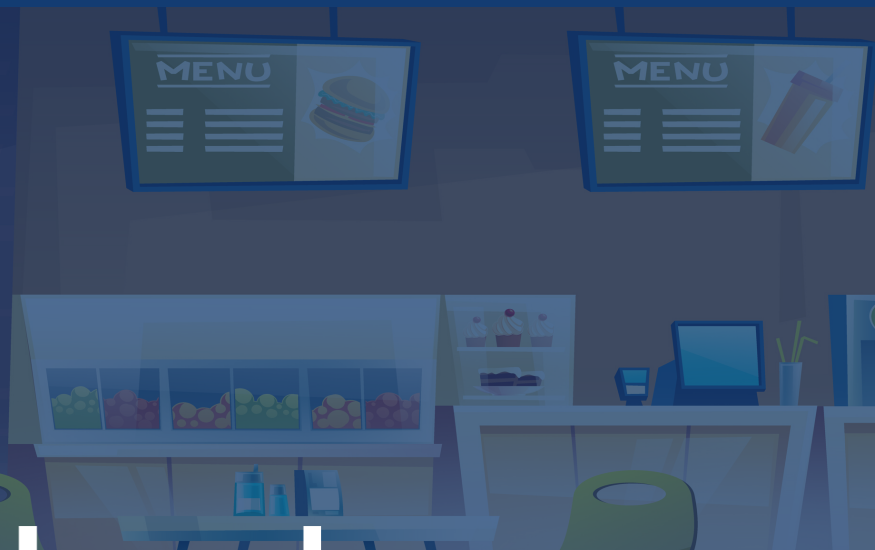


Cartilha - 27 de abril de 2020

COMO RETOMAR AS ATIVIDADES

**RECOMENDAÇÕES E CUIDADOS PARA
UMA REABERTURA SEGURA DE BARES E
RESTAURANTES DIANTE DA CRISE**



abrasel

Novas Relações

Saúde e higiene sempre foram pontos de atenção para quem trabalha no setor de bares e restaurantes. Evitar contaminação por vírus e bactérias e manter tudo higienizado são práticas do dia-a-dia nesses negócios.

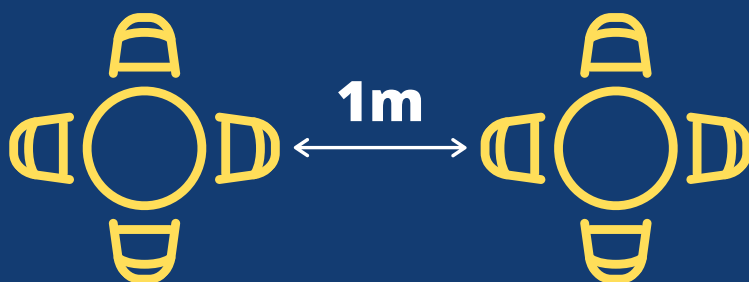
Mas hoje é preciso redobrar os cuidados não só na operação de cozinha, salão e demais ambientes como também nas relações entre as pessoas. É preciso ter novas regras de convivência entre os funcionários, entre funcionários e clientes e também nas relações cliente-cliente dentro do estabelecimento.

Nesta cartilha estão orientações para uma reabertura segura, seguindo recomendações da Anvisa (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e da OMS (Organização Mundial da Saúde), assim que for permitida em sua cidade.



Adequação das instalações

1 - Diminua a capacidade de público do estabelecimento, de modo que seja possível uma separação mínima de 1m (um metro) entre as cadeiras ou 2m (dois metros) entre as mesas.



2 - Promova o distanciamento de 1m entre pessoas nas filas na entrada ou para o pagamento. Você pode, por exemplo, fazer marcações no chão com essa distância. Estabelecer o distanciamento também vale para o pessoal da cozinha e, se possível, dividir em turnos.

3 - Disponibilize álcool em gel 70% para os clientes, na entrada e em pontos estratégicos do estabelecimento.

Adequação das instalações (cont.)

4 - Reforce a higienização do piso e de superfícies com detergente e sanitizantes adequados, seguindo as orientações do fabricante. Existem no mercado produtos químicos 2 em 1, ou seja, detergente e sanitizante juntos no mesmo produto.

5 - As lixeiras devem ser providas de tampa e pedal, nunca com acionamento manual - e precisam ser mantidas higienizadas diariamente.

6 - Privilegie a ventilação natural do ambiente. No caso do uso de ar-condicionado, faça manutenção e limpe os filtros diariamente.

O pagamento

O momento de pagar traz um contato entre clientes e funcionários. Veja alguns cuidados:

- As comandas individuais em cartão devem ser higienizadas a cada uso.
- Instale uma barreira de acrílico no caixa, se possível.
- Cubra a maquininha com filme plástico, para facilitar a higienização após o uso.
- Demarque no chão as posições da fila para pagamento, estabelecendo o mínimo de 1m entre as pessoas.
- Coloque um dispenser com álcool em gel no caixa para clientes

Adequação das instalações (cont.)

7 - Mantenha os dispensers e papeleiras dos lavatórios dos clientes, abastecidos de sabonete líquido, papel toalha descartável e, se possível, álcool em gel 70%. O mesmo para os banheiros dos colaboradores.

8 - Realize o controle de entrada e saída dos clientes a fim de evitar aglomerações.

