



Otwarte restauracje, bary i kawiarnie

2020-05-19

W poniedziałek, 18 maja nastąpiło otwarcie lokali gastronomicznych - restauracji, barów i kawiarni. Dotyczy to także lokali nieposiadających ogródków restauracyjnych oraz tych zlokalizowanych w centrach handlowych (z wydzieloną częścią gastronomiczną). Oznacza to, że klienci mogą zjeść posiłek zarówno na sali, w środku, jak i w ogródku restauracyjnym.

Otwarcie lokali gastronomicznych odbywa się pod warunkiem przestrzegania ścisłych wytycznych sanitarnych, które zapewnią bezpieczeństwo obsłudze i klientom.

Wymogi i zalecenia dla branży gastronomicznej obejmują:

- limit osób w lokalu (na 1 osobę musi przypadać co najmniej 4 m²);
- dezynfekcja stolika po każdym kliencie;
- zachowanie 2 m odległości między stolikami. Błaty mogą być odsunięte od siebie o 1 m pod warunkiem, że stoliki oddzieli się dodatkowo przegrodami o wysokości minimum 1 m ponad blat stolika;
- zachowanie dystansu 1,5 m od gości siedzących przy osobnych stolikach;
- noszenie maseczek oraz rękawiczek przez kucharzy oraz obsługę lokalu gastronomicznego.

Goście nie mają obowiązku noszenia maseczek ani rękawiczek podczas przebywania w lokalu (jeśli siedzą już przy stolikach).