

Como os restaurantes devem agir diante da pandemia da COVID-19

Profa. Me. Juliana Zara Brondi Mendes

Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6631980318767559>

1- Gestão

Devido à queda do movimento, uma opção pode ser compensar as férias vencidas de funcionários para otimizar os custos. Funcionários que apresentem qualquer tipo de sintoma de síndrome respiratória devem ser afastados do trabalho. Outra recomendação é reduzir as compras de alimentos e diminuir, caso necessário, as opções de pratos disponíveis no cardápio - evitando perdas de insumos vencidos e não consumidos. Investimentos em infraestrutura ou melhorias que necessitem de capital também devem ser evitados neste momento. Como não se sabe quanto tempo essa crise vai durar, é melhor recuar no planejamento. Por outro lado, os especialistas não recomendam o fechamento de restaurantes, salvo uma determinação de segurança nacional, mas apenas a otimização dos trabalhos. Dessa forma, se vê no *delivery* e *drive thru* uma saída para minimizar os prejuízos.

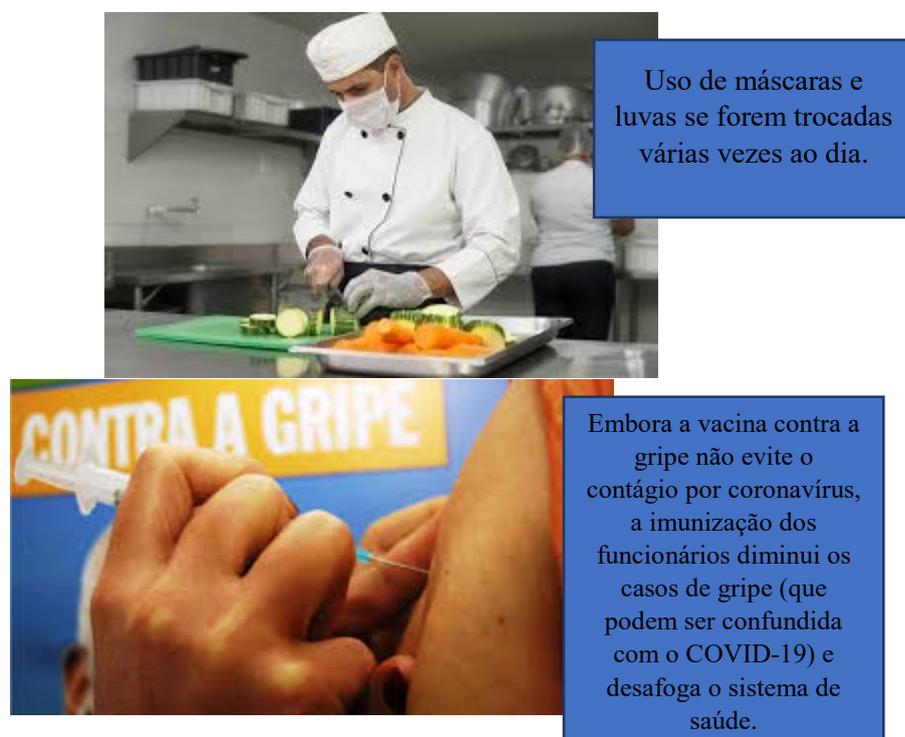
2- Salão

- ✓ Orientar os garçons e bartenders a manter uma distância segura do cliente durante o atendimento, para evitar dispersão de gotículas de saliva.
- ✓ No *à la carte*, os itens devem ser colocados à mesa só na hora do serviço.
- ✓ Em restaurantes self-service, os talheres podem estar dentro de saquinhos de papel.
- ✓ As louças e talheres devem ser rapidamente retirados assim que o cliente for embora.
- ✓ Rodízio dos colaboradores.
- ✓ Reduzir um terço das mesas para assegurar que a distância entre cadeiras ocupadas seja de, no mínimo, um metro.
- ✓ Manter, se possível, o ambiente da cozinha e do salão bem ventilados.
- ✓ Verificar se o ar-condicionado está com os filtros limpos e a manutenção em dia.
- ✓ Todos os utensílios e equipamentos do serviço devem ser higienizados e sanitizados com álcool a 70% ou solução clorada antes do início da distribuição, a cada turno e sempre que necessário.
- ✓ Retire das mesas das refeições objetos que possam ser potenciais veículos de contaminação, como jogos americanos, displays de propaganda, porta-guardanapos, galheteiros, ornamentos, entre outros.

3- Delivery

A recomendação é de que os restaurantes façam campanhas de conscientização da necessidade de os entregadores higienizarem as mãos constantemente entre uma entrega e outra e no retorno ao estabelecimento. E também, que evitem contato físico ou conversas desnecessárias com os clientes e que limpem as mãos após receber o pagamento do cliente. Não se esqueça de limpar a maquininha do cartão.

4- Funcionários



Outras medidas são: ampliar horário de atendimento; definir horário exclusivo para grupos de risco; fracionar os clientes em turnos; substituir o fornecimento de refeições por entrega de cestas de alimentos ou marmitas, adotando estratégias para evitar filas; substituir o

autosserviço/bufê por prato feito/marmitas ou, no mínimo, evitar o manuseio livre dos talheres de servir (uso de luvas ou papel toalha pelos clientes); etc.

Vale lembrar que a melhor forma de combater essa e outras doenças contagiosas é por meio da prevenção e da informação, mas fique atento às notícias falsas e na dúvida acesse sempre os sites oficiais.