

Zasady ogólne

- Restauracja lub bar musi mieścić się w lokalu stacjonarnym i posiadać zezwolenie DOHMH na prowadzenie działalności gastronomicznej.
- Przestrzeń do siedzenia dla gości może znajdować się wyłącznie na terenie wydzielonego odcinka chodnika lub jezdni naprzeciwko lokalu.
- Program otwarcia restauracji NYC nie obejmuje korzystania z przestrzeni prywatnych (np. podwórza na tyłach lokalu, patio itp.).
- Przestrzeń do siedzenia musi być przystosowana do wymagań osób niepełnosprawnych (ADA).
- Wnioskodawca jest zobowiązany zapewnić wszystkie stoliki, krzesła, barierki i podesty dla osób niepełnosprawnych we własnym zakresie. Konstrukcje znajdujące się w wydzielonej strefie na chodniku lub pasie jezdni nie mogą być przymocowane w tych miejscach na stałe.
- Poza godzinami użytkowania stoliki i krzesła muszą być wstawiane do lokalu albo zabezpieczane przed przesuwaniem i kradzieżą.

Godziny otwarcia lokalu

- Od poniedziałku do soboty: 8 AM – 11 PM
- Niedziele: 10 AM – 11 PM
- Poza tymi godzinami lokale mogą serwować wyłącznie dania na wynos.

Czas trwania programu (o ile władze miejskie nie zadecydują inaczej)

- Obsługa gości przy stolikach na chodniku do 31 października 2020 r.
- Obsługa gości w ogródkach w wydzielonej strefie pasów jezdni do 8 września 2020 r.

Składanie wniosków

- Strona internetowa: nyc.gov/openrestaurants
- Wnioskodawca jest zobowiązany zaświadczyć, że spełnia wszystkie wymagania przedstawione we wniosku.
- Jeżeli wnioskodawca chce w swoim lokalu serwować napoje alkoholowe, jego wniosek o udział w programie otwarcia restauracji NYC, zgodnie z zasadą punktu kompleksowej obsługi, zostanie potraktowany również jako wniosek o przedłużeniu koncesji na sprzedaż alkoholu wydawanej przez Urząd ds. Alkoholu NY (State Liquor Authority, SLA), pod warunkiem, że wnioskodawca zamieści w nim wszelkie informacje wymagane do przyznania takiej koncesji. Decyzja w sprawie wniosku jest wydawana natychmiast po jego dostarczeniu.
- Władze miejskie wydadzą wnioskodawcy certyfikat/ wydruk decyzji o przyjęciu do programu.

Zdrowie

- Właściciele lokali są zobowiązani spełnić wszelkie ustanowione przez władze stanowe i miejskie wymogi dotyczące higieny.
- **Wytyczne DOHMH dotyczące dostawy posiłków do domu oraz zamawiania posiłków na wynos.**
- **Tymczasowe wytyczne Nowojorskiego Wydziału Zdrowia dotyczące organizacji zewnętrznej przestrzeni restauracyjnej.**
- Wszyscy mieszkańcy miasta są zobowiązani przestrzegać czterech fundamentalnych zasad:
 1. **Zakrywać nos i usta za pomocą maseczki.**
 2. **W razie pogorszenia samopoczucia nie wychodzić z domu.**
 3. **Zachować ok. 2 m (6') odległości od innych osób.**
 4. **Regularnie myć ręce.**

Dodatkowe zasoby

- **Infolinia Wydziału Usług dla Małych Przedsiębiorstw (SBS, Small Business Services): 888-SBS-4NYC**

Miasto Nowy Jork uruchomiło specjalną infolinię dla małych przedsiębiorstw, która pozwala uzyskać odpowiedzi na najważniejsze pytania dotyczące przygotowań do wznowienia działalności. Do dyspozycji przedsiębiorców będą pozostawać specjalnie przeszkoleni doradcy oraz specjaliści ds. zgodności z aktualnymi wymogami. Numery infolinii to 888-SBS-4NYC lub 888-727-4692.

Często zadawane pytania na temat programu otwarcia restauracji

Przewodnik dotyczący wznowienia działalności przez restauracje w NYC

Zalecenia Nowojorskiego Urzędu ds. Alkoholu dotyczące serwowania napojów alkoholowych na wolnym powietrzu w związku z pandemią COVID-19 (NY State Liquor Authority Guidance on Outdoor Expansion of Licensed Premises in Response to COVID-19 Outbreak)

Giełda mebli i sprzętów do ogródków restauracyjnych, w tym specjalnych udogodnień oraz mebli przenośnych

Te linki można znaleźć na stronie internetowej nyc.gov/openrestaurants

NYC

OTWARCIE Restauracje

Zasady organizacji przestrzeni do siedzenia

Miasto Nowy Jork opracowało program otwarcia restauracji, aby wspierać branżę gastronomiczną w odrabianiu strat po pandemii koronawirusa. Należy jednak pamiętać, że najważniejsze jest bezpieczeństwo gości, pracowników restauracji oraz osób poruszających w okolicy ogródków restauracyjnych. Co więcej, zorganizowane na wolnym powietrzu przestrzenie dla gości muszą być dostępne dla wszystkich mieszkańców Nowego Jorku, tak jak to przewiduje ustawa o niepełnosprawnych Amerykanach (ADA). W przypadku niedostosowania się do wymogów programu zgoda na udział może zostać wycofana.

