

BARES, LANCHONETES E RESTAURANTES

CHECKLIST PARA RETOMADA SEGURA DAS ATIVIDADES

EMPRESAS E CLIENTES JUNTOS NO COMBATE A COVID-19

Olá empresário(a),

Agora que você já conhece os principais protocolos e dicas para a retomada, chegou o momento de conferir se está tudo pronto para abrir as portas.

Preencha o checklist abaixo e certifique-se de que todas as medidas foram tomadas para garantir a segurança de clientes, colaboradores e famílias. Se cada um fizer a sua parte, logo venceremos o desafio da Covid-19.

Saiba mais em: www.sebrae.com.br/retomada

PROCEDIMENTOS DE HIGIENE E SEGURANÇA:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1- Decretos e documentos oficiais observados. | <input type="checkbox"/> 17- Área reservada para retirada de alimentos para entrega providenciada. |
| <input type="checkbox"/> 2- Reunião com colaboradores pré-abertura realizada. | <input type="checkbox"/> 18- Sistema de ventilação revisado e higienizado. |
| <input type="checkbox"/> 3- Protocolos e documentos de orientação entregues aos colaboradores. | <input type="checkbox"/> 19- Ajuste do fluxo de ar condicionado para que não incida diretamente sobre clientes e alimentos realizado. |
| <input type="checkbox"/> 4- Treinamento sobre regras e procedimentos com colaboradores realizado. | <input type="checkbox"/> 20- Máscaras para colaboradores providenciadas. |
| <input type="checkbox"/> 5- Sistemática de alinhamento diário com colaboradores definida. | <input type="checkbox"/> 21- Documentos de recebimento das máscaras por cada um dos colaboradores da empresa providenciados, para que sejam datados e assinados. |
| <input type="checkbox"/> 6- Fornecedores informados quanto às regras e protocolos. | <input type="checkbox"/> 22- Dispersadores de álcool 70% disponibilizados nas áreas estratégicas do estabelecimento. |
| <input type="checkbox"/> 7- Novas regras de funcionamento e escala de trabalho definidas. | <input type="checkbox"/> 23- Procedimentos de limpeza de equipamentos, superfícies e utensílios definidos. |
| <input type="checkbox"/> 8- Material de sinalização e comunicação ao cliente providenciados. | |
| <input type="checkbox"/> 9- Material de sinalização e comunicação instalados no estabelecimento. | |

- 10- Limpeza e desinfecção do estabelecimento pré abertura realizada.
- 11- Limpeza de equipamentos, superfícies e utensílios realizada.
- 12- Estoques limpos e higienizados.
- 13- Adequação das instalações do estabelecimento realizada.
- 14- Área reservada para recepção de colaboradores providenciada.
- 15- Área para guarda de pertences dos colaboradores providenciada.
- 16- Área reservada para recepção de fornecedores providenciada.
- 24- Procedimentos e escala de limpeza e desinfecção do estabelecimento definidos.
- 25- Procedimentos e escala de limpeza e desinfecção de estoques definidos.
- 26- Instruções sobre lavagem e higienização das mãos nos banheiros e lavatórios comunicadas.
- 27- Procedimentos de limpeza da maquina de cartão e cardápios definidos.
- 28- Procedimentos para destinação do lixo/resíduos definidos.
- 29- Boas práticas de manipulação de alimentos reforçadas.
- 30- Revisão do material e reunião pré-abertura agendada.

QUANTO AO ATENDIMENTO AO CLIENTE:

- 1- Comunicação ao cliente sobre reabertura realizada em canais apropriados (ex. redes sociais).
- 2- Canais de divulgação e escuta do cliente abertos e atentos.
- 3- Estratégia de agendamento ou controle de fluxo de clientes definida.
- 4- Política de limite máximo de pessoas dentro do estabelecimento definida.
- 5- Política de uso obrigatório de máscaras instituída e comunicada.
- 6- Política de distanciamento mínimo no estabelecimento definida.
- 7- Espaçamento entre cadeiras (1m) e entre mesas (2m) adotado.
- 8- Treinamento prático de atendimento com colaboradores realizado.
- 9- Formas de pagamento alternativas (sem contato) instituídas.

OPERAÇÕES E TIPOS DE SERVIÇO (BUFÊ):

- 1- Luvas plásticas descartáveis disponibilizadas aos clientes ou colaborador servindo bufê.
- 2- Temperos servidos em sachê, de maneira individualizada, garantida.
- 3- Dinâmica de circulação (fila, espaçamento, etc) definida.
- 4- Equipamento de bufê protegido.
- 5- Demais ajustes de procedimentos para bufê realizados.

OPERAÇÕES E TIPOS DE SERVIÇO (ROTISSERIE, PEGUE E LEVE, DELIVERY, OUTROS):

- 1- Revisão dos itens propostos e ajustes de procedimentos realizados.