

НАЦІОНАЛЬНИЙ ТИЖДЕНЬ БЕЗБАР'ЄРНОСТІ

Поради закладам ресторанного господарства

На основі Гайду безбар'єрних подій, створеного у межах ініціативи першої леді Олени Зеленської «Без бар'єрів» та Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства



Головне управління
Держпродспоживслужби
в Рівненській області

Суб'єктами господарської діяльності здійснюється діяльність у сфері ресторанного господарства після їх державної реєстрації в установленому законодавством порядку.

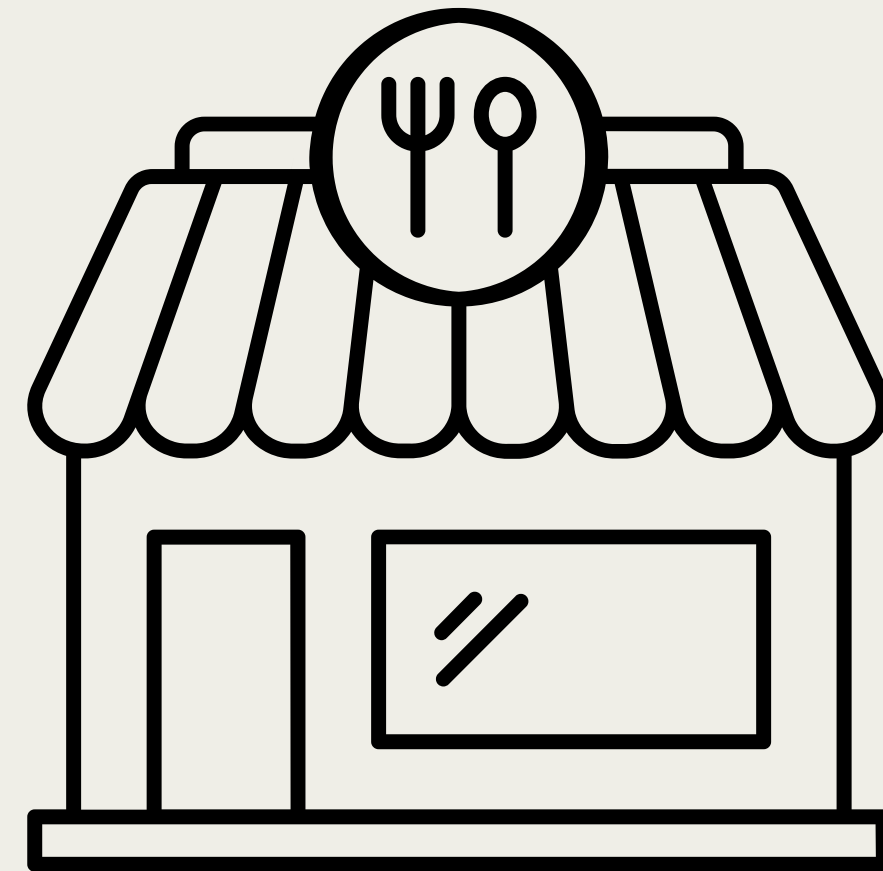


ТИПИ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Заклади (підприємства)
ресторанного господарства
поділяються за типами:

