

NOCOVID 3.0 - pravidla a doporučení pro pořádání eventů a kulturních akcí

KAT	Název pravidla	Úroveň 1 (základní a doporučená pravidla, zavedená během zhoršené epidemiologické situace)		Úroveň 2 (nabízena klientům, popřípadě dobrovolně zaváděna v případě zhoršené epidemiologické situace)		Úroveň 3 (nabízena klientům, popřípadě dobrovolně zaváděna v případě zhoršené epidemiologické situace)		
		Popis pravidla	Postup provedení	Popis pravidla	Postup provedení	Popis pravidla	Postup provedení	
HYGIENICKÁ PRAVIDLA	UKLID A DEZINFEKCE PROSTORU	Provádí se před akcí a po akci, příp. mezi jednotlivými představeními. Umytí povrchů teplou vodou s přidáním detergentu. Dezinfekce všech kontaktních ploch.	Úklid a dezinfekce prostor je nutné provádět před akcí, po ukončení instalace (tedy bezprostředně před příchodem hostů) a po akci (ukončením deinstalace). V časovém období mezi ukončením deinstalace a začátkem instalace další akce je vhodné minimalizovat přítomnost osob v prostoru. Úklid ploch (odstranění nečistot) musí probíhat na vlhko vodou 60°C teplou s přísádkem detergentu. Dezinfekce kontaktních ploch (křesla, madla, stoly, židle, vodovodní baterie, splachovadla u WC, hrany dveří, zábradlí, turnikety, ...) musí být následně provedena dezinfekčním prostředkem s prokazatelným virucidním účinkem. Na kontaktní místa nanést rozprašovačem dezinfekční prostředek s prokazatelným virucidním účinkem na COVID 19, rozestříti jednorázovou utěrkou a nechat zaschnout. Utěrky vyhazovat do igelitového pytle, který je nutné před vyhozením hermeticky uzavřít. Dezinfikovat je nutné zejména křesla, madla, stoly, židle, zábradlí, turnikety, vodovodní baterie, toalety/splachovadla, dávkovače mydla/dezinfekčních látek (pokud nejsou bezdotykové). Toalety, křesla, madla, aj. dezinfikovat ideálně každých 30 minut. Stoly/stoly/židle dezinfikovat po každém použití/výměně hostů.	Dezinfekce ploch (podlahy, obklady stěn, atp.) navhko, dezinfekčním roztokem přípravku s prokazatelným virucidním účinkem na COVID 19. Konkrétně: aseptický, chlorový přípravek s peroxidem/hydrogenem nebo v případě studené vody. Vždy je nutné postupovat dle pokynů výrobce dezinfekčního prostředku. Při střídání dezinfekčních přípravků s různými aktivními složkami (z důvodu zabránění rezistence mikroorganismů) je nutné veškeré povrchy důkladně umýt roztokem s přípravkem detergentu/vlažná voda. Dezinfekční přípravky a detergenty se nikdy nepoužívají zároveň (nemíchají).	Kompletní aplikace dezinfekce prostřednictvím aerosolu.	Pro trvalejší dezinfekci je možné použít aplikaci polymerové dezinfekce formou aerosolu (aplikaci zajistí odborná firma dle předepsaného postupu). Díky tomuto způsobu aplikace je prokázané zásadní snížení množství virových částic v prostoru. Následně je ale nutné pro běžný úklid a dezinfekci používat prostředky na polymerové bázi, jinak dojde k odstranění polymerové vrstvy dezinfekce s povrchu.		
