

Керівництво по роботі закладів у випадку поширення або посилення військових дій

02.2022

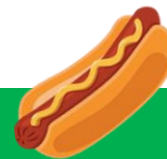


Зміст:

- Інформація для керуючої компанії
- Робоча група керуючої компанії з безпеки ресторанів
- Алгоритм дій робочої групи
- Інформація для керуючих та шефів ресторанів
- Принцип «світлофора»
- Індикатори для визначення рівня небезпеки
- Алгоритм дій під час жовтого рівня небезпеки
- Алгоритм дій під час червоного рівня небезпеки
- Превентивні заходи щодо безпеки ресторанів
- Склад аптечки першої медичної допомоги
- Чек-лист для керуючого складу ресторану



Інформація для керуючої компанії



Робоча група керуючої компанії з безпеки ресторанів

Робоча група, яка приймає рішення щодо закриття/відкриття ресторанів:

- О. Борисова, CEO
- В. Кот, HRD
- І. Березовська, CFO
- М. Цибрій, директор з розвитку

Комунікація по закриттю/відкриттю закладів:

- В. Кот, HRD – комунікація рішення по роботі ресторанів у групі БіП для ресторанів компанії
- М. Лавренчук, CM - комунікація рішення по роботі у телеграм каналі для ресторанів партнерів-франчайзі
- О. Чорна, CMO – комунікація для гостей у соц мережах та на сайті компанії

Контроль та консультація ресторанів по закриттю/відкриттю закладів:

- Є. Ядикіна, COO Барсук (+ класичні рестрани)
- Р. Хандись, COO БН, GFM, Філадельфія
- Н. Кугот, COO БПШ, Мушля, Догс

Відключення/підключення доставки GF Delivery:

- О. Крамаренко, директор GF Delivery



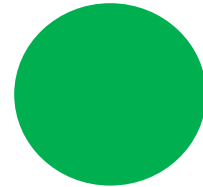
Алгоритм дій робочої групи



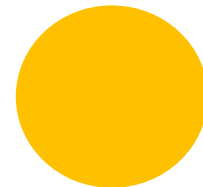
Інформація для керуючих та шефів ресторанів



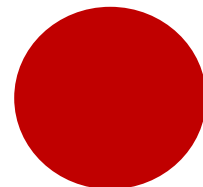
У випадку
посилення військових дій
використовуйте принцип
«світлофора» для прийняття
рішення по продовженню
роботи закладу



Ресторан працює у звичайному режимі



Закриття ресторану на час тривоги з
подальшим відкриттям після закінчення
тривоги



Закриття ресторану повністю

Індикатори для визначення рівня небезпеки

Ресторан працює у звичайному режимі

- Немає відкритої загрози працівникам та гостям закладу:
 - відсутні вибухи або обстріли у місті
 - поодинокі тривоги
 - немає повідомлень з офіційних джерел про небезпеку
 - немає повідомлення від керуючої компанії про закриття

Закриття ресторану на час тривоги з подальшим відкриттям після закінчення тривоги

- Якщо були вибухи останню добу у місті
- Та / або тривалі та часті включення сигналу тривоги у місті
- Та / або повідомлення з офіційних джерел інформації з попередженнями про підвищений рівень небезпеки у місті
- Та / або повідомлення про закриття від керуючої компанії

Закриття ресторану повністю

- Вибухи або обстріли поблизу закладу
- Та / або повідомлення про закриття від керуючої компанії

Алгоритм дій під час жовтого рівня небезпеки

1. Припинити роботу ресторану, повідомити про евакуацію гостям і персоналу, зачинити ресторан на вхід.
2. Повідомити керівника про закриття закладу (ресторани партнерів – франчайзі також повідомляють операційному директору напрямку).
3. Зібрати персонал біля дверей ресторану, переконатися у відсутності людей у приміщеннях ресторану.
4. **Зверніть увагу!** У цьому випадку не збираємо продукти, меблі тераси, не замиваємо обладнання, не переодягаємось та інше. Пріоритет – **швидко покинути ресторан за для безпеки людей!**
5. Взяти аптечку першої медичної допомоги для персоналу.
6. Виключити світло.
7. Поставити ресторан під охоронну сигналізацію.
8. Залишити ресторан разом з персоналом, зачинити двері та прослідувати у найближче бомбосховище.

Після закінчення тривоги, повернутися до ресторану та відновити роботу закладу.

Після повернення у ресторан – сповістити керівника про відновлення роботи ресторану (ресторани партнерів – франчайзі повідомляють операційному директору напрямку).

