

PRESS RELEASE

24 de novembro de 2021

PRO.VAR – Associação Nacional de Restaurantes - Associação para Defesa, Promoção e Inovação dos Restaurantes de Portugal

PRO.VAR cria novo selo "RESTAURAÇÃO SEGURA" para evitar novas restrições, a ideia passa por comprometer os Clientes no cumprimento rigoroso das regras, antecipando as medidas que irão ser anunciadas pelo Governo.

Nos últimos dias, tem sido tema da ordem do dia, o crescente número de casos de infetados da COVID19, uma tendência que se previa para esta época do ano e que naturalmente causa preocupação a todos os proprietários de restaurantes.

Para responder ao atual contexto e antecipando o anúncio do Governo, a PRO.VAR criou um selo "Restauração Segura", que pretende, a par com o selo "CLEAN & SAFE", garantir um maior envolvimento e compromisso dos Clientes no cumprimento das regras.

Os estabelecimentos da restauração aderentes, terão um dístico "RESTAURAÇÃO SEGURA", com a indicação de "CLIENTE ADERENTE".

Assim nasce uma nova parceria, uma preocupação conjunta, entre o Cliente e estabelecimento da restauração, com um único propósito, obter a melhor experiência gastronómica, mas em segurança!

Assim, esperamos colaborar com um maior compromisso entre TODOS, de modo a evitarmos constrangimentos, como tivemos no passado, na limitação de horários e de lugares por mesa.

A **PRO.VAR** não se opõe à exigência dos certificados válidos para a frequência nos restaurantes, mas recusa que este controlo seja feito à entrada dos mesmos, defende que essa responsabilidade deve passar para os Clientes como aconteceu no passado, com a limitação de lugares para os coabitantes, devem ser os Clientes a assumirem esse cumprimento e caso não se venha a verificar, serem alvo de coimas.

A ação que a PRO.VAR vai levar a cabo vai procurar comprometer os Clientes no cumprimento cabal das regras.



AEP – Associação Empresarial de Portugal - Edifício de Serviços Avenida Doutor António Macedo, 196 4454-617 Leça de Palmeira

T.: +351 96 906 2001

@: daniel.serra@provar.pt

www.provar.pt



Daniel Serra

T.: 96-906-2001

@: daniel.serra@provar.pt

@: danielserra@sapo.pt



Presidente

www.provar.pt



Para apoiar os restaurantes sempre TODOS em regime de segurança para prevenção da COVID-19 e dentro do procedimento de prevenção e controlo de infeção, bem como de deteção e vigilância de possíveis casos de COVID-19, em consonância com o Regulamento nº 1009/2021 do GEE e de outras normas e orientações da Direção Nacional de Saúde, aqui nome, com as recomendações propostas pela Autoridade para as Condições do Trabalho e das demais autoridades competentes e atuar em conformidade.

ESTE ESPAÇO DE RESTAURAÇÃO CUMPRE:

- implementação do protocolo de contingência
- assessorio e verificação frequente do espaço
- higienização e desinfeção do espaço, equipamentos e utensílios
- testes de medidores específicos de lugares nos espaços de estabelecimento e movimento
- testes de medidores na limpeza e desinfeção
- Disponibilização de materiais, desinfetante e máscaras para a limpeza dos locais

SEJA CLIENTE E PARA MAIOR SEGURANÇA SEMPRE:

- Cumprimento com contacto físico
- Uso de máscara de proteção respiratória
- Higienização das mãos e evitar o contacto com o rosto
- Evitar reuniões em espaços fechados e locais pouco ventilados, por a ventilar
- Respeitar o distanciamento físico recomendado
- Priorizar o modo de pagamento à distância
- Manter o respetivo e a outra temperatura a temperatura e a humidade de humidade, respeitando a frequência.

Clare de novo o texto de texto
ORIGEM por o apoio e medidor de prevenção de COVID-19

Para mais informações contacte o site do PRO.VAR
PROVAR.PT

