



# A Larus Étterem és Rendezvényközpont intézkedései a koronavírus ügyében

*A turizmus fokozatos újraindításával a szálláshelyeken és a vendéglátóipari egységekben naponta ismét egyre nagyobb számú bel- és külföldi vendég fordul meg a világ minden részéről, akik igénybe veszik a kínált szolgáltatásokat, kapcsolatba kerülnek a kiszolgáló személyzettel, a többi vendéggel.*

*Ezért mind a munkatársak, mind pedig a vendégek szempontjából összegyűjtöttük azon szempontokat, melyek a legfontosabbak lehetnek, hogy a fertőzés tovább terjedését megakadályozva, mégis megfelelő színvonalú szolgáltatást tudjanak nyújtani, és a vendégélmény is, az adott körülmények között, a legteljesebb legyen.\**

## 1. Az intézkedéseink részletei

### **Személyzet ruházata, védőfelszerelés:**

A vendéggel érintkező munkatársak és a konyhai dolgozók számára maszk és gumikesztyű viselése kötelező. *(Varratott, mosható, fertőtleníthető maszk. Maszkok fertőtlenítése: 60 fokok mosás után vasalás.)*

**A felszolgálásban résztvevők minimalizálják a kontaktust a vendégekkel.**

### **Fertőtlenítés, tisztaság:**

**Fokozottan ügyelünk a létesítmény tisztaságára,** elegendő számban és mennyiségben rendelkezésre állnak vírusölő hatású (virucid) kézfertőtlenítőszeresek, valamint szintén virucid hatású mosogatószeresek, felület-fertőtlenítőszeresek és takarítószeresek.

A teljes egység naponta **fertőtlenítésre** kerül a 3. pontban szereplő részletezés szerint.

Virucid hatású **kézfertőtlenítési lehetőséget** biztosítunk a **vendégtérben is.**

A fertőtlenítőszer pontos **kihelyezési pontjai:**

- rendezvényközpont előterében
- az étterem bejáratnál a recepciós pulton
- minden üzemi területen lévő mosdó helyiségben (a helyes kézmosásról külön grafikai jelöléssel)

Virucid fertőtlenítőszereseket helyezünk ki nemcsak a vendég, de a **személyzeti oldalon is,** amelyeknek használata kötelező.

**A vendégeket emlékeztetjük** a rendezvényközpontba vagy az étterembe belépéskor, a virucid kézfertőtlenítésre, a bejáratoknál elhelyezett kiírásokkal.

### **Élelmiszerbiztonsági intézkedések:**

**A főzési alapanyagok** érkezésekor a gépjárművezető és a dolgozó nem érintkeznek.

**Alapvető élelmiszer-higiéniai követelményünk,** hogy élelmiszerrel — mind az előállítást, mind a felszolgálás során — kizárólag egészséges emberek dolgozhatnak. Az élelmiszer kezelését végző dolgozók magas szintű személyi higiéniát kötelesek fenntartani, számukra megfelelő, tiszta öltözetben.

A kézzel érintett élelmiszerek esetén (pl.: tölcsér, sütemény) a kézhigiéne betartása kiemelt jelentőségű.

**A kiszolgáló személyzet** számára vírusölő hatású, alkoholos fertőtlenítőt, vagy egyszer-használatos kesztyűt biztosítunk.

A kesztyűben történő munkavégzés esetén is legalább **2-3 óránként kézmosási szünetet** tartunk.

Az ételek adagolása során kesztyű használata kötelező, emellett a rendszeres kézmosást, kézfertőtlenítést is megköveteljük.



A konyhai személyzet nem érintkezik a vendégekkel, vagy ha igen maszkban és gumikesztyűben teszi.

Mosogatógépben **mosogatunk**.

Esetleges kézi mosogatás esetén a munkafolyamat: mosás, fertőtlenítés, szárítás.

Konyharuha helyett eldobható papírtörölkőt használunk.

A személyzet különös gonddal tisztítja az étkezés során használt eszközöket.

**Kávégépek, italautomaták, adagolók, kancsók rendszeres tisztítása és fertőtlenítése (legalább minden szervíz után virucid fertőtlenítőszerrel).**

A helyiségeket rendszeresen **szellőztetjük**.

## 2. A rendezvénnyterben alkalmazott intézkedések:

Rendezvénytermek, vendégtér megfelelő szellőztetése a rendezvény szüneteiben.

A rendezvénnyterben a bútorok egymástól megfelelő távolságban való elhelyezése.

A büféasztal előtt várakozóknál ügyelünk a megfelelő távolságtartásra.

