

TARTUNTALAIN 58A §:n EDELLYTTÄMÄ RAVINTOLAN OMAVALVONTASUUNNITELMA LIITE
opetusravintola Sataedu Hovin ja opetuskahvila Hovinarrin omavalvontasuunnitelmaan 16.4.2021
Omavalvontasuunnitelmaan on tehty jo aiemmin lisäykset Take Away -toiminnan aloittamisen yhteydessä 8.3.2021

Aukioloaika- ja anniskeluaika

Opetusravintola Hovi on auki arkisin klo 11–13 ja opetuskahvila Hovinarrin klo 8.45–13.30.

Asiaksmäärä ja asiakaspaikkojen sijoittaminen

Opetusravintolan ja kahvilan asiakaspaikat on vähennetty enintään puoleen. Asiakaspaikkoja on ravintola Hovissa 22 ja kahvilassa 40. Turvavälit ovat yli 2 metriä.

Ravintolassa asiakkaat ohjataan pöytiin. Take Away -toiminta jatkuu entisellään

Ohjeet asiakkaille

Asiakkaiden nähtävissä on koronaohjeistus. Sen mukaan henkilö, jolla on koronavirustartuntaan sopivia oireita, ei saa tulla opetusravintolaan. Uuden koronaviruksen tyypillisiä oireita voivat olla kuume, yskä, hengenahdistus, lihaskivut, väsymys, nuha, pahoinvointi, ripuli.

Opetusravintolassa ja kahvilassa on huolehdittu asiakkaiden välisistä turvaetäisyyksistä. Asiakkaiden nähtävissä on ohjeet käsien puhdistamisesta ja desinfiointista (tartuntatautilaki 58 a § 4 momentti). Esillä on myös käytännön ohjeistus riittävän etäisyyden pitämiseksi muihin kuin omaan seurueeseen kuuluviin henkilöihin.

Opetusravintola ja kahvila suosittelevat asiakkaita käyttämään kasvomaskea ravintolasalissa ja kahvilassa liikkuaan eli silloin kun ei istuta omassa pöydässä.

Take Away -ruoka-annoksia hakevia asiakkaita ohjataan jo tilauksen yhteydessä, miten ja milloin tuotteet tulee noutaa. Noutoruokaa hakevien asiakkaiden tulee odottaa ruoka-annostaan ulkotiloissa tai sisätiloissa seisten riittävän väljästi.

Ruokatarjoilu

Alkuruoka voidaan tarjoilla annoksina tai buffettarjoiluna, jolloin ottimia vaihdetaan riittävän usein. Asiakkaille on tarjolla myös kertakäyttökäsineitä buffettarjoilussa. Pääruoat tarjoillaan asiakkaille pöytiin minimoiden asiakkaiden ja henkilökunnan väliset kontaktit.

Kahvilassa myytävät tuotteet on pakattu yksittäin tai henkilökunta antaa tuotteen. Ottimia vaihdetaan normaalia useammin ja tarjoilutiskiä siivotaan tehostetusti. Henkilökunta käyttää kasvomaskeja sekä tuotantotiloissa että salitarjoilussa. Asiakkaille on myös tarjolla kasvomaskeja.

Tiedottaminen

Omavalvontaan tehty korona-ajan muutossuunnitelman tiivistelmä on asiakkaiden nähtävänä opetusravintolassa ja Sataedun kotisivulla. Myös koronaan liittyviä ohjeita on asiakkaiden nähtävillä.

Asiakas-WC:t ja asiakkaiden käsihygieniat

Asiakkaiden wc-tiloihin on kiinnitetty erityistä huomiota. Tiloissa on varattuna saippuaa ja desinfiointiainetta. Roskakorit tyhjennetään päivittäin.

Siivous, astianpesu ja pyykinpesu

Siivoussuunnitelmaa noudatetaan omavalvontasuunnitelman mukaisesti, sillä muutoksella, että opetusravintolassa ja kahvilassa kiinnitetään entistä enemmän huomiota käsin kosketeltavien työskentelypintojen ja esineiden hygieenisyyteen. Ovenkahvat, kahvipannut, valokatkaisijat, erilaiset painikkeet, näppäimistöt ja elektroniset maksupäätteet ym. puhdistetaan tehostetusti usean kerran päivässä. Siivousliinoissa suositaan kertakäyttöliinoja. Muita siivousliinoja vaihdetaan normaalia useammin ja ne pestään 90 asteessa.

Henkilöstön koulutus ja opastus

Henkilökunta ja opiskelijat on perehdytetty omavalvontasuunnitelmaan ja uusiin liitteisiin. Asiat on käyty läpi kaikkien kanssa ja yhteiset pelisäännöt on luotu. Henkilökunta ja opiskelijat kuittaavat allekirjoituksellaan, kun omavalvontasuunnitelman muutokset ovat luettu ja ymmärretty.

Suunnitelman laadinta päivä: 16.4.2021

Suunnitelman vastuuhenkilöt: Alhonmäki Silja, Mäkinen Kirsti, Poutanen Maija, Pohjus Eija, Räikkälä Anu

Työsuojeluvaltuutettu: Poutanen Maija