

Regulamin funkcjonowania restauracji w czasie COVID19

1. Wytyczne dotyczące sal konsumpcyjnych oraz możliwości przebywania w niej ilości osób .

Sale konsumpcyjne do dyspozycji na terenie Hotelu Bacówka Radawa Spa ****

- Sala **Parzenica** o wymiarach 370 m². Jednocześnie może przebywać w niej **92 osoby**
- Restauracja **Ferula** -90m² jednocześnie może przebywać **20 osób**
- Taras **Ferula** -100m² , jednocześnie może przebywać **25 osób**
- Taras przy **Szklarni** 50m² ,liczba **osób 12**
- Taras przy **sali Parzenica** – 38m² ,liczba **osób 8.**

Główne zasady dotyczące nowych wytycznych obsługi i funkcjonowania sal konsumpcyjnych .

- Dyscyplina utrzymania 2-metrowej odległości pomiędzy osobami stojącymi w kolejce, poprzez zastosowanie widocznych wskazówek (np. naklejki na podłodze lub stojące znaki).-dotyczy barów , lobby barów , barów zewnętrznych
- Obowiązkowa dezynfekcja rąk przez klientów przy wejściu na teren lokalu.
- Udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dla gości w obszarze sali jadalnej (przy punktach składania zamówień/kasowych) oraz przy wyjściu z toalet.
- Wyłączenie z użycia suszarek nadmuchowych, stosowanie w łazienkach papieru do wycierania rąk.
- Wyznaczenie na podłodze stref zapewniających zachowanie odpowiednich odległości między gośćmi (zachowanie odległości nie dotyczy rodzin lub osób pozostających we wspólnym gospodarstwie domowym), uwzględniając ogródki zewnętrzne.
- Odległość między blatami stolików (od ich brzegów) powinna wynosić min. 2 m, zaś 1 m w przypadku oddzielenia stolików przegrodami o wysokości minimum 1 m (ponad blat stolika).
- Zasada, że przy jednym stoliku może przebywać rodzina lub osoby pozostające we wspólnym gospodarstwie domowym. W innym przypadku przy stoliku powinny siedzieć pojedyncze osoby, chyba, że odległości między nimi wynoszą min 1,5 m i nie siedzą oni naprzeciw siebie. Wyjątkiem są stoliki, w których zamontowano przegrody, np. z pleksi, pomiędzy osobami.
- Przestrzeganie założenia, że w pomieszczeniu nie może przebywać więcej niż 1 osoba na 4m².

- Wyraźne, trudno usuwalne oznaczenie wyłączonych stolików i opracowanie planu sali na czas epidemii przed wejściem do każdej Sali
- Ustalenie i kontrolę maksymalnej liczby gości w restauracji – na podstawie liczby dostępnych miejsc siedzących, przy uwzględnieniu zasad zawartych powyżej (nie licząc tych wyłączonych z użytkowania).
- Umieszczenie informacji o maksymalnej liczbie gości przy wejściu do lokalu.
- Wyznaczenie bezpiecznych stref na zewnątrz dla gości oczekujących na wejście. Doprowadzanie gości do konkretnego wolnego stolika.
- Noszenie osłon ust i nosa oraz rękawiczek w przypadku gości lokalu gastronomicznego zajmujących miejsca siedzące i w trakcie konsumpcji nie jest wymagane.
- Wymagana jest każdorazowa dezynfekcja stolika po zakończeniu obsługi gości lokalu gastronomicznego przy danym stoliku. Po zakończonej dezynfekcji stolik powinien zostać oznaczony napisem: „zdezynfekowano”.
- Należy dezynfekować powierzchnie wspólne, z którymi stykają się klienci (z wyłączeniem podłogi) minimum co 15 minut.
- Rekomenduje się zapewnienie, w miarę możliwości, stałego wietrzenia pomieszczeń restauracyjnych.
- Menu jednorazowe , dla każdego z gości . Po odebraniu od gościa ,utylizacja .

Hotel zobowiązał się do wywieszenia toalecie instrukcji dotyczących:

- mycia rąk
- dezynfekcji rąk
- zdejmowania i zakładania rękawiczek
- zdejmowania i zakładania maseczki.
- Zostały wyłączone z użycia przestrzenie samoobsługowe, w tym bary sałatkowe, bufety oraz dozowniki do samodzielnego nalewania napojów.