	DEZINFEKCE PLOCH BĚHEM AKCE	Dezinfekce ploch, se kterými přicházejí hosté do přímého kontaktu.	Na kontaktní místa nanést rozprašovačem dezinfekční prostředek s prokazatelným virucidním účinkem na COVID 19, rozestříti jednorázovou utěrkou a nechat zaschnout. Utěrky vyhazovat do igelitového pytle, který je nutné před vyhozením hermeticky uzavřít. Dezinfikovat je nutné zejména křesla, madla, stoly, židle, zábradlí, turnikety, vodovodní baterie, toalety/splachovadla, dávkovače mydla/dezinfekčních látek (pokud nejsou bezdotykové). Toalety, křesla, madla, aj. dezinfikovat ideálně každých 30 minut. Stoly/stoly/židle dezinfikovat po každém použití/výměně hostů.	Dezinfekce ploch (podlahy, obklady stěn, atp.) navhko, dezinfekčním roztokem přípravku s prokazatelným virucidním účinkem na COVID 19. Konkrétně: aseptický, chlorový přípravek s peroxidem/hydrogenem nebo v případě studené vody. Vždy je nutné postupovat dle pokynů výrobce dezinfekčního prostředku. Při střídání dezinfekčních přípravků s různými aktivními složkami (z důvodu zabránění rezistence mikroorganismů) je nutné veškeré povrchy důkladně umýt roztokem s přípravkem detergentu/vlažná voda. Dezinfekční přípravky a detergenty se nikdy nepoužívají zároveň (nemíchají).				
	DEZINFEKCE RUKOU	Dávkovací s dezinfekci na ruce.	Zajištění dezinfekce pro hosty. Dávkovací s dezinfekci na ruce s prokazatelným virucidním účinkem na COVID 19. Umístění pokynů/návodů pro správnou dezinfekci rukou u každého dezinfekčního místa. Vhodná umístění: vstup na akci, u každého vstupu na toalety, u každého výjeje cateringu, vstup do každého přednáškového prostoru/sálu, ... Množství dávkovací dezinfekce musí zohledňovat množství osob na akci tak, aby se netvořily u dezinfikování fronty a shluky lidí	Bezdotykové dávkovací s dezinfekci na ruce. Stojany s dávkovací dezinfekce jsou provedy jako bezkontaktní nebo noží.		Kapesní dezinfekce na ruce - dárek/prodej	Předávána jednotlivě personálem.	
	VYBAVENÍ A PROVOZ TOALET	Pravidelný úklid a dezinfekce. Jednorázové ručníky. Dezinfekce v prostoru toalet.	Častější úklid a dezinfekce toalet (viz "UKLID A DEZINFEKCE PROSTORU" a "DEZINFEKCE PLOCH BĚHEM AKCE") Umístění tekutého mydla a dezinfekčního prostředku u každého toaletního místa pro mytí rukou (na umyvadle nebo na stěně). Používání výhradně jednorázových papírových ručníků, k dispozici uzavřené odpadkové koše s nožním otevíráním a vloženým pytlíkem na odpad na jejich vyhazování. Časté vynášení odpadkových koší, pytlí před vyhozením hermeticky uzavřít. Umístění pokynů/návodů pro správné mytí rukou u každého umyvadla.	Bezdotykové dávkovací mydla Bezdotykové dávkovací dezinfekce. Umístění bezdotykové dávkovací na ruce (na umyvadle nebo na stěně).		Bezdotykové vodovodní baterie a dávkovací jednorázových ručníků. Automatické/nožní/okenní otevíráči dveří, doorman, ...		
ORGANIZAČNÍ PRAVIDLA	ČISTÝ VZDUCH	Intenzivní větrání, zvýšená výměna vzduchu - nastavení vzduchotechniky, otevření oken. Mechanika větrání vychází z doporučení SZU.	Ve všech prostorách se doporučuje zvýšit výměnu vzduchu (zvýšit výkon vzduchotechniky, u systémů řízených kontrolou koncentrace CO2, snížit práh spínání např. na 400 - 600 ppm). Vzduchotechniku zapínat cca 2 hodiny před začátkem provozu. Využívat přirozeného okenního větrání a to pokud způsobí mírný tepelný diskomfort. U okenního větrání využívat i průvanového efektu (příčné větrání). Využívat všechny možnosti podtlakového odvětrávání (ventilátory) v sále, na ložatech i v kuchyňských prostorech. Vypnout/použít robační výměnný tepla (včetně entalpiových výměnníků), rekuperační systémy (kteř nepřivádí čerstvý vzduch) - např. klimatizační split jednotky. Nepoužívat čističky vzduchu, které nemají hepa filtr.					
