

New Normal Restaurant

1.Preparation การเตรียมความพร้อมในการให้บริการ

- สถานประกอบการได้รับมาตรฐาน SHA
- บุคลากรได้รับวัคซีนครบโดสและได้รับการฝึกอบรมมาตรฐาน SHA
- แต่งตั้ง SHA Manager เพื่อรับผิดชอบดูแลเรื่อง SHA โดยเฉพาะ
- ผู้ให้บริการได้รับการตรวจโควิด-19 ทุก 7 วัน และตรวจอุณหภูมิทุก 3 ชั่วโมง
- มีระบบการกำจัดขยะและระบบระบายอากาศที่ได้มาตรฐานสุขอนามัย
- สถานประกอบการติดตั้ง เครื่องฟอกอากาศ หรือ ระบบการฆ่าเชื้อโรค
- และมีเจลแอลกอฮอล์ ตามจุดให้บริการอย่างทั่วถึง

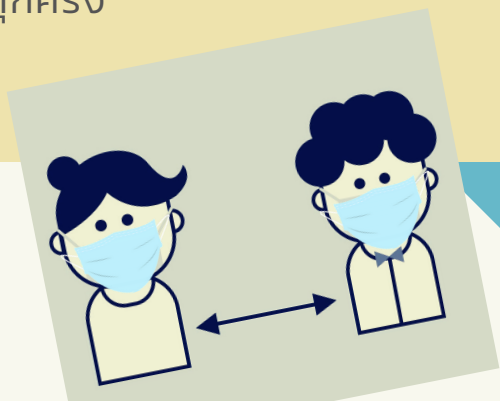


2.Pre-Service ก่อนการใช้บริการ

- ลูกค้าค้นหาข้อมูลสถานประกอบการที่ได้รับมาตรฐาน SHA
- ลูกค้าตรวจสอบราคาและคุณภาพสถานประกอบการจากการรีวิวและคะแนนความพึงพอใจ
- ลูกค้าทำการจองโต๊ะล่วงหน้า เพื่อให้สถานประกอบการสามารถควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการให้เหมาะสมในแต่ละช่วงเวลา

3.During Service ระหว่างการใช้บริการ

- ลูกค้าทำการ Check-in การเข้าใช้บริการผ่านระบบ
- ลูกค้าที่เข้าใช้บริการจะต้องได้รับการตรวจอุณหภูมิ
- ผู้ให้บริการต้องสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ให้บริการ
- การเสิร์ฟอาหารต้องมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนอย่างเหมาะสม
- ลูกค้าทำการชำระราคาอาหารผ่านระบบออนไลน์เพื่อลดการสัมผัส
- ลูกค้าสามารถดื่มแอลกอฮอล์ได้ แต่ไม่ควรใช้บริการเกินโต๊ะละ 3 ชั่วโมง เพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่เชื้อ
- มีการเล่นดนตรีสดได้ โดยนักร้องที่ถอดหน้ากากต้องมีระยะห่างจากลูกค้าเกิน 2 เมตร
- เว้นระยะห่างระหว่างที่นั่งให้เหมาะสม ไม่ต่ำกว่า 75 ซม. หรือ มีฉากกั้น
- งดการใช้ช้อนกลางและแก้วน้ำ ร่วมกัน
- สถานประกอบการต้องทำความสะอาดทุก 2 ชั่วโมง
- เจ้าหน้าที่ มีการสอบถามถึงความพึงพอใจในการให้บริการและสุขภาพของลูกค้าทุกครั้ง



4.After Service หลังการใช้บริการ

- ลูกค้า Check-out ออกจากสถานประกอบการผ่านระบบ
- ลูกค้าทำการรีวิวและให้คะแนนความพึงพอใจ
- หลังจากการ Check-out หากพบความเสี่ยงในการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ในพื้นที่สถานประกอบการ ลูกค้าจะได้รับการแจ้งเตือนผ่านระบบ

