

UDAŁO NAM SIĘ PRZETRWAĆ TEN OKRES



W lipcu „KATRINA” skończy 25 lat. Już ten fakt świadczy o renomie i popularności, jaką cieszy się ta ostrzeszowska pizzeria. Ale to nie jubileusz, lecz trudna sytuacja lokali gastronomicznych w dobie koronawirusa jest tematem rozmowy z właścicielem „KATRINY” - JERZYM JAGODZIŃSKIM.

Jak przetrwaliście te trudne dwa miesiące zamrożenia działalności?

- Była czynna tylko pizzeria i to wyłącznie „na wynos” oraz dowóz do klienta po uprzednim zamówieniu przez telefon. Jesteśmy rozpoznawalną marką i dużo wysiłku włożyliśmy w rozpropagowanie sprzedaży w drodze do klienta, wobec tego sprzedaż ciągle się odbywała. Udało nam się przetrwać ten okres, dzięki temu utrzymaliśmy budynek i pracowników. Bardzo pomocna okazała się w tym własna platforma zamówień z strony internetowej. Ponadto czas ten pomógł w utrzymaniu bliskich relacji z klientami. Zauważyłem, że oni też potrzebowali kontaktu, oczekiwali, by przyjechał do nich ktoś, z kim będzie można zamienić parę słów.

Czy możecie skorzystać z jakiejś pomocy?

- Zostaliśmy na trzy miesiące zwolnieni ze składek zusowskich i otrzymaliśmy ze starostwa jednorazową pożyczkę. Nie korzystaliśmy z tzw. „postojowych” i innych tego typu ułatwień, bo w tym czasie pracowaliśmy. Wychodząc naprzeciw wymaganiom utrzymania pewnego dystansu między klientami - zmieniliśmy aranżację pizzerii. Nigdy nie mieliśmy zagęszczonych stolików,

a zatem z rozrzedzeniem nie było problemu. Niewiele miejsc nam ubyło, zaś aranżacja stolików, przesłony oddzielające ustawia, spowodowały bardziej kameralny nastrój. Dzięki temu, że jest to duży obiekt, dystans między poszczególnymi osobami został zachowany, jednocześnie klienci nie mają poczucia jakiejś izolacji mogą również skorzystać z sali restauracyjnej na piętrze i tarasu, więc jest dużo miejsca. Przecież ludzie nie po to przychodzą do restauracji, by usiąść w kącie i nikogo nie widzieć.

A wracając jeszcze do pomocy, jaką otrzymaliśmy, żałuję, że miasto nie wychodzi naprzeciw i nie zwalnia firm z podatku od nieruchomości, a jest to bardzo znacząca pozycja w utrzymaniu budynku.

Jak wygląda przestrzeganie obowiązujących obostrzeń?

- Do tych wymagań trzeba się stosować również dla własnego bezpieczeństwa i bezpieczeństwa klientów. Nasz personel pracuje w maseczkach, w rękawiczkach, po każdym kliencie jest dezynfekowany



Panowie Łukasz i Przemek zadowolony, że znów można przyjść na pizzę.

stół, każdy może skorzystać przy wejściu z płynu dezynfekującego, aby ukrywać, że to wszystko przy zmniejszonym ruchu dodatkowo podnosi koszty, ale jest to zrozumiałe.

Co z załogą, z zatrudnieniem?

- Lokal stacjonarny nigdy nie będzie w stanie osiągnąć takiej samej sprzedaży poprzez sam catering, ale te działania pozwoliły nam chociaż utrzymać zatrudnienie. Był to też czas integracji z pracownikami. Staramy się prowadzić tę firmę w sposób familiarny.

Pizzeria nabiera rozpędu, a co z hotelem, z restauracją?

- U uruchomienie części hotelowej mogło nastąpić 10 maja. Ostrzeszów nie jest miastem turystycznym, ale dynamicznie się rozwija, ma sporo liczących się firm, zatem naszym klientem jest na ogół biznesmen przyjeżdżający tu, by załatwić kontrakt. Co zaś tyczy się restauracji, trzeba się do jej otwarcia dobrze przygotować - ocenić możliwości rynku.

Czy zmieniło się coś w menu zakładu?