	PRODEJ A DISTRIBUCE VSTUPENEK	Prodej vstupenek na místě konání akce se zajištěním seznamu hostů a informovanosti hostů.	V případě, že je prováděn prodej vstupenek přímo na místě konání akce, je nutné zajistit předání informací o průběhu akce hostům a ještě před vstupem na akci zadání osobních údajů hosta do seznamu hostů (viz "GUEST LIST A STAFF LIST"). Nutně vyřešit GDPR.	Nákup vstupenek pouze před akcí - online nebo na prodejním místě Vstupenky elektronické nebo tištěné	Vstupenky na akci není možné koupit na místě v den konání akce. Vše je potřeba řešit minimálně 24hodin předem tak, aby bylo možné zrealizovat pokyny a informace k akci. Prostřednictvím online nákupu vstupenek získá pořadatel kontaktní údaje hostů, na prodejních místech je nutné zapisovat údaje ručně. Nutně vyřešit GDPR.	Elektronické vstupenky - nákup online před akcí Identifikace na místě prostřednictvím smartphone/elektronického gueslistu	Hosté nakupují vstupenky pouze online. Díky tomu je snazší vytvořit seznam hostů, vyřešit GDPR, ... Při použití čárových/QR kódů při odbavení hostů se výrazně zrychlí rychlost vstupu na akci.	
	GUEST LIST A STAFF LIST	Seznam osob, které byly přítomné při akci nebo instalaci a deinstalaci akce.	Cílem je zajistit kompletní seznam všech osob, které se v prostoru akce vyskytovaly. V případě výskytu nákyzy bude možné předat kontaktní údaje orgánům ochrany veřejného zdraví. GUEST LIST: Obsahuje seznam všech hostů/vstupních, kteří byli skutečně přítomni na akci (jméno a příjmení, kontaktní telefon, datum popř. čas přítomnosti v místě konání akce). STAFF LIST: Obsahuje seznam všech osob zajišťujících realizaci akce: dodavatelé, místní technici, externí technici, hostesky, catering a jiný personál (společnost, jméno a příjmení, kontaktní telefon, datum popř. čas přítomnosti v místě konání akce). Seznam zajišťuje Nocovid manager nebo jiná jím pověřená osoba. Nutně vyřešit GDPR.					
	KOMUNIKACE PŘED A PO AKCI	Informace o pravidlech aplikovaných na akci a osobním desateru.	Pravidla aplikovaná na akci a osobní desatero na akci je nutné komunikovat hostům ještě před nákupem vstupenky a vstupem na akci (web, soc.media, plakáty, infobuše před prodejem vstupenek a vstupem na akci, ...)	Komunikace pravidel a chování na akci - mailing	Email s osobním desaterem a informací o pravidlech aplikovaných na akci. Rozesláni nejpozději 24 hodin před akcí. Rozesláni dotazníku 7 dní po skonění akce. V dotazníku je nutné se hosta dotázat, zda se i po akci cítí zdravý a bez příznaků. Vyzvat hosta, aby v případě, že by v následujících 148 dnech od data konání akce pociťoval příznaky, měl pozitivní test a byla mu nařizena karanténa orgánem ochrany veřejného zdraví, informoval o tomto neproděně pořadatele akce.		Pisemné čestné prohlášení hosta před vstupem na akci Dotazník rozesláni po akci	Email s osobním desaterem a informací o pravidlech aplikovaných na akci. Vyzva k čestnému prohlášení: že nebyl v ohrohu nákazy, nebyla mu nařizena karanténa ani nebyl v kontaktu s osobou v karanténě v uplynulých 14 dnech před datem konání akce a že se cítí zdravotně žádné klinické příznaky respiračního onemocnění. Čestné prohlášení musí být podepsané k datu konání akce. Rozesláni nejpozději 24 hodin před akcí. Kdo nebude mít předem potvrzené čestné prohlášení, bude muset prohlášení podepsat na místě. Bez toho nebude na akci vpuštěn. Rozesláni dotazníku 2x ... 7 a 14 dní po skonění akce. V dotazníku je nutné se hosta dotázat, zda se i po akci cítí zdravý a bez příznaků. Vyzvat hosta, aby v případě, že by v následujících 148 dnech od data konání akce pociťoval příznaky, měl pozitivní test a byla mu nařizena karanténa orgánem ochrany veřejného zdraví, informoval o tomto neproděně pořadatele akce. Pokud tak nečinil, umožnil mu vyplnění prohlášení na místě konání akce. Pokud host odmítne prohlášení podepsat, neměl by být na akci vpuštěn.
