

GUIA DE
REABERTURA
99FOOD

f o o d



Para nós da 99Food, a saúde, segurança e experiência dos nossos consumidores, parceiros de negócio e entregadores parceiros são prioridades.

Sabemos que a pandemia ainda é uma realidade. Mas os estabelecimentos, como bares, restaurantes e comércio em geral, estão se preparando para a retomada das atividades presenciais. E, mesmo que parcial e com medidas de higiene e segurança sendo seguidas, essa reabertura impacta diretamente na rotina de todos. Vale lembrar que o delivery segue como um importante serviço a ser oferecido, que merece tanta atenção quanto o atendimento no salão.

Pensando nisso, criamos esse Guia de Reabertura com sugestões de proteção e adaptações para ajudar os restaurantes e estabelecimentos a retomar suas atividades com segurança.

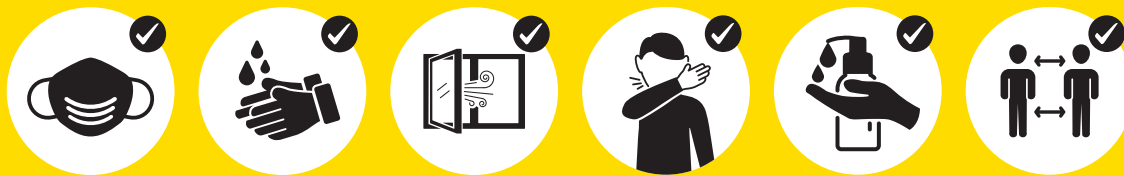
DECISÕES PÚBLICAS. COMO ESTÁ A REABERTURA EM SUA CIDADE?

As decisões e regras sobre a reabertura dos estabelecimentos costumam variar de estado para estado e até mesmo de cidade para cidade. **O primeiro passo** é saber como está o andamento na sua região, então procure diariamente as atualizações de reabertura do seu segmento.

 #fiqueatento

Fique de olho nos decretos estaduais e municipais. São eles que vão definir as regras de flexibilização da sua Cidade/Estado e as possíveis datas para reabertura.

Procure sempre consultar portais e redes sociais oficiais desses órgãos e autoridades da sua Cidade e Estado de forma complementar, esteja atento também às mais atuais recomendações de órgãos nacionais, como o Ministério da Saúde e a Anvisa.



ok

36°C

SAÚDE E HIGIENE DA EQUIPE EM PRIMEIRO LUGAR!

A saúde e higiene dos funcionários sempre foram fundamentais para o bom funcionamento dos estabelecimentos do setor de alimentação. Mas, se você está em processo de reabertura, deve redobrar os cuidados:



As máscaras são de uso obrigatório em todos os locais públicos ou privados e o uso contínuo e correto é um grande aliado da proteção contra o coronavírus. Por isso, garanta que seus funcionários usarão durante toda a permanência no local, fornecendo uma quantidade suficiente para toda a jornada de trabalho.

Como usar a máscara:

Coloque e retire manuseando as alças/elástico. Depois de ajustar, não toque mais na parte frontal da máscara; Troque a cada 2 ou 3 horas (ou antes, se estiver suja ou molhada).



Disponibilize um desinfetante para as mãos ao alcance dos funcionários para promover uma higiene consistente.



Oriente a equipe a higienizar as mãos com água e sabão sempre que necessário, mas principalmente nas seguintes situações:

- Ao entrar e sair do estabelecimento;
- Após o uso de sanitários;
- Ao tossir, espirrar e assoar o nariz;
- Antes e depois do manuseio de alimentos crus ou cozidos;
- Ao utilizar materiais de limpeza, como esfregões, vassouras e panos;
- Após recolher lixo e resíduos;
- Ao tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos;
- Ao entrar em contato direto com dinheiro;
- Antes de usar utensílios já higienizados;
- Antes de colocar luvas descartáveis e após retirá-las.



Todos na cozinha devem usar máscara para proteção da saúde da equipe e dos clientes.

Reforce todas as medidas de segurança dos alimentos. Por exemplo, priorize o uso de diferentes tábuas de corte e facas ao manusear carne crua e alimentos cozidos.



No caso de delivery ou retirada, proteger os alimentos das partículas do ambiente durante o transporte, feche bem a embalagem e cole uma etiqueta de segurança (lacre) em cada pedido.

O contágio pode acontecer por comida?

Não há evidências de que o vírus possa ser transmitido através de alimentos, no preparo ou no consumo, estejam eles crus, cozidos ou congelados. Mas a orientação é que o estabelecimento reforce as boas práticas de manipulação de alimentos. Por isso, é fundamental garantir que o ambiente de preparo esteja higienizado de acordo com as regras da Vigilância Sanitária e que os manipuladores estão seguindo todos os cuidados higiênico-sanitários.