- Owszem, wprowadziliśmy sprzedaż burgerów. Są one robione tu, na miejscu, ze świeżego mięsa wołowego. Pełnowymiarowe dania XL. W ofercie jest też cała grupa sałatek i parę innych niespodzianek.

Jaki rozwój wydarzeń przewiduje Pan na najbliższe miesiące letnie, szczególnie istotne dla funkcjonowania lokali gastronomicznych?

- Firmy, które potrafiły odnaleźć się w tym trudnym okresie, paradoksalnie wyszły z tego wzmocnione.

Utrzymaliśmy klientów także poprzez ofertę nowych produktów. Umieliśmy też zapewnić bezpieczeństwo dzięki funkcjonalnej aranżacji wnętrza lokalu. Zatem mogą patrzeć w przyszłość z optymizmem. Jeszcze parę miesięcy temu wspaniałe poczucie wzmocnienia gospodarczego. To się zatrzymało i dziś nie ma co oczekiwać, że rynek klientów będzie gwałtownie rósł. Lecz nawet w trudnym czasie można prowadzić firmę, o ile jest przygotowana na takie wyzwania. Nam się to udało, oczywiście nie mogło to przełożyć się na sukces finansowy, ale wzmocniło naszą pozycję na rynku. Powtórzę jeszcze raz, że majątkiem każdej firmy są pracownicy - potrafiliśmy tak zorganizować działalność, że zatrudnione to osoby nie odczuły kryzysu spowodowanego epidemią, a poprzez bycie razem w trudnym czasie jeszcze bardziej się zintegrowaliśmy.

Dziękuję za rozmowę.

K. Juszcak

Materiał informacyjny

Sprawdź wiarygodne źródła:



www.pfr.pl/tarcza

U fryzjera, w restauracji

Zasady bezpieczeństwa w lokalach usługowych

Wszyscy za tym tęskniliśmy. Od kilku dni możliwe są już wizyty w zakładach fryzjerskich, salonach kosmetycznych oraz spotkania w restauracjach, barach i pubach. Poniżej przedstawiamy najważniejsze zasady bezpieczeństwa obowiązujące w tych lokalach zarówno pracowników, jak i klientów.



ZAKŁAD FRYZJERSKI I KOSMETYCZNY

- Przyjmowanie klientów po umówieniu wizyty na konkretną godzinę, telefonicznie lub online.
- Klient nie może oczekiwać na usługę w poczekalni, czyli tyłu klientów ile stanowisk pracy.
- Obowiązek noszenia przez klientów maseczek i rękawiczek (jeśli zabieg na to pozwala)
- Obowiązek noszenia przez obsługę zakładu: maseczek/przyłbic oraz rękawiczek jednorazowych i gogli (niewymagane w wypadku noszenia przyłbicy).
- Używanie ręczników jednorazowych.
- Zalecane co najmniej 2m dystansu między stanowiskami pracy.
- Umieszczenie w pomieszczeniach płynów do dezynfekcji w celu odkażenia każdej dotykanej powierzchni co najmniej 2-3 razy dziennie i na koniec każdej zmiany.
- Zalecany zakaz używania telefonów komórkowych w trakcie wykonywania usługi - zarówno przez pracownika, jak i klienta.
- Zalecany pomiar i rejestrowanie temperatury ciała pracowników za pomocą termometru bezdotykowego przed rozpoczęciem pracy.



RESTAURACJA PUB BAR

- Limit osób w lokalu - na 1 osobę musi przypadać co najmniej 4 m².
- Zachowanie 2m odległości między stolikami.
- Obowiązkowa dezynfekcja rąk przez klientów przy wejściu do lokalu.
- Goście restauracji mogą zdjąć maseczki, kiedy usiądą przy stolikach.
- Liczniej przy jednym stoliku może przebywać rodzina lub osoby mieszkające razem.
- Obowiązkowa dezynfekcja stolika po każdym kliencie.
- Obowiązkowe noszenie maseczek oraz rękawiczek przez kucharzy oraz obsługę lokalu gastronomicznego.
- Należy wyłączyć z użycia przestrzenie samoobsługowe - bary sałatkowe, bufety oraz dozowniki do samodzielnego nalewania napojów.
- Umieszczenie informacji o maksymalnej liczbie gości przy wejściu do lokalu.



Więcej informacji na: gov.pl/tarczaantykrzysowa oraz na stronie internetowej Twojego banku.