PRAVIDLA PRO CATERING	REGISTRACE A VSTUP	Rozestupy v prostoru registrace Minimalizace kontaktu hostů s personálem.	Do prostoru registrace bude vpouštěn jen přiměřený počet hostů s ohledem na velikost prostoru a dodržení rozestupů/zamčení shlukování osob. Zbytek čekajících hostů bude čekat venku v dostatečném prostoru, který bude vymezen koridory nebo značkami s ohledem na typ akce (např. značky po 2m na zemi vymezující rozestupy ve frontě, popř. ploty/vymezovači vymezeny více řad nebo nůž), vždy tak, aby byl dostatek rozestup hostů. Bezpečnostní agentura kontroluje na vstupu pouze vizuálně. Personál čtecích zařízení se snaží nedotýkat vstupenek.	Měření tělesné teploty hostů	Měření teploty hostů pomocí termokamer nebo bezkontaktních termometrů. Toto je vhodné využít zejména v období nižších venkovních teplot, zhoršené epidemiologické situace nebo období respiračních onemocnění. (např. v letním slunečném dni, mohou být naměřené teploty velmi zavádějící z důvodu pobytu hosta na přímém slunci atp.) Pokud bude hostovi naměřena zvýšená teplota nad 37°C je nutné provést přeměření po 15i a 30i minutách během kterých je host v klidu mimo prostor s hosty, může mu být podán studený nápoj. Pokud i přes to tělesná teplota hosta neklesne, neměl by být na akci vpuštěn.	Rychlá bezkontaktní kontrola (QR, elektronické vstupenky, ...) Kontrola čestného prohlášení		
	SETUP VENUE	Jednoduchý snadno dezinfikovatelný mobiliář. Využití venkovních prostor.	Využití takového řešení a vybavení prostoru, aby umožnilo snadnou dezinfekci (omyvatelné materiály, jednoduché vybavení, které půjde snadno odřít, atp. Odstup diváků od podla minimálně 1m, doporučený 2m. Řezie s dostatečným prostorem od diváků minimálně 1m, doporučený 2m. Pokud to místo konání akce umožňuje, maximálně využít venkovní prostory. V případě větších akcí je možné znovovytvořit prostoru.	Vhodné rozmístění nábytku s ohledem na dodržení rozestupů Nepoužívat ubrusy.	Zajistit větší rozestupy mezi stoly a židlemi, dodržet dostatečně široké koridory pro průchod hostů. Není vhodné používat ubrusy na stoly ani na výdejové pulty.	Naddimenzovaná velikost prostoru pro akci	Akce bude pořádána pro maximálně 1/3 hostů než je maximální kapacita prostoru pro daný setup (např. prostor pro 600 osob bude vhodný pro konání akce s maximálně 200 hosty). Kapacita bude vztahována vždy ke konkrétnímu setupu prostoru (banket, kofej, škola, divadlo, ...). Je nutné zajistit rozestupy hostů 2m. Pro orientační výpočet maximální kapacity volné plochy lze použít pravidlo 3,5m2/os (výměra volné plochy / 3,5 = maximální počet volné stojících hostů).	