9 - Repense o modelo de seu cardápio. Se não for possível abolir o menu físico (escrevendo os itens em uma lousa, por exemplo), prepare um modelo plastificado, que possa ser higienizado após o uso. Outra ideia é ter um cardápio digital, que o cliente pode acessar lendo um QR Code pelo celular.

10 - Realize a limpeza e desinfecção de objetos e superfícies que sejam tocados com frequência, utilizando água e sabão ou borrifando álcool. As mesas e cadeiras dos clientes devem ser higienizadas após cada refeição. Os banheiros devem ser limpos de hora em hora.

11 - Reforce as boas práticas na cozinha e reserve espaço para a higienização prévia dos alimentos crus, como frutas, legumes e verduras. Existem produtos específicos no mercado. Ou use uma solução de água sanitária na proporção de 10 ml (veja no rótulo se pode ser usada para alimentos) para 1 litro de água. Deixe os alimentos na solução por 10 minutos e depois enxágue em água corrente.

Adequação das instalações (cont.)

Restaurantes a quilo

Os bufês a quilo têm um desafio maior na reabertura. Adaptar os procedimentos é vital para manter a confiança dos clientes.

Considere algumas mudanças:

- Disponibilize luvas de plástico descartáveis na entrada do bufê, para que os clientes se sirvam.
- Coloque um dispenser com álcool em gel 70% na entrada do bufê.
- Os alimentos no bufê devem ser cobertos com protetores salivares com fechamentos laterais e frontal.
- Ofereça talheres higienizados em embalagens individuais (ou talheres descartáveis), além de manter os pratos, copos e demais utensílios protegidos.
- Na fila, faça marcações no chão com a distância de 1m entre as pessoas.
- Disponha os temperos em sachês.
- Repense o cardápio para a nova situação.

Orientações para a equipe

12 - O uso de máscaras pelos colaboradores fica a critério do estabelecimento (segundo as últimas normas da Anvisa), mas seguindo também a legislação local. Se decidir promover o uso, deve instruí-los sobre a correta utilização, realizando a troca no mínimo a cada 4h de trabalho ou sempre que se fizer necessário.

13 - Os colaboradores devem vestir o uniforme somente no local de trabalho. Uniformes, EPIs e máscaras não devem ser compartilhados.

14 - Mantenha atenção redobrada no contato entre motoristas de fornecedores e funcionários do restaurante durante o recebimento de mercadorias, garantindo o afastamento. Tenha também atenção no contato com os entregadores no delivery.

15 - O colaborador deve ser afastado em caso de constatação ou suspeita de que tenha contraído uma enfermidade ou problema de saúde.

16 - Nas áreas de manipulação de alimentos é proibido todo ato que possa contaminar os alimentos, como: comer, fumar, tossir, espirrar se coçar, tocar o nariz, orelhas ou boca, falar desnecessariamente sobre os alimentos, usar o celular ou realizar outros hábitos inseguros.

Orientações para a equipe (cont.)

17 - Faça reuniões de alinhamento todo dia. Use a ferramenta do DDS (Diálogo Diário de Segurança) e reforce as medidas para os colaboradores.

18 - Fale da importância da distância de 1m entre os funcionários na área de produção e reforce a necessidade de manter distância segura e evitar o contato com os clientes. Demonstre que é possível ser amistoso sem abraços ou apertos de mão .

19 - Oriente os funcionários para que evitem conversas desnecessárias. Informe a eles sobre as atualizações diárias da situação da pandemia e não deixe que as fake news tomem conta do noticiário interno.

20 - Você pode designar um funcionário para repassar as informações aos colegas. Todo dia um colaborador diferente pode ser o encarregado, isso reforça o espírito de equipe.

21 - O colaborador deve ser o centro do cuidado por parte dos proprietários ou gerentes. Eles devem ter toda a atenção. Cuide da saúde física e mental dos funcionários. Esteja próximo para dar confiança e segurança e lembre sempre que trabalho em equipe é fundamental. Avalie permitir que funcionários administrativos pratiquem o home office (trabalho a partir de casa).

Orientações para os clientes

22 - Comunicação é essencial. Não basta adotar as medidas. Informe aos clientes que o seu estabelecimento é comprometido com as boas práticas e com a segurança, para que eles se sintam seguros. Treine a equipe para falar sobre as medidas de segurança, utilize cartazes no salão e nos banheiros, displays de mesa. Também faça a comunicação no site e/ou redes sociais.

23 - Oriente os consumidores a fazer o pagamento preferencialmente com cartões ou através do celular, evitando a manipulação de notas e moedas.

24 - Informe aos clientes sobre a importância de evitar o compartilhamento de talheres, copos e outros objetos à mesa (como o telefone celular). Coloque um cartaz alertando que clientes com sintomas (febre, tosse) não devem permanecer no restaurante.

25 - Nos banheiros e lavatórios, coloque cartazes com instruções sobre a lavagem correta das mãos e sobre o uso do álcool em gel.

26 - Se a legislação local exigir que os clientes usem máscara ao entrar no estabelecimento (só tirando para comer), avalie a possibilidade do restaurante oferecer máscaras descartáveis.

Mais informações em:

abrasel

www.abrasel.com.br

ou pelo whatsapp
(31) 98471-2253