

Bares e Restaurantes pós pandemia – como fica o protocolo com os funcionários?

Nem todas as preocupações de segurança afetam diretamente o cliente; na verdade, há um número igual de preocupações que precisarão ser tratadas para que os funcionários se sintam seguros no retorno aos seus empregos.

Não poderemos ter preguiça de imaginar “como fazer” ... Tudo: desde o atendimento a apresentação da comida e até mesmo o novo layout – com mais espaço e menos lugares disponíveis.



Quem diria que o perigo desses lugares agora serão as superfícies e a proximidade de colegas e fregueses e que causariam mais medo do que um piso molhado ou o fogão quente?

Pois é a nova realidade!

Embora muitos estabelecimentos já tenham a funcionalidade automatizada de checklist, será necessário retrabalhar as tarefas reais para garantir que novas normas de limpeza e monitoramento sejam refletidas na lista de itens a serem executados. E sim, ter máximo cuidado e atenção para incorporar tudo isso!



Coisas que não podem faltar – desinfetante para as mãos, luvas de látex, álcool, máscaras... itens essenciais, na verdade para todos!

Se puderem façam uma rápida verificação de saúde para seus

funcionários à medida que retornam ao trabalho, assim, ficarão mais tranquilos sabendo que só está lá, quem realmente pode estar!

Muitos estabelecimentos já usam tecnologia para que os funcionários possam bater o ponto, smartphones para anotar o pedido dos clientes. Mas será preciso universalizar esses procedimentos. Em tempo: um treinamento (em grupos pequenos) para que possam re aprender a limpar sempre essas superfícies seria de grande ajuda também, assim como, cardápios plastificados e limpos na frente do cliente..

Tudo é novo – mas essa é a nossa nova realidade e acredito que será assim por muito tempo – mas acima de tudo, o gestor tem que estar mais que atento a tudo que está acontecendo.

Vamos nos acostumar com isso mais rápido do que imaginam. Vamos novamente olhar o lado cheio do copo. Os comércios serão reabertos – isso é excelente e, se todos colaborarem, é assim que vai continuar.