	KRIZOVÝ SCENÁŘ	Jak postupovat, pokud se mezi hosty vyskytne někdo s příznaky. Jak postupovat v případě, že pořadatel akce pociťoval test, že se na akci vyskytoval host s pozitivním testem.	V případě, že personál bude mít podezření, že je některý z hostů nakažen COVID 19 - vykazuje příznaky nemoci nebo to o sobě prohlašuje, kontaktuje KHS popř. IZS a dohodne se s nimi na dalším postupu. Personál, který bude s hostem v kontaktu, by měl být vybaven patřičnými ochrannými prostředky (respirátor FFP3, jednorázové rukavice, brýle/šleť a obličej maximálně na hygienu a dezinfekci. Pokud pořadatel zjistí skutečnost (prostřednictvím dotazníku po akci, přímým kontaktem hosta, ...) že byl na akci přítomen host, který v následujících 14 po akci pociťoval příznaky, měl pozitivní test a byla mu nařizena karanténa orgánem ochrany veřejného zdraví, neproděně kontaktuje KHS a poskytlé maximální součinnost (zejména předání seznamu hostů a personálu).	Zajištění izolační místnosti	Pořadatel zajistí izolační místnost (uzavřený dobře větrný prostor, který je umístěn pokud možno mimo prostor konání akce tak, aby potenciálně nakažený nepřelšel do kontaktu s dalšími hosty. Po snadnou následnou dezinfekci je vhodné, aby místnost obažovala minimum vybavení. Izolační místnost musí být po "použití" důkladně dezinfikována.			
	KOMUNIKACE PRAVIDEL NA AKCI	Infobuše v prostoru akce.	V prostoru rozmístění infobuše s dodržováním aktuálních nutných pravidel, osobním desaterem, správným postupem dezinfekce, dodržováním rozestupů ... Komunikace pravidel může navíc probíhat na TV, projekcích, při moderaci, či jinou vhodnou formou.	Komunikace rozestupů (pokud budou aktuálně nařizené MZČR)	V místech, kde se předpokládá tvorba front umístit na zem značky pro vyznačení rozestupů. Je možné využít kruhy symbolizující osobní prostor.			
PROGRAM	Oddělení účinných od hostů.	Zajistit oddělení prostor pro účinníky takový, aby nedocházelo k jejich přímému kontaktu s hosty.						
APP - PAPERLESS	(ve vyšší úrovni pravidel)							
PRAVIDLA PRO DODAVATELE	Komunikace, seznam a zdraví pracovníků.	Dodavatelem buďto na akci postaveni pouze zdraví pracovníci (bez příznaků). Před instalací bude dodavatelem zaslán seznam osob příložených na akci a ten bude na místě kontrolován a zanesen do staff listu. Pracovníci dodavatele dbají na zvýšenou hygienu a dezinfekci rukou. Pohybují se na místě akce pouze v prostorách nezbytně nutných po dobu nezbytně nutnou pro jejich práci. Každý pracovník podepíše čestné prohlášení, že nebyl v ohrohu nákazy, nebyla mu nařizena karanténa ani nebyl v kontaktu s osobou v karanténě v uplynulých 14 dnech před datem konání akce a že se cítí zdravotně žádné klinické příznaky respiračního onemocnění. Dodavatelé tyto pokyny předává na své pracovníky.	Dezinfekce vybavení Personál s osobními ochrannými prostředky	Dodavateli zajišťuje dezinfekci vybavení (které to umožňuje) mezi jednotlivými akcemi. Jedná se zejména o kontaktní předměty (nábytek, mikrofony, aktivity, ...) Pracovníci během instalace používají roušky a rukavice.		Testování pracovníků dodavatele	Personál bude před akcí testován na COVID19	
NOCOVID TEAM	Nocovid manager + team zajišťující dodržování pravidel. Detailní pokyny pro Nocovid managera.	Nocovid manager zajišťuje aplikaci a dodržování pravidel na akci, během instalace a deinstalace. Koordinuje a dohlíží na komunikaci s hosty a dodavateli. Zajišťuje seznamy staff. ... V případě potřeby kontaktuje KHS. Nocovid team se dále skládá z dalších osob, které na akci zajišťují potřebná opatření (provádí dezinfekci, instalaci potřebného vybavení, dohlíží nad dodržováním pravidel, ...) Nocovid team je viditelně označený. Nocovid team má k dispozici respirátory FFP3, jednorázové rukavice a ochranné brýle pro případ, pokud by bylo nutné zajistit osobu s podezřením na nákazu COVID 19.						