As luvas não substituem a lavagem das mãos, por isso reforçamos a importância de lavar as mãos frequentemente no ambiente de trabalho. Devem ser descartadas sempre no lixo orgânico (não reciclável).

ALTERAÇÕES NO AMBIENTE

É tempo de se reinventar em prol da saúde e segurança de todos e mudar a estrutura e organização do seu estabelecimento é fundamental para isso. Siga nossas recomendações e fique um passo à frente para a reabertura do seu negócio:



Reforce a limpeza do piso e de superfícies com água sanitária e produtos adequados. Atente-se às superfícies e objetos de contato manual, como maçanetas e corrimão;



Procure deixar janelas abertas, promovendo a ventilação natural. Se precisar usar o ar-condicionado, faça manutenção e limpe os filtros com frequência. Além disso, redirecione o fluxo do ar para que não caia diretamente sobre os alimentos ou sobre as pessoas;



Faça uma marcação no chão para indicar o distanciamento entre clientes e funcionários, principalmente em áreas mais movimentadas, como entradas e filas de pagamento;



É recomendado um distanciamento de 2 metros entre as mesas e pelo menos 1 metro entre as cadeiras. Além disso, muitos decretos locais (de cidades ou estados) estão limitando o número de pessoas sentadas e não permitem que juntem mesas. Para reorganizar o salão sem removê-las, sinalize de forma criativa ou marque com um X as que não devem ser ocupadas, limitando assim a quantidade de pessoas também;



Por falar em número de pessoas, é importante lembrar que cada local possui regras específicas que limitam quantas podem frequentar o estabelecimento. A maioria das orientações técnicas recomendam de 40% a 50% da capacidade máxima;



É válido repensar o modelo do seu cardápio. Já pensou que você pode transformá-lo em um cardápio sem toque escrevendo os itens em uma lousa ou digital, onde o cliente pode acessar lendo um QR Code pelo celular? É possível!



Tenha um método de pagamento seguro! Dê preferência a pagamentos online, cartões na maquininha ou por aproximação, evitando pagamentos em dinheiro, que oferecem maior risco de contaminação. Se possível, cubra a maquininha com filme plástico para facilitar na hora da limpeza.

AVISE SEUS CLIENTES

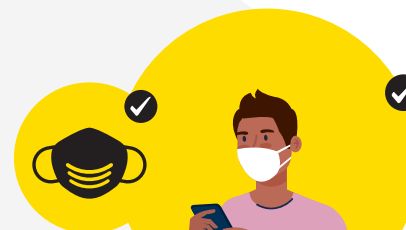
Agora que já deixou o ambiente seguro e preparado para a retomada, é hora de avisar seus clientes que seu estabelecimento está seguindo todas as recomendações e reforçar a importância de que todos devem segui-las também.



Coloque sinalizações nos pontos de entrada com normas de higiene, de forma clara e respeitosa. É preciso garantir que os clientes que não entrem se apresentarem sintomas.



Os clientes não devem compartilhar talheres, copos e/ou deixar objetos à mesa, como o telefone celular, por exemplo.



Solicite que o cliente use máscara desde a entrada no estabelecimento.

A retirada da máscara deve acontecer somente quando for comer ou beber algo.



Deixe recipientes com álcool 70% disponíveis para o público, em local de fácil visualização, de preferência na entrada, perto do buffet (se for o caso) ou no caixa, e na porta do banheiro.



Muitos decretos locais estão solicitando, também, a medição da temperatura de todas as pessoas antes de entrar no estabelecimento. Recomenda-se que essa prática seja adotada e que, caso a temperatura seja igual ou superior a 37,8°C, peça para que não entre no local e busque acompanhamento médico.

DELIVERY: CUIDADOS ADICIONAIS, ATENÇÃO REDOBRADA

O delivery foi a melhor saída para restaurantes e estabelecimentos que precisaram funcionar de portas fechadas, sem receber clientes, durante a pandemia. Como tem funcionado bem, reforçamos aqui algumas recomendações e a importância de mantê-las:



CHECK LIST PARA TODOS

- Lave as mãos com água e sabão e mantenha a higienização constante com álcool 70%;
- Use máscara. O uso contínuo e correto é um grande aliado da proteção da sua saúde e das outras pessoas;
- Ao tossir ou espirrar, cubra o nariz e a boca com lenço descartável ou com o braço, e não com as mãos;
- Evite tocar nos olhos, nariz e boca com as mãos;
- Não compartilhe objetos de uso pessoal, como fones de ouvido, copos, lenços, vestuários etc.;
- Ao frequentar estabelecimentos, mantenha sempre uma distância mínima de segurança das outras pessoas.

