



Для немедленной публикации: 09.09.2020 ГУБЕРНАТОР ЭНДРЮ М. КУОМО

ГУБЕРНАТОР КУОМО ОБЪЯВИЛ О ТОМ, ЧТО С 30 СЕНТЯБРЯ В НЬЮ-ЙОРКЕ РАЗРЕШЕНО ВОЗОБНОВИТЬ ОБСЛУЖИВАНИЕ В ЗАКРЫТЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ РЕСТОРАНОВ С 25-ПРОЦЕНТНЫМ ПРЕДЕЛОМ НАПОЛНЯЕМОСТИ

Проверки температуры, контактная информация для отслеживания, покрытия для лица, когда посетители не сидят за столиками и другие протоколы безопасности должны соблюдаться; обслуживание возле барной стойки и обслуживание после полуночи не разрешено

Город Нью-Йорк предоставит группу в составе 400 сотрудников по обеспечению соблюдения требований

Рекомендации будут пересмотрены на основе данных к 1 ноября; если уровень инфицирования не повысится, ресторанам может быть разрешено обслуживание на уровне до 50 процентов вместимости; штат будет отслеживать любое повышение позитивности тестов на постоянной основе для оценки потенциала

Рестораны должны размещать информацию о вместимости и указывать номера телефонов для сообщения о нарушениях; посетители могут сообщить о нарушениях по телефону 833-208-4160 или отправить текстовое сообщение «VIOLATION» на номер 855-904-5036

Губернатор объявляет о том, что в штате Нью-Йорк будет запущена социальная реклама «Нью-йоркцы защищают нью-йоркцев» совместно с Ассоциацией ресторанов штата Нью-Йорк с целью обеспечения соблюдения установленных требований

Губернатор Эндрю М. Куомо объявил сегодня, что с 30 сентября возобновляется обслуживание в крытых помещениях ресторанов с 25-процентной вместимостью. Все рестораны, работа которых будет возобновлена, будут подчиняться строгим протоколам безопасности, включая проверку температуры, контактную информацию для отслеживания, покрытия для лица, когда посетители не сидят за столиками, и другие протоколы безопасности. Барное обслуживание не будет разрешено, а рестораны будут закрываться в полночь. На основе этих данных к 1 ноября будет проведена переоценка руководящих принципов. Если уровень инфицирования не увеличится, ресторанам может быть разрешено работать с

50-процентной наполняемостью; штат будет постоянно следить за любым ростом положительных результатов тестирования и, при необходимости, проводить повторную оценку. С бизнес-руководством по организации питания в закрытых помещениях в Нью-Йорке можно ознакомиться [здесь](#).

Город Нью-Йорк предоставит группу в составе 400 сотрудников правоохранительных органов для работы с Целевой группой полиции штата (State Police Task Force) в целях обеспечения соблюдения установленных требований. Рестораны должны разместить информацию о 25-процентной вместимости ресторана в помещении, а также номер телефона и номер для отправки текстового сообщения в случае нарушения. Посетители могут сообщить о нарушениях, позвонив по телефону 833-208-4160, или отправив текстовое сообщение «VIOLATION» на номер 855-904-5036.

«Я хочу поблагодарить нью-йоркцев за их усердную работу по повышению уровня соответствия, и теперь мы можем сделать следующий шаг к возобновлению работы наших ресторанов. Мы беседовали с заинтересованными сторонами, и сейчас объявляем, что в конце этого месяца мы сможем безопасно возобновить обслуживание в крытых помещениях ресторанов в Нью-Йорке с ограниченной наполняемостью при условии, что они будут соблюдать строгие протоколы охраны здоровья и безопасности, — **сказал губернатор Куомо**. — Это хорошие новости и верный шаг вперед, особенно для владельцев и сотрудников ресторанов, которым в это время пришлось не легко. Но все мы должны обеспечить соответствие требованиям, а также здоровье и безопасность окружающих нас людей».

Губернатор также объявил о запуске штатом совместно с Ассоциацией ресторанов штата Нью-Йорк (New York State Restaurant Association) социальной рекламы «Нью-йоркцы защищают нью-йоркцев» с целью поощрения соблюдения установленных требований.

Руководство по организации питания в закрытых помещениях в городе Нью-Йорке

- 25-процентный предел наполняемости
- Проверки температуры на входе будут необходимы для всех клиентов
- Один член каждой группы должен будет в случае необходимости предоставить контактную информацию для отслеживания
- Обслуживание у барной стойки не разрешено — бары будут использоваться только в целях обслуживания, для приготовления напитков и подачи их на стол
- Посетители должны постоянно носить маски, если не сидят за столиком
- Столы должны находиться на расстоянии шести футов (1,8 м) друг от друга
- Рестораны закрываются в полночь
 - Строгое соблюдение всех инструкций штата

- Рестораны должны работать с повышенными стандартами фильтрации, вентиляции и очистки воздуха
- Ограничить рециркуляцию воздуха и обеспечить вентиляцию наружного воздуха
- Обслуживание на открытом воздухе будет продолжаться

Мелисса Флейшут (Melissa Fleischut), президент и главный исполнительный директор Ассоциации ресторанов штата Нью-Йорк: «Сегодняшнее объявление пришлось на поворотный момент для ресторанной индустрии Нью-Йорка, и мы хотели бы поблагодарить губернатора Куомо за то, что он признал это и дал надежду тысячам ресторанов, расположенных здесь, в кулинарной столице мира. Разрешение ресторанам возобновить обслуживание в помещении с ограниченной наполняемостью обеспечит этим заведениям питания экономический спасательный круг, поскольку все они стараются держать свои двери открытыми в течение всей этой пандемии. Мы будем рады сотрудничеству с соответствующими учреждениями штата и партнерами в сфере гостеприимства, обеспечивая понимание правил всеми ресторанами Нью-Йорка».

