

สสว. ➤



New Normal For Restaurant Business

การท่องเที่ยววิถีใหม่
สำหรับธุรกิจร้านอาหาร



Preparation – การเตรียมความพร้อม ในการให้บริการ

- สถานประกอบการได้รับมาตรฐาน SHA (Safety & Health Administration) ซึ่งเป็นมาตรฐานที่การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยและกระทรวงสาธารณสุขร่วมกันสร้างเกณฑ์ต้นแบบสำหรับสถานประกอบการในการป้องกันการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19
- บุคลากรที่จะเข้าให้บริการแก่ลูกค้าต้องได้รับการฉีดวัคซีนโควิด-19 ครบโดสเรียบร้อยแล้ว และต้องผ่านการฝึกอบรมมาตรฐาน SHA แล้วทุกคน
- สถานประกอบการต้องแต่งตั้งบุคลากรตำแหน่ง SHA Manager เพื่อดูแลรับผิดชอบเรื่อง SHA โดยเฉพาะ
- บุคลากรที่เข้าให้บริการแก่ลูกค้าต้องได้รับการตรวจโควิด-19 ทุก ๆ 7 วัน และต้องตรวจวัดอุณหภูมิร่างกายทุกครั้งที่ให้บริการ หากบุคลากรท่านใดมีไข้ หรืออุณหภูมิร่างกายสูงกว่า 37.5 องศา ทางสถานประกอบการจะไม่ให้บุคลากรท่านนั้นเข้าให้บริการลูกค้า และให้กักตัวเพื่อดูอาการ
- สถานประกอบการติดตั้งเครื่องวัดอุณหภูมิบริเวณทางเข้า-ออก และจำกัดเส้นทางการเข้า-ออก เพื่อการควบคุมอย่างมีประสิทธิภาพ
- สถานประกอบการจะต้องมีเจลแอลกอฮอล์ หรือสบู่ตามจุดให้บริการอย่างทั่วถึง
- เพื่อเพิ่มความมั่นใจให้กับลูกค้าทางอาจมีการติดตั้งเครื่องฟอกอากาศ หรือ ระบบการฆ่าเชื้อโรค



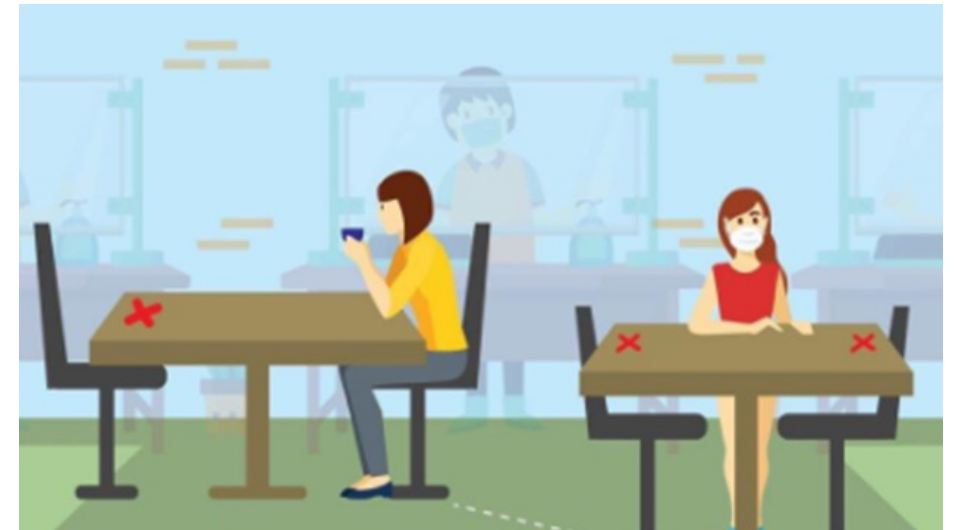
Pre-Service – ก่อนการใช้บริการ

- ลูกค้าสามารถค้นหาข้อมูลของสถานประกอบการที่ได้รับมาตรฐาน SHA ได้ที่ www.thaileadsaha.com
- ลูกค้าสามารถตรวจสอบราคาเมนูอาหารได้จากทางเว็บไซต์ของร้าน และลูกค้าสามารถตรวจสอบคุณภาพของสถานประกอบการได้จากการรีวิวและคะแนนความพึงพอใจต่อสถานประกอบการที่ลูกค้าท่านอื่นรีวิวไว้
- ลูกค้าจะต้องทำการจองโต๊ะล่วงหน้าเพื่อให้สถานประกอบการสามารถควบคุมจำนวนผู้ใช้บริการให้เหมาะสมในแต่ละช่วงเวลา
- ลูกค้าต้องลงทะเบียนเข้ารับบริการ โดยการส่งหลักฐานได้รับการฉีดวัคซีนโควิด-19 ครบโดส และ ผลตรวจโควิด-19 ตามที่ภาครัฐกำหนด



During Service – ระหว่างการใช้บริการ

- ลูกค้าต้องทำการ Check-in ในการเข้าใช้บริการร้านอาหารผ่านระบบ
- ลูกค้าที่เข้าใช้บริการจะต้องได้รับการตรวจอุณหภูมิร่างกายทุกครั้ง
- ผู้ให้บริการต้องสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ให้บริการ
- การเสิร์ฟอาหารต้องมีอุปกรณ์ป้องกันการปนเปื้อนอย่างเหมาะสม
- ลูกค้าทำการชำระเงินค่าอาหารผ่านระบบออนไลน์เพื่อลดการสัมผัส
- ลูกค้าสามารถดื่มแอลกอฮอล์ได้ แต่ไม่ควรใช้บริการเกินโต๊ะละ 3 ชั่วโมงเพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่เชื้อ
- หากมีการเล่นดนตรีสด นักร้องสามารถถอดหน้ากากระหว่างร้องเพลงได้แต่ต้องมีระยะห่างจากลูกค้าเกิน 2 เมตร
- เว้นระยะห่างระหว่างที่นั่งให้เหมาะสม ไม่ต่ำกว่า 75 ซม. หรือ มีฉากกั้น
- งดการใช้ช้อนกลางและแก้วน้ำ ร่วมกัน
- สถานประกอบการต้องทำความสะอาดทุก 2 ชั่วโมง
- เจ้าหน้าที่จะต้องมีการสอบถามถึงความพึงพอใจในการให้บริการกับลูกค้าทุกครั้ง



After Service – ภายหลังการใช้บริการ

- ลูกค้าจะต้องทำการ Check-out ออกจากสถานประกอบการผ่านระบบ
- หลังจากลูกค้า Check-out แล้วสถานประกอบการจะต้องทำความสะอาด และเช็ดโต๊ะด้วยยาฆ่าเชื้อทุกครั้งก่อนลูกค้าท่านอื่นจะเข้าใช้บริการ
- ลูกค้าสามารถทำการรีวิวและให้คะแนนความพึงพอใจต่อสถานประกอบการ เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถนำไปปรับปรุงพัฒนาการให้บริการให้ดีขึ้น และเป็นข้อมูลประกอบการตัดสินใจในการจองห้องพักสำหรับลูกค้ารายใหม่
- ภายหลังจากที่ลูกค้า Check-out ออกจากร้านอาหารแล้ว หากเจ้าหน้าที่พบความเสี่ยงในการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 ในพื้นที่ ลูกค้าจะได้รับการแจ้งเตือนผ่านระบบ

