

## Quais as boas práticas e os cuidados que um restaurante deve ter para continuar aberto?

O coronavírus é uma ameaça para toda a sociedade, com grande repercussão para o segmento de bares e restaurantes.

Dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL) indicam uma queda de faturamento de 30% a 80%, decorrente desta pandemia, em um universo de 1 milhão de bares, cafés, lanchonetes, bistrôs e restaurantes que empregam 6 milhões de trabalhadores.

Diante deste cenário, quais seriam, então, os cuidados que um restaurante deve adotar para continuar aberto? Elencamos algumas boas práticas com base em orientações apresentadas pela ABRASEL, a seguir:

- 1. Espaço de separação entre os móveis:** As cadeiras devem ficar distantes no mínimo 1 metro entre si e as mesas, 2 metros, de modo a minimizar o contato entre os clientes e funcionários.
- 2. Capacidade de atendimento:** Reduza a capacidade de atendimento em, pelo menos, 30%, de acordo com a expectativa de público de seu estabelecimento.
- 3. Oriente o seu cliente:** Sugira a seus clientes, especialmente empresas, o escalonamento do horário de almoço de seus colaboradores, distribuindo os seus funcionários em diferentes faixas de horário. Reforce a atenção dos clientes quanto à higiene!
- 4. Ventilação:** Mantenha os ambientes de seu estabelecimento bem ventilados, e equipamentos, como ventiladores e ar-condicionado, limpos e com a manutenção em dia.
- 5. Capacite colaboradores:** Atualize-os acerca dos procedimentos e boas práticas, especialmente no quesito de higiene. Lavar as mãos com água e sabão, o manuseio de papéis-toalha, o uso de luvas e de álcool 70% contribuem para a manutenção da saúde de todos.
- 6. Cuide de seus funcionários:** As vacinas estão em dia? Como eles estão lidando com o coronavírus? Converse, escute e oriente-os. Cuidado com as Fake News!
- 7. Exposição da comida:** Atente ao modo como a comida está sendo exposta em seu estabelecimento, protegendo adequadamente os alimentos, talheres e pratos!



### Quanto aos cuidados, os principais são:

- 1. Conhecimento:** Informe-se acerca da doença, busque entender os mecanismos de sua propagação e como evitá-los ou minimizá-los. Acompanhe as notícias e cuidado com as Fake News.
- 2. Rede de Contatos:** Reforce a sua rede de contatos, dialogue e negocie com fornecedores, clientes e funcionários. Conte com entidades como o SEBRAE, a ABRASEL e instituições bancárias.
- 3. Mercado:** Quais boas práticas estão sendo adotadas pelos concorrentes neste exato momento de modo a contornar a pandemia? Como os clientes estão se comportando?
- 4. Capacitação:** Oriente os colaboradores de modo a prevenir a proliferação do vírus, seja no asseio, no trato com o público, na manipulação de matérias-primas, no processo de higienização de seu estabelecimento ou até mesmo no deslocamento ao trabalho.
- 5. Segurança:** Disponibilize itens para a proteção dos funcionários e esteja atento a quaisquer manifestações de sintomas.
- 6. Legislação:** Monitore as legislações, especialmente as trabalhistas e tributárias, que envolvam o seu segmento.
- 7. Redes Sociais:** Utilize plataformas digitais e de métodos de pagamento online para buscar se aproximar de seu público.