

DESATERO PRO ZÁKAZNÍKA



01. DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ PROVOZOVNY

- Rozmístění stolů min. 1,5m od sebe.
- Zvýšená kontrola usazení zákazníků, předcházení nepřiměřenému shlukování u jednoho stolu.



02. ZVÝŠENÁ KONTROLA PERSONÁLU I HOSTŮ

- Zvýšená kontrola dodržování hygieny – obsluha nemá kašel, rýmu, má čisté pracovní oblečení včetně obuvi, podepsané zdravotní průkazy, kouření obsluhy, desinfekce a odestupy na provozovnách včetně WC, kde nesmí dojít ke shlukování.



03. ŠKOLENÍ PERSONÁLU

- Prokazatelné proškolení personálu a pravidelné záznamy o desinfekci stolů, wc atd.
- Vytvoření manuálu chování a jeho trackování.



04. SLEDOVATELNOST

- Provozovatelé potravinářských podniků musí být schopni identifikovat každou osobu, která jim dodala potravinu.



05. PRAVIDELNÝ ÚKLID PROVOZOVNY

- Pravidelně, důsledně a správně prováděný úklid může snížit množství prachu, nečistot i mikroorganismů až o 90 %.
- Častější kontrola a jasný systém trackování.



06. ÚKLID VE SKLADOVÝCH PROSTORÁCH

- Účinná ochrana proti škůdcům DDD, protože i živočiškové představují zvýšené riziko přenosu virů, narození od potravin, kterými se virus nepřenáší.
- Narážecí hlavy držte vždy jen na části určené k manipulaci, nikdy by se také neměla pokládat na zem.
- Je nutné zajistit, aby pracovníci provozoven nosili rukavice při kontaktu se zbožím, případně si umyli a vydesinfikovali ruce před narážením či odrážením sudů. Desinfekce alkoholem není doporučena, protože většina dostupných prostředků je na bázi denaturovaného lihu, který není vhodný pro přímý kontakt s potravinou.



07. DESINFEKCE RIZIKOVÝCH MÍST

- Desinfekce rizikových míst, jako jsou stoly, bar ze strany zákazníka, barové židle apod.
- Před usazením hosta ke stolu musí být vše vydezinfikováno, pokud je na stole ubrus, příbory, ubrusky, podtácky, menu, stojánky apod., musí být vše vyměněno nebo vyhozeno.
- **Doporučené je stůl udržovat čistý, bez podtácků, stojánků a podobných materiálů**



08. ÚKLID BAROVÝCH PROSTOR

- Na úklid baru by měly být použity k tomu určené prostředky.
- Kohout by měl být čistěn každé ráno a večer. Desinfekce alkoholem není doporučena, protože většina dostupných prostředků je na bázi denaturovaného lihu, který není vhodný pro přímý kontakt s potravinou.



09. SKLADOVÁNÍ SKLENIC

- Čisté sklenice by neměly být brány za jejich horní část.
- Neskladujte sklenice v sobě, ale vedle sebe, dnem vzhůru.
- Na umytí sklenic použijte vhodný prostředek.



10. ČEPOVÁNÍ A SERVOVÁNÍ

- Vždy se ujistěte, že máte čisté ruce.
- Sklenici nedržte za její vrchní část, ale v jejím středu či ve spodní části.
- Sklenice by neměla být zákazníkovi podána z ruky do ruky, ale položena před něj.
- **Chraňte své zaměstnance i zákazníky bezkontaktním procesem objednávek a plateb, více informací na <https://onemenu.cz/>**



JAKÉ JSOU VHODNÉ PROSTŘEDKY K DESINFEKCI NA PROVOZOVNĚ?

PROSTŘEDKY DOSTUPNÉ NA NAŠICH SKLADECH:



19900
TABLETY FORTEX

Na mytí
skla ve
spüllboy
299 Kč*



19871
ŠENKÝRKA 1l

Kapalný
prostředek k mytí
pivního skla
59 Kč*



19872
ŠENKÝRKA F GASTRO 1l

Prostředek pro pravidelné
čištění ručních myček
skla a kartáčů
71 Kč*



220526
ANTI COVID 1l

Přípravek
pro desinfekci
rukou
105 Kč*



220525
ŠENKÝRKA ORTHOS+ 5l

Prostředek
pro desinfekci
ploch
275 Kč*

*CENY JSOU ORIENTAČNÍ

DALŠÍ SORTIMENT Z KATEGORIE DESINFEKCE NALEZNETE U DOPORUČENÝCH DODAVATELŮ
WWW.SENKYRKA.CZ NEBO WWW.ANTICOVIDSHOP.CZ

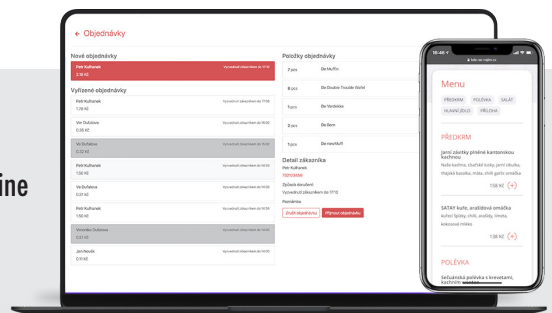
DIGITÁLNÍ OBJEDNÁVÁNÍ A PLATBA

ZÁKAZNÍKŮM HEINEKEN ČESKÁ REPUBLIKA, A.S. DOPORUČUJEME POUŽÍVÁNÍ
APLIKACE **ONEMENUQR** A PŘINÁŠÍME **EXKLUZIVNÍ SLEVOU 25%**

Nechte zákazníky objednat si a zaplatit mobilem přímo od stolu pomocí QR kódu. Díky objednávání a placení online se odbavení jednoho stolu výrazně urychlí, omezí se kontakt personálu se zákazníkem a také se zvýší počet objednávek. Objednání je jednoduché, rychlé a bezpečné.

JAK TO FUNGUJE?:

- Na každý stůl si nalepíte unikátní QR kód
- Host naskenuje QR kód a objedná si z vašeho digitálního menu
- Za objednávku rovnou zaplatí ze svého telefonu pomocí kartou online
- Objednávka vám přijde do aplikace, webové administrace nebo rovnou do pokladního systému
- Číšník donese objednávku hostovi rovnou ke stolu



OBJEDNAT TUTO SLUŽBU MŮŽETE NA WWW.ONEMENU.CZ.