### Egyéb intézkedések a klasszikus büfé étkeztetés során

- szakács tálal a büféről
- a szakács maszkot visel
- szedő eszközöket, chafing fogókat fertőtlenítjük 30 percenként (a büféasztal közelében lehetőséget biztosítunk a kézfertőtlenítésre)
- kis mennyiségeket szolgálunk fel a chafingben, azok gyakori újratöltése
- egyirányú büfésor, nincs körbejárás (hideg- saláta, meleg, desszert) - lehetőség szerint 2 sor/sziget büfét alakítunk ki, ne legyen torlódás
- lehetőleg a hideg, saláta, desszert adagokat tálaljuk, elvehető adagokban
- meleg ételt szakács tálal kizárólag, ő adja a tányért is, így az azzal való érintkezés is kizárva
- sorban várakozás egymástól 1,5 méter távolságra, ennek felfestése a torlódás elkerülés végett
- büfé elején hostess / pincér engedi a sort tovább a 1,5 méterenként - szintén maszkban kesztyűben
- kitáblázva a működés, hogy a büféétkezés így zajlik

## 3. Fertőtlenítési terv területei

2020. Larus Rendezvényközpont és Larus Étterem

TERÜLET, FELÜLET	FERTŐTLENÍTŐSZER MEGNEVEZÉSE	GYAKORISÁG
Padló	Penta Citro CS (klór tartalmú)	naponta
Asztalok	Penta Citro CS (klór tartalmú)	minden vendég után
Kárpitozott székek, szék párnák	Calgonit DS 46-90 virucid fertőtlenítőszer	rendezvények előtt, étteremben vendég után



<b>Kapcsolók, kilincsek</b>	Calgonit DS 46-90 virucid fertőtlenítőszer	3-4 óránként
<b>Étlapok</b>	Calgonit DS 46-90 virucid fertőtlenítőszer	használat után
<b>Oszlopok</b>	Penta Citro CS (klór tartalmú)	naponta
<b>Mozgatható falak</b>	Penta Citro CS (klór tartalmú)	rendezvények előtt
<b>Wc kagylók</b>	Calgonit DS 46-90 virucid fertőtlenítőszer	óránként
<b>Mosdókagylók</b>	Calgonit DS 46-90 virucid fertőtlenítőszer	óránként
<b>Csempe</b>	Penta Citro CS (klór tartalmú)	hetente, mosdók környékén naponta
<b>Öblítő gombok</b>	Calgonit DS 46-90 virucid fertőtlenítőszer	óránként
<b>Konyhai munkafelületek</b>	Calgonit DS 46-90 virucid fertőtlenítőszer	naponta többször
<b>Edények</b>	Penta Star DS fertőtlenítő mosogatószer	mosogatáskor
<b>Tányérok, poharak, evőeszközök</b>	Penta Star DS fertőtlenítő mosogatószer,	mosogatáskor, 60-90 °C
<b>Textil szalvéták, abroszok</b>	60 °C mosás, vasalás	naponta
<b>Lépcsőház</b>	Penta Citro CS (klór tartalmú)	naponta
<b>Lift gombok</b>	Calgonit DS 46-90 virucid fertőtlenítőszer	3-4 óránként
<b>Parkoló automata</b>	Calgonit DS 46-90 virucid fertőtlenítőszer	naponta 2x

#### 4. További intézkedések az a'la carte étteremben

A fizetést végző kollégák fokozottan ügyelnek a kezük fertőtlenítésére fizetés előtt és után. A pénzkezelést és az élelmiszer-kezelést, külön személy végzi.

**Foglalások korlátozása/ maximalizálása** egy-egy időszámban a **zsúfoltság elkerülésére**.

A vendégek úgy kerülnek leültetésre, hogy a szomszédos asztaltársaságban ülő vendégektől az ortávolság **legalább másfél méter** legyen.

Egy **asztaltársaságnál legfeljebb 4 felnőtt és gyermekek** ülhetnek le.

**Várakozó vendégek** esetén szakaszos a beengedés: minimum **1,5 méteres távolság** tartása mellett.

#### 5. Kiszállítás

Az **ételek, élelmiszerek szállítását** kizárólag egészséges személyek végzik.

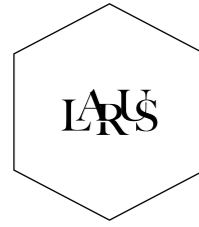
Az élelmiszer szállítást végző dolgozók magas szintű személyi higiéniát kötelesek fenntartani, számukra megfelelő, tiszta ruházatot és vírusölő hatású, alkoholos fertőtlenítőt biztosítunk.

Az ételek kiszállítása során a gépjárművezető és a dolgozó nem érintkeznek.

