

Chystá se iniciativa Bezpečná restaurace, která má umožnit rychlejší a bezpečné otevírání gastronomických provozů

Praha, 10.11. 2020 – Český svaz pivovarů a sladoven ve spolupráci s Asociací malých a středních podniků a živnostníků ČR a dalšími partnery připravil iniciativu Bezpečná restaurace, jejímž cílem je sjednotit hygienická pravidla v gastronomických provozech a umožnit tak jejich dřívější a rychlejší otevírání, jakmile to epidemiologická situace umožní. Bezpečná restaurace je společným závazkem hospodských a hostů dodržovat nastavená pravidla. Pod heslem "Abychom tu pro vás mohli být i nadále" nabízí provozovatelům, obsluze i hostům rady, jak se chovat při návštěvě pohostinských podniků, aby se minimalizovala rizika přenosu nemoci COVID-19.

„Hospody a restaurace byly tvrdě zasažené v průběhu první vlny pandemie COVID-19, kdy musely na téměř tři měsíce uzavřít své provozy a nyní opět minimálně na další měsíc. Abychom se podobným opatřením do budoucna vyhnuli, potřebujeme silnou osvětovou kampaň, která zajistí dodržování jednoduchých pravidel pro bezpečnou návštěvu těchto provozoven, a to nejen ze strany obsluhy, ale i hostů,“ říká Martina Ferencová, výkonná ředitelka Českého svazu pivovarů a sladoven.

Před opětovným otevřením hospod a restaurací budou mít podniky k dispozici sadu materiálů zahrnující například letáky pro výlep na dveře nebo stojánky na stoly, spolu s průvodními informacemi pro majitele a obsluhu. Připravuje se také nová podoba webu bezpečnarestaurace.cz, který už v jiné podobě fungoval po skončení první vlny pandemie.

Informační materiály určené pro provozovny se zakládají na vládou prosazovaných pravidlech „3R“ a k nim přidávají k navíc i „3S“:

3R&S:

- **ROUŠKY:** My je nosíme pořád. Vy je mějte, když zrovna nejste u stolu.
- **RUCE:** Při příchodu použijte dezinfekci na ruce.
- **ROZESTUPY:** Upravili jsme vzdálenost mezi stoly na minimálně 1,5 metru.
- **STOLY:** Stoly dezinfikujeme při každé výměně hostů, pravidelně pak i další vybavení.
- **SKLO:** Důkladně myjeme sklo a pravidelně čistíme technologie.
- **SKUPINY:** Počet míst u jednoho stolu může být omezen, v souladu s platnými nařízeními.

Pro druhou fázi projektu, která se rozběhne po opětovném otevření restaurací, pak chystají iniciátoři projektu informační kampaň, která přiblíží iniciativu široké veřejnosti. Kampaň poběží jak v tradičních médiích, tak prostřednictvím sociálních sítí a zapojí se do ní i známí kuchaři a restauratéři.

„Naším společným zájmem je, aby se hospody a restaurace otevřely v nejbližším možném termínu. Jsme přesvědčeni, a potvrzují to i dostupná epidemiologická data, že gastronomie nepředstavuje místo se zvýšeným rizikem nákazy. Důležité samozřejmě je, aby hosté dodržovali nastavená pravidla. Proto jsme připravili tuto iniciativu, která má sjednotit pravidla v rámci české gastronomie a současně o nich pomocí informačních materiálů a následně komunikační kampaně informovat veřejnost,“ říká Luboš Kastner, garant platformy Moje restaurace při AMSP ČR.

Kontakt pro média:

Eva Kubů
FleishmanHillard
Tel.: 737 131 550
E-mail: kubu@fleishman.com