PERSONÁL	Pravidelná hygiena, minimalizace kontaktu s hosty. Optimalizovat množství a pohyb personálu.	Personál dbá na zvýšenou hygienu a dezinfekci rukou. Minimalizuje kontakt s hosty a dodržuje vhodný odstup od hostů. Během akce zůstává na místě pouze nejnětější personál. Každý den personál podepíše čestné prohlášení, že nebyl v ohrohu nákazy, nebyla mu nařizena karanténa ani nebyl v kontaktu s osobou v karanténě v uplynulých 14 dnech před datem konání akce a že se cítí zdravotně žádné klinické příznaky respiračního onemocnění. Pohybují se pouze v nezbytných prostorách, o přestávce se neshlukuje.	Personál s osobními ochrannými prostředky	Pro veškerý personál povinné roušky. Doporučujeme využít roušek s vláčkou z nano textilu (zvýšení účinnosti zadržují vůči až na 81%). Personál, který předává hostům předměty nebo od hostů předměty přijímá musí být vybaven jednorázovými rukavicemi. Pravidelná kontrola/výměna/dezinfekce ochranných prostředků (rouška - výměna filtru a roušky každé 3h).		Pracovníci oddělení od hostů Testování personálu	Vhodné oděsí personál od hostů pomocí plexiskla. Plexiskla u řady, registrace, měření teploty, ... Personál bude před akcí testován na COVID19 (metoda PCR - stěr nosohltanu)	
OSOBNÍ DESATERO	VÝDEJ A SERVOVÁNÍ JÍDLA	Servírování menu. Výdej za plexi stěnou.	1. Jídlo bude servírováno přímo na stůl před hosta. Stoly nejsou prostřené, ale veškeré příbory/ubrusy zanechá personál spolu s pokrmem. 2. Rauf umístěný za plexisklem, servíruje kuchař dle instrukcí hosta, poté talíř před výdejním otvorem hosta. Veškeré příbory, ubrusy a dochucovadla jsou předávána kuchařem spolu s pokrmem. Plexisklo je do výšky minimálně 180 cm a musí tvořit dokonatou bariéru mezi hostem a pokrmy. Při prodeji je zamezen přístup zákazníkům k potravinám/pokrmům. Ideálně umístění plexiskla mezi zákazníka a výdej, popř. umístění výjeje z dosahu zákazníka.	Servírování menu Jídlo u uzavřených boček Výdej za plexi stěnou na talíř s poklpek (glosem) Příprava a výdej všeho personálem Navýšení množství výjeje	1. Jídlo bude servírováno pod poklpek přímo na stůl před hosta (to znamená, že celou cestu z kuchyně až na stůl bude pokrmy zakryt, aby nemohly dojít k jeho nechtěné kontaminaci). Stoly nejsou prostřené, ale veškeré příbory/ubrusy zanechá personál zabaleno v uzavřeném sáčku. 2. Rauf kde bude kuchař hostům vydávat pokrmy v uzavřeném boxu (např. skleněná miska s víčkem, zavazovací sklenice, jednorázový box). Je možné část raufu založit - pokrmy v uzavřených nádobách (např. studený rauf, dezerty, ...). Veškeré příbory, ubrusy a dochucovadla jsou zabaleno v uzavřeném sáčku. Výdej je provedený tak, aby se host při odběru jakéhokoliv pokrmy či příboru nedotýkal dalších pokrmů nebo příborů (kusové rozmístěno na stole, časté doplňování). 3. Rauf umístěný za plexisklem, servíruje kuchař dle instrukcí hosta, poté talíř přiklopí poklpek (glosem) a předá výdejním otvorem hostovi. Veškeré příbory, ubrusy a dochucovadla jsou zabaleno v uzavřeném sáčku. Plexisklo je do výšky minimálně 180cm a musí tvořit dokonatou bariéru mezi hostem a pokrmy. Poslení množství výdejních míst s ohledem na počet hostů (doporučení: 1 výdej na 50 hostů). Pokud to typ akce umožňuje, prodloužíte dobu výjeje cateringu a tím snížíme nápor na výdej a tvorbu front.	Samostatný prostor pro stravování Stravování po skupinách	Vytvoření prostoru pouze pro stravování = stravování neprobíhá např. ve foyer jako je zvykem, ale v samostatném prostoru. Setup prostoru volíme ideálně takový, aby hosté buďto neseděli naproti sobě (seděli například proti zdí/oknu/obrazu, ...) a nebo mezi nimi byl velký rozestup (banketní stůl 150cm se 4 místy do kříle, atp.) Do tohoto prostoru hosty vstupuje po uzavřených skupinách - hosté se stravují na etapy. Cílem je minimalizovat kontakt hostů během konzumace pokrmů bez nasazených roušek.	
