

## REGULACJE DLA KLIENTÓW DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA W TRAKCIE EPIDEMII SARS-CoV-2- GASTRONOMIA

Poniższe zasady wynikają z Wytycznych Ministra Rozwoju i Głównego Inspektora Sanitarnego dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2. Zasady obowiązują we wszystkich punktach gastronomicznych na terenie Term.

1. Na terenie punktu gastronomicznego znajdują się oznaczenia oraz informacje dotyczące konieczności zachowania odpowiedniej odległości od pozostałych klientów. Klienci mają obowiązek stosowania się do oznaczeń i utrzymania co najmniej 2-metrowej odległości pomiędzy innymi osobami stojącymi w kolejce. Zasada ta obowiązuje również podczas przebywania w ogródku zewnętrznym / tarasie zewnętrznym. Zachowanie odległości nie dotyczy rodzin lub osób pozostających we wspólnym gospodarstwie domowym.
2. Każdy klient jest zobowiązany do dezynfekcji rąk przy wejściu na teren lokalu.
3. W obszarze sali jadalnej - przy punktach składania zamówień/kasowych (jeżeli zamówienie składane jest przy kasie) oraz przy wyjściu z toalet udostępnione są dozowniki z płynem do dezynfekcji rąk dla gości.
4. Suszarki nadmuchowe w łazienkach zostają wyłączone. Zaleca się stosowanie ręczników papierowych do wycierania rąk.
5. Stoliki w punktach gastronomicznych zostają tak ustawione, aby odległość między blatami stolików wynosiła co najmniej 2 m. Gościom nie wolno zmieniać ustawienia stolików.
6. Przy jednym stoliku może przebywać rodzina lub osoby pozostające we wspólnym gospodarstwie domowym. W innym przypadku, w celu zwiększenia bezpieczeństwa i dystansu między gośćmi może okazać się konieczna redukcja osób przy stole o 20% względem standardowego usadzenia; jeżeli będzie to możliwe goście zostaną usadzeni po obu stronach stołu tak, aby goście nie siedzieli vis a vis siebie.
7. W przypadku restauracji gościom zostanie wskazany przez obsługę konkretny wolny stolik. W przypadku pozostałych punktów gastronomicznych goście mogą zajmować stoliki na których znajdować się będzie tabliczka z napisem „zapraszamy do stolika”.
8. Noszenie osłon ust i nosa oraz rękawiczek w przypadku gości lokalu gastronomicznego zajmujących miejsca siedzące i w trakcie konsumpcji nie jest wymagane.
9. Stoliki są każdorazowo dezynfekowane po zakończeniu obsługi gości lokalu gastronomicznego. Po zakończonej dezynfekcji stolik zostaje oznaczony napisem: „zapraszamy do stolika” i tylko przy takim stoliku może zasiąść kolejny klient.
10. Zamówienia należy przynosić wyłącznie na tacach.
11. Cukier, jednorazowe sztucce, serwetniki, przyprawy itp. będą wydawane bezpośrednio klientom przez obsługę.
12. W przypadku stwierdzenia u klienta wyraźnych oznak choroby, jak uporczywy kaszel, złe samopoczucie, trudności w oddychaniu, osoba taka nie zostanie wpuszczona na teren lokalu. Osoba, u której stwierdzono wyraźne oznaki choroby zostanie poinstruowana konieczności jak najszybszego zgłoszenia się do najbliższego oddziału zakaźnego celem konsultacji z lekarzem, poprzez udanie się tam transportem własnym lub powiadomienie 999 albo 112.

Szczegółowe wytyczne znajdują się na stronie <https://gis.gov.pl>