Джереми Меррин (Jeremy Merrin), вице-президент отделения Ассоциации ресторанов Нью-Йорка; основатель и генеральный директор компании Havana Central Restaurant Group: «Мы так благодарны губернатору Куомо за то, что он разработал план повторного открытия ресторанов для обслуживания в закрытом помещении в Нью-Йорке с 25-процентной наполняемостью. Мы твердо верим, что подавляющее большинство владельцев ресторанов воспримут эту возможность всерьез и будут придерживаться всех руководящих принципов Центра по контролю и профилактике заболеваемости (Center for Disease Control and Prevention, CDC) и Департамента здравоохранения (Department of Health, DOH). С таким планом посещать рестораны в Нью-Йорке будет очень безопасно. Мы надеемся на сотрудничество с губернатором и мэром, чтобы обеспечить успех обслуживания в закрытых помещениях».

Дэнни Мейер (Danny Meyer), основатель и генеральный директор компании Union Square Hospitality Group: «Управление рестораном — это дело, в которое вкладываешь душу, и вместе со многими коллегами и сотрудниками мы боролись с беспрецедентными проблемами этой пандемии, работая изо всех сил, чтобы безопасно накормить нью-йоркцев, обеспечивая передачу товара у входа, доставку и обслуживание на открытом воздухе, не зная, как долго мы еще сможем продержаться. Я присоединяюсь к моим коллегам и благодарю губернатора за то, что он открыл дверь к безопасному и постепенному возобновлению работы, предоставив разумное решение для обслуживания в закрытых помещениях, и с нетерпением жду возможности работать со всеми, чтобы гарантировать безопасность наших клиентов и персонала. Это важный первый шаг к тому, чтобы вернуть на работу больше членов нашей команды, вести больше дел с нашими поставщиками и вновь приветствовать нью-йоркцев в Нью-Йорке».

Эндрю Риги (Andrew Rigie), исполнительный директор NYC Hospitality Alliance: «Ресторанная индустрия Нью-Йорка была финансово опустошена пандемией, и безопасное возвращение к ресторанному бизнесу в помещениях имеет решающее значение для спасения этих жизненно важных малых предприятий и рабочих мест. Мы благодарны губернатору Куомо за то, что он объявил о возобновлении работы крытых ресторанов с планом будущего расширения. Рестораны играют важнейшую роль в экономической и социальной жизни Нью-Йорка, а обслуживание в помещении является ключевым компонентом восстановления отрасли».

Изабелла Ди Пьетро (Isabella Di Pietro), соучредитель Feed the Frontlines NYC: «Работники ресторанов Нью-Йорка стремятся обслуживать свои семьи и сообщества, и мы рады, что губернатор Куомо объявил, что ресторанное обслуживание в закрытом помещении может возобновиться сегодня. Ресторанный бизнес уже давно стал источником дохода для бесчисленного множества людей, стремящихся работать в Нью-Йорке, и очень важно, чтобы он не был подавлен грядущими зимними месяцами. Я благодарю губернатора Куомо за принятие мер по поддержке малого бизнеса и работников ресторанов по всему нашему городу».

Лука Ди Пьетро (Luca Di Pietro), основатель компании Taralucci e Vino: «Ресторанная индустрия поддерживает рабочих и их семьи по всему Нью-Йорку, и я рад, что губернатор Куомо объявил сегодня о возобновлении обслуживания в помещении. С наступлением зимы необходимо, чтобы персонал ресторана продолжал получать доход от обслуживания в закрытых помещениях, а новые руководящие принципы штата обеспечат безопасность работников и гостей по мере того, как индустрия пытается выжить в условиях этой пандемии».

Шон Фини (Sean Feeney), соучредитель компании Grovehouse; владелец компании Lilia and Misi: «Мы благодарны губернатору Куомо, который пригласил нас к сотрудничеству и вместе с нами работал над тем, чтобы обслуживание в помещении вновь стало реальностью. Мы с нетерпением ждем момента, когда снова поприветствуем нашу команду и гостей в наших ресторанах. Нью-Йорк всегда возрождается. На этот раз мы вместе перестроим и восстановим наш город, сделав его безопасным, защищая свободу и справедливость для всех».

###

Другие новости см. на веб-сайте www.governor.ny.gov
Штат Нью-Йорк | Executive Chamber | press.office@exec.ny.gov | 518.474.8418

[ОТМЕНИТЬ ПОДПИСКУ](#)