

K O D E X

provozovatele hostinské a maloobchodní činnosti v rekreačním areálu Stříbrný rybník

Pro zabezpečení a poskytování kvalitních služeb pro rekreanty a návštěvníky areálu Stříbrný rybník v Hradci Králové v oblasti provozování restaurace a kiosků se každý provozovatel zavazuje:

- 1) Vytvořit důstojné podmínky pro poskytování služeb zákazníkům, tj. v užívaných prostorách udržovat trvalý pořádek, provádět průběžný úklid zejména v prostorách restaurace, výdejních místech před kiosky včetně míst určených pro zákazníky ke konzumaci.
- 2) Dodržovat hygienické předpisy a veškerá stanovená související opatření platná pro provoz užívaných prostor a zařízení. Provádět denní úklid a odpovídající dezinfekci užívaných prostor. Mít platné zdravotní průkazy zaměstnanců a osob poskytujících občerstvení.
- 3) V případě, že bude provozovatel zaměstnávat pracovníka s trvalým pobytem mimo ČR, musí mít vždy platná víza pro práci pobyt v ČR.
- 4) Provádět výdej jídel a pití v oddělených výdejních okénkách s odpovídající obsluhou.
- 5) Zabezpečit v restauračním zařízení případně v místech určených ke konzumaci ochranu zákazníků proti hmyzu (např. vosy, včely mravenci, mouchy). Za tím účelem se provozovatel zavazuje instalovat v předmětných prostorách účinné prostředky, aniž by tím ohrožoval zdraví zákazníků. V případě napadení zákazníka hmyzem, se mu neprodleně zavazuje poskytnout první pomoc.
- 6) Zabezpečit, zejména v letních měsících, účinné odvětrávání prostor restaurace.
- 7) V případě, že bude v provozní dobu realizována podkresová hudba v prostoru restaurace, výdejních míst a vymezené části k dětskému hřišti, musí být vždy dodržovány podmínky autorského práva.
- 8) Provádět průběžný úklid okolo užívaných prostor v rozmezí cca 50 m, včetně dětského hřiště.
- 9) Dodržovat dohodnutou provozní dobu restaurace a kiosků mimo sezónu. V kioscích zabezpečit pro rekreanty v období od 15.06. do 31.08. zejména v dopoledních hodinách základní sortiment potravin, tj. mléko, máslo, rohlíky, chleba apod. Doporučujeme prodej základních hygienických pomůcek, např. kapesníky, mýdla, vložky, pasta apod.

Otevírací doba

Jedná se o požadavek na povinnou otevírací dobu, zbylé časy jsou na zvážení provozovatele

restaurace	červen, červenec, srpen		květen, září	
	ne - čt	pá - so	po - čt	pá - ne
	8:00 - 22:00	8:00 - 24:00	14:00 - 20:00	10:00 - 20:00

kiosky	červen, červenec, srpen	květen, září
	po - ne	pá - so
	8:00 -10:00, 15:00 -21:00	15:00 - 18:00

- 10) V písemných nabídkách jídel (jídelničkách), zveřejňovaných v prostorách restaurace a kiosků, jakož i v dalších prostorách, uvádět skutečně jen jídla, která jsou k dispozici. V případě jejich změny nebo dočerpání, aktuálně upravit všechny nabídky tak., aby zákazník byl pravdivě informován.
- 11) **Doporučené** – Zabezpečit a preferovat v restauraci možnost objednávek prostřednictvím QR kódů umístěných na stolech.

- 12) Dodržovat grafický manuál kempu, tzn. např. schválit formu, množství a tvar reklamy v prostoru kempu.
- 13) O případných změnách (celodenní a firemní akce) vždy informovat recepci s předstihem pro zajištění včasné informovanosti návštěvníků kempu.
- 14) Akceptovat audity (kniha kontrol závad kempu) prováděné pověřenými osobami společnosti Městské lesy a.s. v oblasti kvality poskytovaných služeb, přijatých opatření dle tohoto kodexu v předmětném objektu a dbát pokynů vedoucího areálu včetně technickoorganizačních opatření.

.....

podnájemce