Алгоритм дій під час червоного рівня небезпеки

1. Припинити роботу ресторану, повідомити про закриття гостям і персоналу, зачинити ресторан на вхід.
2. Повідомити керівника про закриття закладу (ресторани партнерів – франчайзі також повідомляють операційному директору напрямку).
3. Прибрати продукти до холодильних/морозильних камер (**!!! виконуємо в залежності від ситуації**).
4. Зняти касовий Z-звіт (**!!! виконуємо в залежності від ситуації**).
5. Відключити обладнання (газ, вода за необхідністю). Обладнання відключаємо як при звичайному закритті ресторану у вечері (**!!! виконуємо в залежності від ситуації**).
6. **Зверніть увагу! Пункти 3, 4, 5 виконуємо за можливості! Якщо ситуація вимагає негайно покинути ресторан, – швидко покидаємо ресторан за для безпеки людей!**
7. Зібрати персонал біля дверей ресторану, переконатися у відсутності людей в приміщенні.
8. Взяти аптечку першої медичної допомоги для персоналу.
9. Виключити світло у закладі, поставити ресторан під охоронну сигналізацію.
10. Залишити ресторан разом з персоналом та закрити заклад.

Важливо!

**У разі неможливості покинути ресторан під час тривоги
або закриття ресторану,**

**необхідно триматися подалі
від вікон та дверей закладу!**



Якщо прийнято рішення про зачинення закладу більш ніж на добу:

- Повідомте персонал про строки закриття ресторану
- Відмініть замовлення у постачальників за необхідністю
- Попередьте тих, хто потенційно може приймати участь у роботі ресторану у термін, на який визначено закриття ресторану (наприклад, сервісні інженери для ремонту обладнання та інше)



Превентивні заходи щодо безпеки ресторанів

- Для кожного закладу необхідно визначити найближче бомбосховище/укриття для евакуації людей у разі небезпеки. Відповідальний **керуючий ресторану**
- За необхідності перевірити відкриття та придатність для використання визначених бомбосховищ/укриттів (наприклад, ніколи не були у найближчому бомбосховище/укритті, не знаєте – чи відкрито/працює воно, та інше). Відповідальний **керуючий ресторану**
- Донести інформацію про визначене найближче бомбосховище/укриття до всього персоналу закладу. Відповідальний **керуючий ресторану**
- Розповісти про дії, які необхідно виконати персоналу під час евакуації (наприклад, не переодягаємося, швидко збираємо свої речі та збираємося біля дверей ресторану). Відповідальний **керуючий ресторану**
- На постійній основі під час щоденного закриття ресторану, продукти переміщати до холодильних/морозильних камер (тобто не залишати продукти при кімнатній температурі після закриття ресторану). Відповідальний **шеф / су-шеф / старший кухар ресторану на зміні**
- Перевірити наявність та склад аптечки для персоналу. Відповідальний **керуючий ресторану**



Превентивні заходи щодо безпеки ресторанів

- **ДЛЯ РЕСТОРАНІВ КОМПАНІЇ:** Зробити комплект дублікатів ключів від ресторану та передати їх фінансовому директору компанії. Відповідальний **керуючий ресторану**
- **ДЛЯ РЕСТОРАНІВ КОМПАНІЇ:** Зробити інструкцію по встановленню та зняттю охоронної сигналізації ресторану та передати її фінансовому директору компанії. Відповідальний **керуючий ресторану**



Рекомендований склад аптечки першої медичної допомоги

Медичні вироби:

1. Ножиці
2. Англійська шпилька або інші фіксатори для бинтів
3. Одноразові рукавички
4. Джгут
5. Бинт та вата
6. Лейкопластир - бактерицидний та рулонний
7. Медичні маски
8. Антисептичні серветки або антисептик
9. Протиопікові засоби

Медикаменти:

Зверніть увагу!

На законодавчому рівні аптечки не укомплектовуються медикаментами, оскільки вони в більшості повинні призначатися лікарем, тому комплектуючи універсальну аптечку для ресторану, попередьте персонал про наявність необхідних препаратів у самих працівників (особливо, якщо йдеться про життєво важливі препарати для здоров'я людини).

Чек-лист для керуючого складу ресторану

- 1. Ознайомтеся з керівництвом** (!!! обов'язково - керуючий, шеф/су-шеф/старші кухарі, адміністратори, бухгалтер/товарознавець)
- 2. Виконайте рекомендації**, зазначені у блоці «Превентивні заходи щодо безпеки ресторанів»
- 3. Проведіть збори** для керуючого складу ресторану, включаючи бухгалтерів. У ході зборів:
 - обговоріть інформацію/алгоритми дій, представлені у мануалі
 - всією командою змодельуйте на практиці алгоритми дій жовтого/червоного рівня небезпеки, у прив'язці до вашого ресторану (враховуйте конфігурацію ресторану, розміщення обладнання та перебування людей у тій чи іншій частині ресторану, кількість виходів з ресторану тощо)
 - розгляньте варіант розподілу ролей під час евакуації (рекомендовано використовувати універсальну схему розподілу, наприклад, керуючий – виконує ..., адміністратор на зміні – виконує ..., старший кухар – ..., не прив'язуйтеся до конкретних людей)
- 4. Донесіть необхідну інформацію** щодо алгоритмів дій до лінійного персоналу

Виконання цього чек-листа дасть вам і вашій команді впевненість, що ви неодмінно впораєтесь і виконаєте все правильно, якщо в цьому буде необхідність!

Термін виконання чек-листа – **до 04.07.2022р.**, відповідальний – **керуючий рестораном.**





Gastro Family Ukraine

Бережіть себе! 