Stoliki ustawione na chodniku

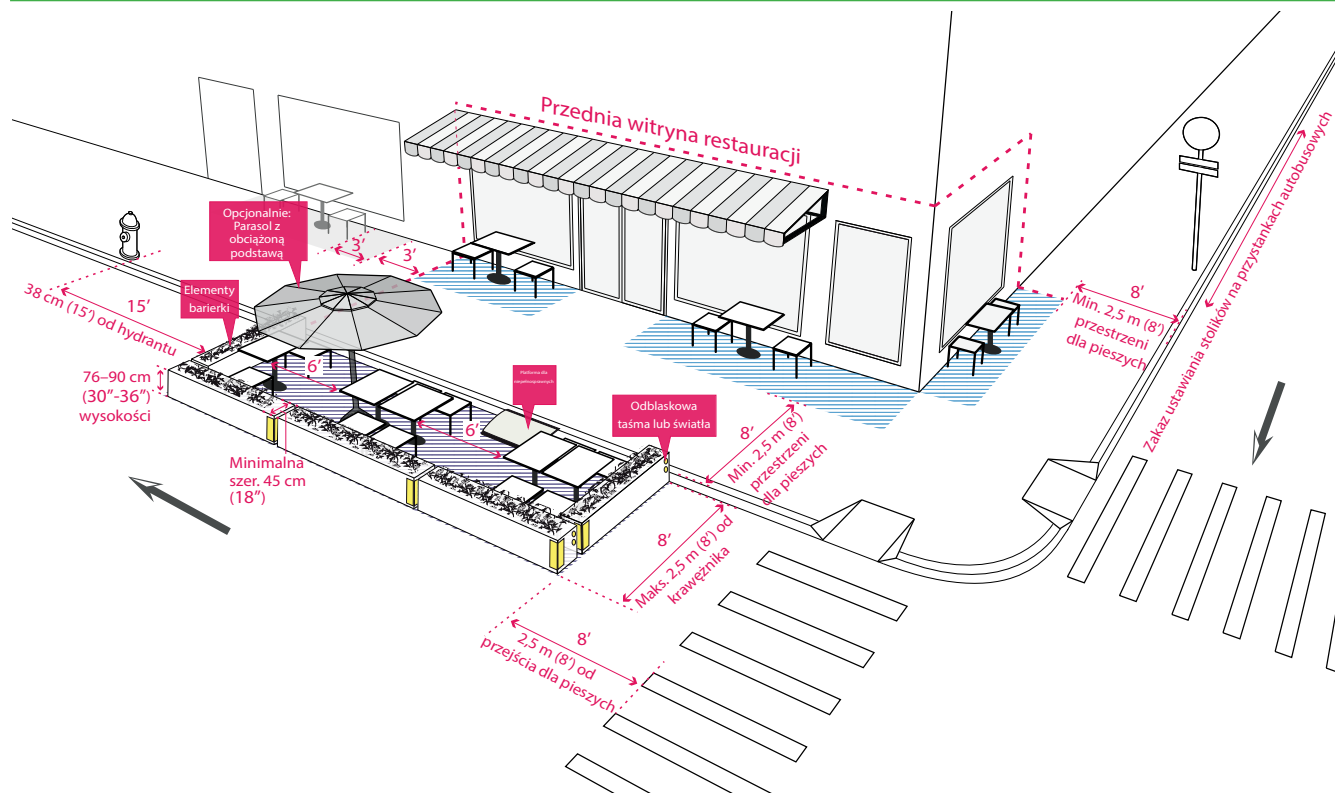
- Stoliki powinny być ustawione bezpośrednio przy ścianie stanowiącej front restauracji lub znajdować się maksymalnie blisko tej ściany.
- Na chodniku należy zapewnić przestrzeń dla pieszych o szerokości ok. 2,5 metra (8').
- Koniec strefy ze stolikami na chodniku powinien być oddalony od strefy ze stolikami przynależącej do sąsiedniej restauracji o minimum 90 cm (3').
- Nie wolno blokować punktów dostępu do mediów komunalnych ani hydrantów przeciwpożarowych.
- Nie wolno blokować przestrzeni dla osób oczekujących na przystanku autobusowym.
- Jeżeli istnieje możliwość zapewnienia odpowiedniej szerokości przejścia dla pieszych, elementy takie jak parkomaty, znaki drogowe, poziome kraty ochronne wokół drzew (z wyłączeniem krat wokół drzew) nie są traktowane jako elementy blokujące dostęp pieszych. Wszelkie pozostałe konstrukcje nadziemne są traktowane jako elementy blokujące dostęp pieszych.

