

TARTUNTALAIN 58A §:n EDELLYTTÄMÄ RAVINTOLAN OMAVALVONTASUUNNITELMA LIITE
opetusravintola Sataedu Hovin ja opetuskahvila Hovinarrin omavalvontasuunnitelmaan 31.5.2021.
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. Kesäaikana opetusravintola Hovi on suljettu 23.6.–8.8. ja opetuskahvila Hovinarrin 28.5.–2.8.

Asiakasmäärä ja asiakaspaikkojen sijoittaminen

Opetusravintolan ja kahvilan asiakaspaikat on vähennetty 75%:iin. Asiakaspaikkoja on ravintola Hovissa 30 ja kahvilassa 40. Ravintolassa asiakkaat ohjataan pöytiin. Take Away -toiminta jatkuu entisellään.

Ohjeet asiakkaille

Koronaohjeistus on asiakkaiden nähtävissä. 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 desinfioinnista (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 kasvomaskeja ravintolasalissa ja kahvilassa liikkeessään 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 käsihygienia

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 ja Räikkälä Anu

Työsuojeluvaltuutettu: Poutanen Maija