ZAJIŠŤOVÁNÍ BEZPEČNOSTI POTRAVIN v síti COOP

KRIZOVÉ ŘÍZENÍ

k eliminaci šíření respiračních onemocnění pro prodejny potravin, velkosklady, vedení družstev.

Výstupy ze sociálního dialogu v oblasti spotřebního družstevnictví v roce 2020.









Obsah

I. Úvod str. 4

II. Krizové řízení obecně 8

1 I Sestavení krizového týmu 8

2 I Zásady postupu řešení krize při výskytu závažného nebezpečí 9

3 I Vybavení prodejen: 12

4 I Preventivní nástroje k eliminaci/omezení vzniku závažného nebezpečí 13

III. Doporučená opatření na prodejnách potravin při nebezpečí nákazy COVID-19 14

1. Organizační opatření 14

2. Pravidla chování zaměstnanců i zákazníků 14

3. Správná respirační hygiena zaměstnanců i zákazníků. 16

4. Čistá a hygienická provozovna i zázemí 16

5. Hygiena rukou u zaměstnanců, dodavatelů i zákazníků 16

6. Výzvy k eliminaci šíření nákazy v komunitě 17

7. Epidemiologické postupy v různých stupních rizika definovaného státními orgány 17

Přílohy: 18

Epidemiologická opatření na prodejnách podle míry rizika 21

Epidemiologická opatření na velkoskladech 25

Kontrolní list pro prodejnu (vlastní prodejna, dohled ze strany vedení družstva) 26

Jak se chovat při nákupu 28

Desatero ke koronaviru 29

Jak se chránit před nákazou 29

Jak si správně mýt ruce 30

Poděkování 31

Výtah z legislativy 32

Spotřební družstevnictví během koronavirové krize 33

I.
Úvod

Dostává se Vám do rukou publikace, která má za cíl zmapovat výstupy ze sociálního dialogu v oblasti spotřebního družstevnictví v roce 2020. Plány, které jsme v souvislosti s tímto projektem měli, jsme museli přizpůsobit nové situaci, která vznikla vypuknutím pandemie COVID-19. Na vzniklou situaci nebyl nikdo připraven, mnohým z nás se život otočil vzhůru nohama. Obchodníci museli čelit novým výzvám a za pochodu řešit různé problémy.

Původně měl projekt „Podpora sociálního dialogu ve spotřebních družstvech" navázat na aktivity v předchozích letech, které byly zaměřeny zejména na zvýšení povědomí o náročnosti práce zaměstnanců v obchodě a o významu obchodu pro zachování odpovídajících životních podmínek obyvatel ve venkovském prostoru, ve kterém družstva převážné působí. V roce 2020 se měl projekt zaměřit zejména na šíření nových informací, dotýkajících se činnosti obchodních jednotek. Semináře, kulaté stoly a konference jsme chtěli věnovat novým formám práce v obchodě, a to i s využitím zahraničních zkušeností.

Stěžejním úkolem je a bylo zajistit obchodní obslužnost venkova. Spotřební družstva a jejich prodejny se ovšem musí vypořádávat se zvýšenou nemocností personálu, nedostatkem ochranných prostředků, neustále se měnícími nařízeními, mnohdy ze dne na den. V boji s nemocí COVID-19 se projevil jeden ze sedmi základních principů družstevnictví – solidarita mezi lidmi a členy družstev. Vzhledem k akutnímu nedostatku všech ochranných prostředků na začátku epidemie, pomáhal každý, jak uměl a mohl. Do prodejen nosili lidé doma šité roušky, aby je věnovali pracovnicím místních obchodů a zvedla se velká vlna solidarity s prodejnami, které zůstaly v první linii a sloužili místním obyvatelům. Družstva zase spoluorganizovali dodávky potravin pro místní obyvatele, nemocnice, nebo sociální zařízení apod. V závěru této publikace naleznete exkurz do života prodejen COOP v době koronavirové.

V boji s pandemií se prokázala výrazným způsobem potřebnost venkovských prodejen, které vzhledem k omezení pohybu občanů v souvislosti s nařízenou prací z domova, uzavřením škol apod. byly naprosto nezastupitelné. Mnoho místních ocenilo skutečnost, že nemusí jezdit do přeplněných nákupních center.

Pandemie rovněž přispěla nemalou měrou ke vzniku online prodeje potravin s názvem E-COOP. Zákazníkům umožní nakoupit v e-shopu široký sortiment potravin a vyzvednout si je bezpečně v jejich nejbližší prodejně skupiny COOP.