Ogródki ustawione na pasach jezdni

Wymagania:

- Ogródek musi być otoczony barierką ochronną (donice z roślinami lub obiekty o podobnym rozmiarze i wadze) ze wszystkich trzech stron graniczących z pasem jezdni, aby oddzielić strefę ze stolikami od strefy poruszania się pojazdów. Szerokość barierki musi wynosić co najmniej 45 cm (18"), a wysokość 76–90 cm (30–36"), nie licząc wysokości roślin, i muszą one otaczać ogródek ze wszystkich trzech stron graniczących z pasem jezdni, jednocześnie zapewniając odpowiednią widoczność kierowcom oraz odpowiednią ochronę gościom restauracji (patrz rysunek objaśniający zasady organizacji przestrzeni do siedzenia).
- Pomiedzy barierkami nie może być odstępów, a szerokość ogródka, licząc od krawężnika, nie może być większa niż 2,5 metra (8') (patrz rysunek objaśniający zasady organizacji przestrzeni do siedzenia).
- Ogródek wraz z otaczającymi go barierkami należy oznakować specjalną taśmą lub światłami odblaskowymi w kolorze żółtym, tak aby zapewnić ich widoczność dla przejeżdżających pojazdów (patrz rysunek objaśniający zasady organizacji przestrzeni do siedzenia).
- Konieczne jest zapewnienie odpowiedniego podjazdu dla osób niepełnosprawnych (zgodnie z ustawą ADA), będącego konstrukcją tymczasową.
- Stoliki oraz barierki powinny być oddalone o co najmniej 38 cm (15") od hydrantów przeciwpożarowych. Nieprzestrzeganie tego wymogu naraża innych mieszkańców Nowego Jorku na niepotrzebne niebezpieczeństwo.
- Stoliki lub barierki ogródka powinny być oddalone od przejścia dla pieszych o co najmniej 2,5 m (8'). Odległość ta pozwoli zapewnić odpowiednie bezpieczeństwo podczas wykonywania manewrów pojazdami oraz odpowiedni dystans pomiędzy gośćmi restauracji a osobami poruszającymi się po przejściach dla pieszych.
- Oświetlenie ogródków nie może oślepiać kierowców pojazdów przejeżdżających w ich pobliżu.

Program otwarcia restauracji w NYC: Zasady organizacji przestrzeni do siedzenia



- Nie wolno umieszczać stolików w obrębie stref objętych całkowitym zakazem postoju (No Stopping Anytime) lub całkowitym zakazem parkowania (No Standing Anytime), na ścieżkach dla rowerów, na przystankach/pasach autobusowych, na postojach taksówek lub na miejscach parkingowych dla aut do wypożyczenia. Wyjątek: Stoliki mogą być ustawiane w strefach objętych tymczasowym zakazem postoju lub parkowania poza godzinami obowiązywania zakazu. Barierki i stoliki należy usuwać ze stref objętych zakazem postoju lub parkowania w godzinach obowiązywania zakazu.
- W ogródkach mogą znajdować się wyłącznie parasole z obciążoną podstawą, ich czasa nie może wykraczać poza obręb barierki, a podstawa zasłaniać pokryw lub otworów wentylacyjnych punktów dostępu do mediów komunalnych.
- Poza godzinami użytkowania ogródków należy usuwać z nich stoły i krzesła albo zabezpieczać je przed przesuwaniem lub kradzieżą.
- Należy spełnić wymogi procedury przeciwpożarowej nowojorskiej straży pożarnej (NYC Fire Department Open Flame) oraz innych obowiązujących procedur przeciwpożarowych.

Właściciele restauracji mogą

- Pozostawiać barierki na stałe w strefach płatnego parkowania, naprzemiennego parkowania lub całkowitego zakazu parkowania pod warunkiem, że poza godzinami otwarcia lokalu stoliki i krzesła będą usuwane albo unieruchamiane w celu zabezpieczenia ich przed kradzieżą.
- W ogródkach zlokalizowanych w sąsiedztwie krawężnika instalować specjalne platformy umożliwiające dostęp osobom niepełnosprawnym (zgodnie z ustawą ADA) lub konstrukcję minimalizującą ryzyko potknięcia się, pamiętając o nieblokowaniu przestrzeni odprowadzającej wody opadowe.
 - Platformy te nie mogą blokować studzienek kanalizacyjnych ani krawężników usytuowanych wzdłuż rynsztoków.
 - Platformy te nie mogą blokować dostępu do pokryw instalacji mediów komunalnych ani ich wentylacji.