Tisková zpráva, 12. 5. 2020

**Hospoda je bezpečné místo. MAKRO a SOCR připravili návod, jak provoz správně nastavit**

**V reakci na pondělní otevření zahrádek připravila síť velkoobchodů MAKRO
Cash & Carry ČR návod na to, jak udržet gastronomické provozy bezpečné, a to nejen pro zákazníky, ale také pro zaměstnance. Návod pokrývá všechny oblasti provozu a na konkrétních příkladech vysvětluje jednotlivá opatření, která musí gastronomické podniky po dobu platnosti vládního nařízení dodržovat. Seznam doporučení vznikl ve spolupráci se Svazem obchodu a cestovního ruchu (SOCR).**

S postupným uvolňováním vládních opatřeních se pojí vyšší nároky na dodržování hygienické bezpečnosti. MAKRO se restauracím snaží tuto náročnou dobu co nejvíce usnadnit a připravilo seznam konkrétních bodů, které musí gastronomické provozy dodržovat.

*„Situace byla pro všechny gastronomické provozy v posledních dvou měsících velmi kritická. Chceme jim pomoci od složitého studování vládních předpisů, aby se co nejrychleji mohly opět postavit na vlastní nohy. Návod, který jsme ve spolupráci se SOCR připravili, bod po bodu popisuje konkrétní kroky k tomu, aby byla restaurace bezpečným místem,“* říká **Romana Nýdrle, manažerka komunikace MAKRO ČR**. Nejaktuálnější znění návodu mohou provozovatelé gastronomických podniků najít na [www.makro.cz/sanitace](http://www.makro.cz/sanitace).

**Dezinfikovatelné jídelní lístky a jednoporcová dochucovadla**

Návod se věnuje všem aspektům provozu od zákazníků až po provoz v kuchyni. U vstupu do každé restaurace je nutné umístit informaci, že host vstupem do provozovny prohlašuje, že netrpí příznaky koronaviru. Samozřejmostí je dodržování minimálně 1,5 m rozestupů mezi zákazníky nebo dezinfekce stolů a židlí po každém hostovi. Zmíněny jsou však i ty nejmenší detaily, jako je forma jídelních a nápojových lístků, které musí být zatavené ve folii tak, aby mohly být před každým použitím dezinfikovány. MAKRO dále doporučuje používat jednoporcová balení pro pepř a sůl, ale například také kečup. Nádobí pak doporučuje mýt při teplotě minimálně 65 °C.

\*\*\*

METRO, mezinárodní velkoobchodní lídr, se specializuje na prodej potravinářského
a nepotravinářského sortimentu. Zaměřuje se na potřeby hotelů, restaurací a stravovacích zařízení (HoReCa) i nezávislých obchodníků. METRO má po celém světě 16 milionů zákazníků, kteří si mohou vybrat, zda budou zboží nakupovat v jednom z velkoformátových obchodů nebo online. Při objednávce zboží online si mohou své nákupy vyzvednout v obchodě nebo nechat doručit. METRO využívá digitálních řešení, čímž podporuje konkurenceschopnost podnikatelů a přispívá tak ke kulturní rozmanitosti v oblasti pohostinství a maloobchodu. Klíčovým pilířem podnikání společnosti METRO je udržitelnost, kde podle indexu Dow Jones zastupuje pozici evropského lídra.

METRO/MAKRO Cash & Carry je zastoupeno ve 34 zemích a celosvětově zaměstnává více než 100 000 lidí. Ve finančním roce 2018/19 dosáhla společnost METRO obratu 27,1 miliardy EUR. V září 2018 zahájila společnost METRO proces odprodeje potravinového maloobchodního řetězce Real se svými 34 000 zaměstnanci. Více informací naleznete na [www.metroag.de](http://www.metroag.de)

**Pro více informací kontaktujte:**

**Martina Suková**

FleishmanHillard
tel.: +420 606 185 593

e-mail: sukova@fleishman.com

**Romana Nýdrle**

Manažerka korporátní komunikace MAKRO Cash & Carry
tel.: +420 251 111 112

e-mail: romana.nydrle@makro.cz

[www.makro.cz](http://www.makro.cz)

[www.facebook.com/makro.cz](http://www.facebook.com/makro.cz)

[www.twitter.com/makrocr](http://www.twitter.com/makrocr)