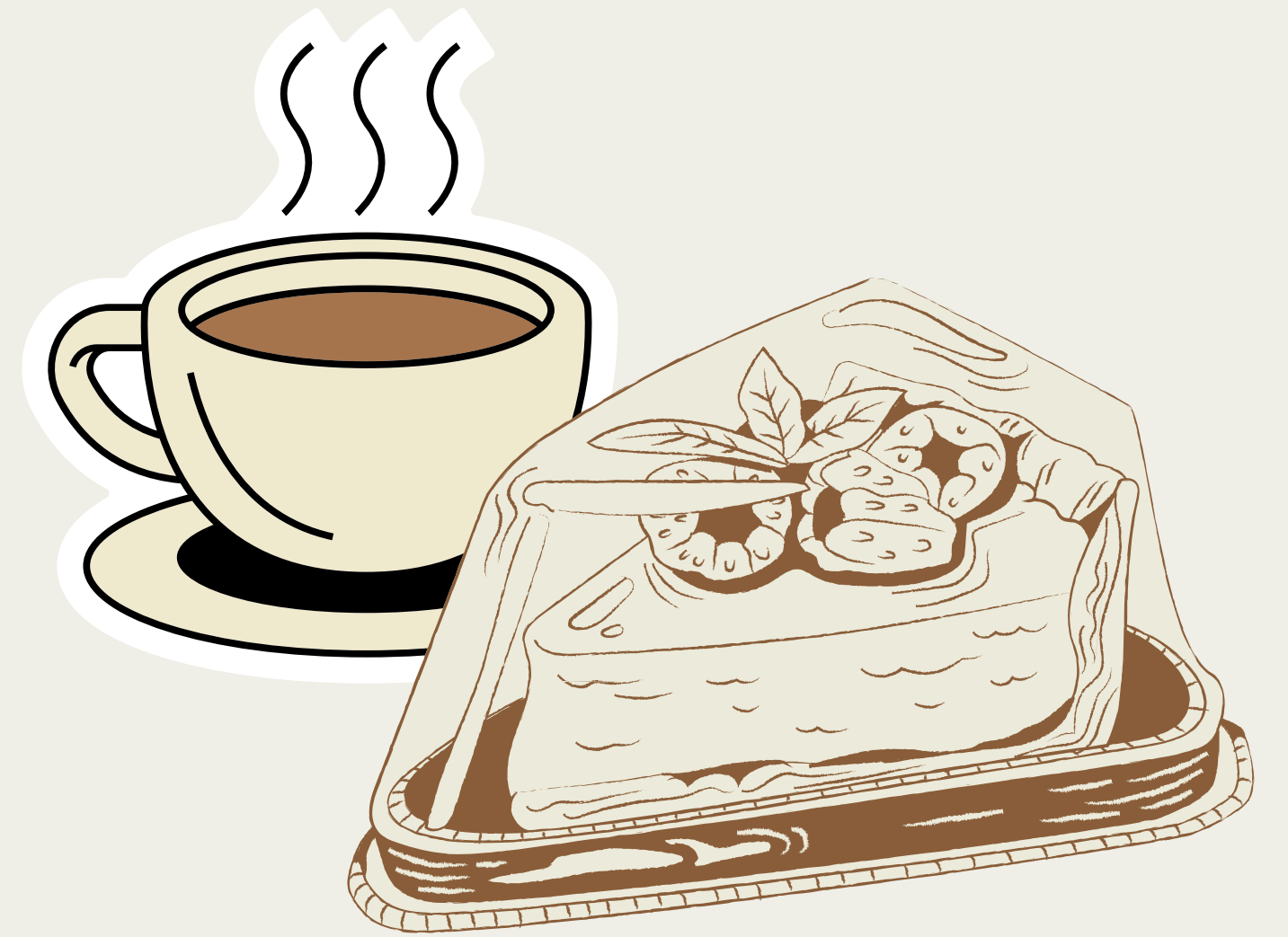
фабрики-кухні,
фабрики заготівельні,
ресторани,
бари,
кафе,
їдальні,

закусочні,
буфети,
магазини кулінарних виробів,
кафетерії,
ресторани,
бари



РОЗРАХУНОК

Розрахунки за продукцію й надані послуги в закладах ресторанного господарства здійснюються за готівку та/або в безготівковій формі із застосуванням реєстраторів розрахункових операцій



Забороняється встановлювати мінімум вартості замовлення й пропонувати споживачу обов'язковий асортимент продукції.

МЕНЮ

У меню зазначається перелік страв, кулінарних, борошняних кондитерських, булочних виробів та напоїв власного виробництва, вихід і ціна однієї порції.

У преїскуранті зазначається перелік алкогольних і безалкогольних напоїв, пива, тютюнових, кондитерських виробів та інших закупних товарів, маса, об'єм і ціна на відповідну одиницю продукту, крім того, для алкогольних напоїв - ємність пляшки, ціна за пляшку, за 50 та 100 мілілітрів.



ПОПЕРЕДНЄ ЗАМОВЛЕННЯ



При прийманні попереднього замовлення на обслуговування гарантується виконання його замовлення в узгоджені із замовником строки.

У разі коли заклад не може виконати замовлення споживача, він зобов'язаний повідомити про це замовника не пізніше ніж за п'ять днів.



ФІЗИЧНА ДОСТУПНІСТЬ

- забезпечте широкі проходи, щоб у фуд-зоні було достатньо місця для руху на кріслах колісних, батькам з дитячими візочками та інших транспортних засобів та допоміжних елементів
- розмістіть стійки або прилавки на доступній висоті, яка дозволяє людині на кріслі колісному або з низьким зростом комфортно замовляти їжу та напої.

Рекомендована висота – не більше 80 см



ІНФОРМАЦІЙНА ДОСТУПНІСТЬ

- забезпечте чітке та видиме позначення меню, цін та інформації про їжу. Обов'язково вказуйте наявні алергени у стравах. Використовуйте контрастні кольори та чіткий шрифт
- для людей з порушеннями зору або слуху надайте можливість замовлення через менеджерів. Забезпечте наявність персоналу, який може надати додаткову інформацію та допомогу



ПРОСТІР І КОМФОРТ

- обов'язково забезпечте наявність столів висотою до 80 см, за якими можуть сидіти люди, які користуються кріслами колісними. Або використовуйте меблі з можливістю регулювання висоти, зручними сидіннями та поручнями. Особливо уникайте використання високих барних столів



ДИТЯЧЕ ХАРЧУВАННЯ ТА ДІЄТИЧНА ЇЖА

- якщо захід розрахований на батьків з дітьми – забезпечте наявність простої питної води, їжі, яка підходить для дітей різного віку, та крісел для годування
- якщо можливості забезпечити харчування дітей та людей, які дотримуються дієт, немає – проанонсуйте, що гості можуть приносити на захід особисто приготовлену їжу, та проінструкуйте відповідно охорону на вході



БЕЗБАР'ЄРНІСТЬ — ЦЕ ...



ілюстрація Оляга Дегтярьова