

Marek Łuczyński
Prezes Zarządu
Polskiej Izby Hotelarstwa

Michał Chabior
Prezes Stowarzyszenia Kelnerów Polskich
Członek Zarządu Polskiej Izby Hotelarstwa

PROJEKT WYTYCZNYCH W ZAKRESIE OBSŁUGI KELNERSKIEJ PODCZAS IMPREZ OKOLICZNOŚCIOWYCH

Ustawa o imprezach masowych głosi, iż za takie uważa się wydarzenie od 500 osób. Przyjęcia okolicznościowe są zazwyczaj do 300 osób, w zależności od warunków lokali, w których się odbywają i budżetu organizatora uroczystości.

1. Ustawienie krzesel przy stołach w odległości 1-1,5 m. od siebie w przypadku stołów biesiadnych (prostokątnych).
2. Ustawienie sali w stoły okrągłe w zależności od średnicy stołu: 180 cm. 6 osób, 200 cm. 8 osób.
3. Wyklucza się wystawianie przekąsek zimnych i gorących w stołach do dyspozycji gości w naczyniach zbiorczych tzw. serwis rosyjski.
4. Dania gorące i zimne serwujemy indywidualnie dla każdego z gości serwis niemiecki. Czyli zaczynamy serwis od obiadu np.: zupa, danie główne, deser, następnie po sprzątnięciu po konsumpcji serwujemy zestaw zimnych przekąsek na talerzu dla każdego uczestnika przyjęcia w odstępach czasowych - w zależności od preferencji lokalu lub gości - przechodzimy do kolejnych odstępów serwisu kelnerskiego.
5. Obsługa kelnerska przy każdym serwisie, nakrywaniu lub dokrywaniu, jest zobowiązana do zmiany rękawiczek, bezwzględnie powinna posiadać maski i przyłbice lub okulary ochronne.
6. Zasada zmiany rękawiczek lateksowych powinna odbywać się wspólnie w grupie przy obecności osoby kierującej zespołem kelnerskim - zasada ograniczonego zaufania.
7. Zaleca się oddzielne pomieszczenie oraz pojemnik na zużyte rękawiczki lateksowe przy rozdzielni kelnerskiej do tego celu lub oddzielna przestrzeń w tym punkcie zaplecza restauracji, z dala od punktu wydawczego posiłków.
8. Zaleca się podawanie napoi zimnych w opakowaniach jednorazowych, w zależności od lokalu, opakowanie pet: 0,5l, 1l, w szkle 0,2l, napoje gorące w naczyniach z porcelany, filiżanki, kubki z papierową nakładką na krawędź naczynia, indywidualnie na zamówienie.
9. Nakrycie dla gości, sztucze tylko w kieszeni ze złożonego żakardu, z serwetką papierową w środku lub gotowych papierowych kieszeniach na sztucze (tzw. pocket).
10. Kieliszki i szklanki dla każdego indywidualnie ze specjalną nakładką papierową na krawędź naczynia.
11. Dodatki takie jak sosy, pieczywo itp. zaleca się podawać indywidualnie bezpośrednio na talerzu wraz z potrawą.
12. Wyklucza się wszelkie formy serwisu francuskiego: zupy, dań zimnych i gorących.
13. Sprzątanie po przyjęciach powinno się odbywać z zachowaniem wszelkich środków ostrożności, z uwzględnieniem rękawiczek lateksowych, masek i przyłbic.

Zalecane formy serwisu są równie bezpieczne w porównaniu do zamawiania u dostawcy wszelkich potraw typu „fast food”.

Tego typu oferta dostarczana jest przez kurierów, którzy w ciągu dnia mają kontakt z dużą liczbą nieznanych nam osób, w różnych miejscach, mieszkaniach, domach, biurach itp.