	VÝDEJ NÁPOJŮ	Výdej a příprava nápojů personálem.	Výdej a příprava nápojů personálem (není tedy možné použít samoobslužný výdej). Nápoje se rozlévají těsně před podáváním (není tedy možné mít dlouhodobě založený stůl s nápoji). Na toto je potřeba správné dimenzovat kapacity personálu! Brčka/míchátka atp. jsou kusové balená nebo předána jednotlivě personálem k vydanému nápoji	Nealkoholické nápoje v uzavíratelných lahvičkách Pivo/vino/seltová a skleničkách zakrytých víčkem Příprava a výdej všeho personálem	Výdej nealkoholických nápojů v uzavíratelných lahvičkách spolu se zabaleny brčkem. Pivo, víno, selt a káva je vydáván v standardních skleničkách přikrytých papírovým víčkem. Nápoje vždy připravuje personál (není tedy možná obsluha kávovarů hostem např. při coffeebreaku). Nápoje se rozlévají těsně před podáváním (není tedy možné mít dlouhodobě založený stůl s nápoji). Na toto je potřeba správné dimenzovat kapacity personálu! Díky použití lahvi a zakrytými skleničkami bude minimalizována nechtěná kontaminace nápoje.			
	PLATBA PŘI PRODEJI	Oddělení místa výjeje a místa platby. Doporučené bezkontaktní bezdotykovostní platba.	Oddělený prostor pro výdej oběstvení a nápoji od místa platby. Přijímá platby a výdej zajišťuje jiná osoba.	Platba za catering pouze kartou - bezkontaktní.	Každé miso s prodejem nápoji a cateringu je vybaveno bezkontaktním platebním terminálem. Platba platební kartou, mobilním telefonem, chytrými hodinkami, ...			
	CATERING - PERSONÁL	Pravidelná hygiena, minimalizace kontaktu s hosty, použití jednorázových rukavic při práci s potravinami.	Personál dbá na zvýšenou hygienu a dezinfekci rukou. Minimalizuje kontakt s hosty a dodržuje vhodný odstup od hostů. Personál pracující s potravinami používá jednorázové rukavice. Důraz na chování personálu v rukavicích se dotýkám pouze dezinfikovaných předmětů, pozor na otírání obličeje (použití jednorázových kapesníků a následně dezinfekce rukou).	Personál s osobními ochrannými prostředky	Pro veškerý personál povinné roušky. Doporučujeme využít roušek s vláčkou z nano textilu (zvýšení účinnosti zadržují vůči až na 81%). Personál, který předává hostům předměty nebo od hostů předměty přijímá musí být vybaven jednorázovými rukavicemi. Pravidelná kontrola/výměna/dezinfekce ochranných prostředků (rouška - výměna filtru a roušky každé 3h).	Testování personálu	Personál bude před akcí testován na COVID19 (metoda PCR - stěr nosohltanu)	