---

Letölthető, méretezett [alaprész, technikai adatokkal](#) (pdf)

\* Forrás: [Magyar Turisztikai Ügynökség - COVID-19 kézikönyv szálláshelyek és vendéglátóipari egységek részére](#)

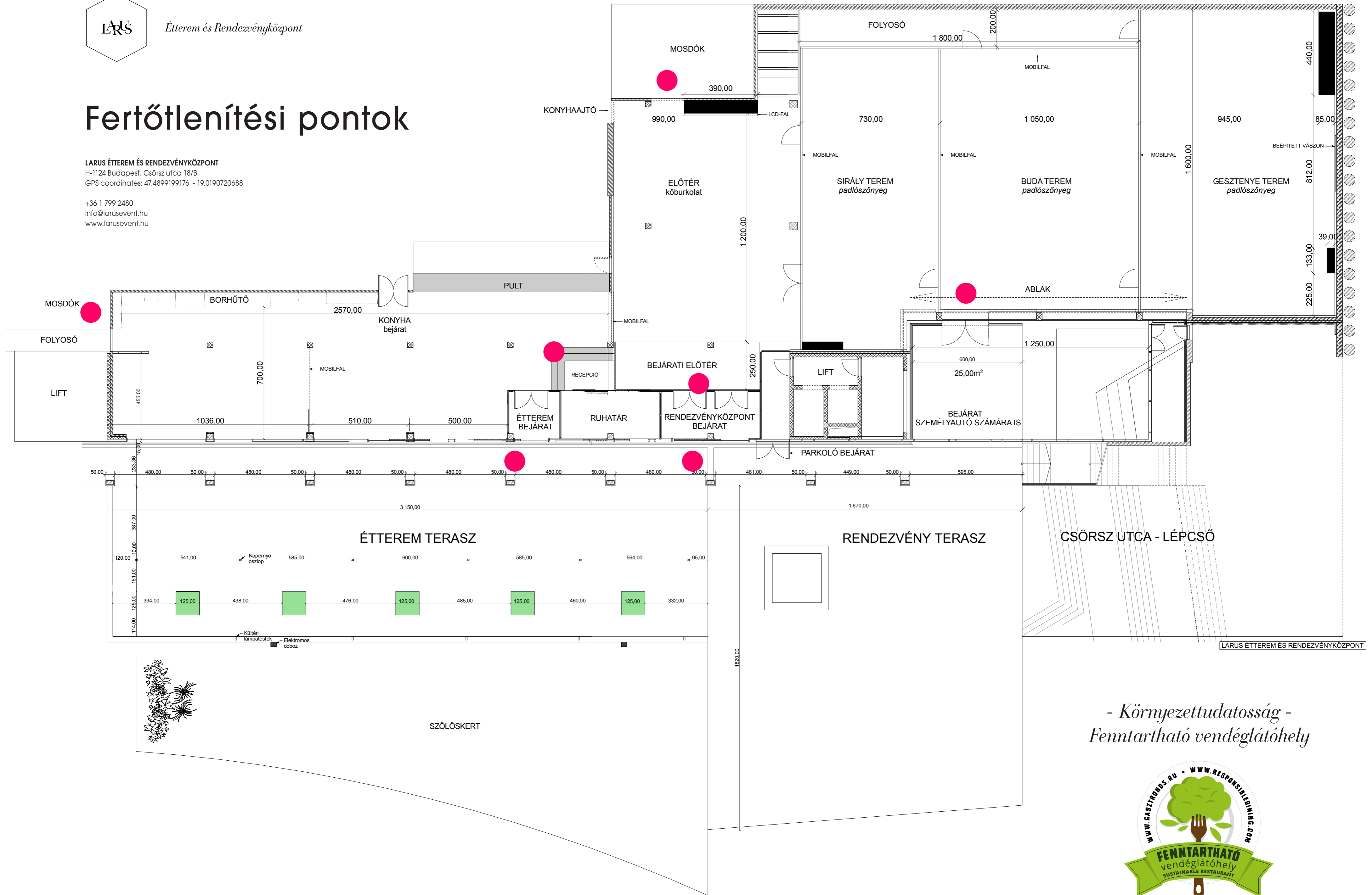


Étterem és Rendezvényközpont

# Fertőtlenítési pontok

LARUS ÉTTEREM ÉS RENDEZVÉNYKÖZPONT  
H-1124 Budapest, Csörsz utca 18/B  
GPS coordinates: 47.4899199176 - 19.0190720688

+36 1 799 2480  
info@larusevent.hu  
www.larusevent.hu



- Környezettudatosság -  
Fenntartható vendéglátóhely