Vzhledem k aktuální situaci byla v projektu sociálního dialogu rozšířena témata odborných seminářů, kulatých stolů a konference o reakce na aktuální pandemii koronaviru a její dopady na fungování maloobchodu. Proto, abychom napomohli spotřebním družstvům vypořádat se se vzniklou situací, zpracovali jsme na SČMSD analýzu, která provádí vedení i všechny ostatní zaměstnance spotřebních družstev nově nastalou situací. V analýze jsou uvedeny postupy, které mohou družstva využít při tvoření svých krizových plánů v době zvýšeného výskytu infekčních onemocnění, jakým COVID-19 bezpochyby je. Tyto plány a postupy je však třeba vždy přizpůsobit a rozpracovat dle konkrétních podmínek jednotlivých družstev, prodejen a obcí. V následujících kapitolách tedy naleznete manuál pro krizové řízení obecně a následně s detailnějším přístupem k infekčním onemocněním.

Zástupci Svazu českých a moravských spotřebních družstev se účastnili během celého roku nespočet pracovních skupin různých ministerstev zaměřených na řešení nastalé nelehké situace, aby nastavili parametry fungování obchodu a zajistili tak plynulý prodej potravin obyvatelům. Svaz také zajistil pro prodejny družstev centrální nákup statisíců roušek, desetitisíců respirátorů a desetitisíců litrů dezinfekce. Dohodnuté postupy a opatření v době pandemie jsme také zapracovali do této publikace, abychom napomohli personálu spotřebních družstev jednodušeji se orientovat v krizové situaci. Jsou to totiž právě zaměstnanci obchodu, kteří i v té nejhorší epidemiologické situaci musí zajistit zásobování potravinami. Přizpůsobili jsme tedy původní zaměření projektu sociálního dialogu a námi zpracovaný materiál považujeme za velmi důležitý.

Velice si vážíme práce funkcionářů a manažerů centrál spotřebních družstev, a především pak zaměstnanců velkoobchodů a maloobchodních prodejen. Již tak těžká a málo ceněná práce zaměstnanců v družstevním obchodě nabrala dalších rozměrů, kterých si málokdo na vládní úrovni přes všechna naše vysvětlování dříve neuvědomoval. Projevila se nesmírná obětavost zaměstnanců na prodejnách, kteří se každý den potkávali se stovkami zákazníků a podstupovali riziko nákazy. Těmto lidem patří velký dík. A právě pro ně jsme vytvořili tento materiál jako návod, jakým způsobem chránit sebe i ostatní před infekčním onemocněním, jakým právě COVID-19 je.

Ing. Pavel Březina
předseda
Svaz českých a moravských spotřebních družstev
(skupina COOP)

1847



1920



1939



1976



2008



2017



Značka COOP

COOP je mezinárodně používanou obchodní značkou družstev spotřebitelů (consumer cooperatives), která vznikla v roce 1844 v okolí anglického Manchesteru a velmi rychle se rozšířila do mnoha zemí světa včetně území současné České republiky.

Značka COOP vyjadřuje výstižně a v mnoha jazycích princip fungování družstva – kooperaci jeho členů, kteří jsou současně spotřebiteli družstvem prodávaných spotřebních produktů.

Tradice českých družstev se odvíjí od roku 1847, kdy byl v Praze založen „Pražský potravní a spořitelní spolek". O činnosti tohoto prvního družstva na území současné České republiky nemáme mnoho dochovaných informací. Je známo, že Pražský potravní a spořitelní spolek byl, jak ostatně i vyplývá z jeho názvu, osobitým družstvem s víceúčelovou činností. Členové si v družstvu ukládali svoje úspory a za takto vzniklý kapitál bylo nakupováno zboží běžné denní potřeby. Členskou základnu tvořili převážně dělníci a drobní řemeslníci.

V dalších obdobích tvořila družstva jistotu spravedlivých cen v poválečných dobách i během hospodářských krizí. Přesto často sklízela kritiku. Jak píše J. Moravec v roce 1936: *„Dokud bylo družstevnictví pouhou teorií, dokud zde byla pouze družstva malá a slabá, bylo na ně nepřátelskými kruhy pohlíženo jako na neškodnou hračku, s kterou si sociálně slabí spotřebitelé budou hráti a nikam to s ní nepřivedou. To byl ovšem omyl a po válce (pozn. První světové) zde najednou bylo družstevní hnutí, z malých počátků vrostlé, ale dobře organisované a plné života."*

Velice důležitá byla činnost družstevní nákupní centrály VDP, která produkovala velké množství privátních výrobků pouze pro družstva. Zajímavostí je, že již v roce 1930 existovaly privátní výrobky nesoucí název COOP, nebo Cooperator.

Následný vývoj v 50. letech 20. století přinesl všeobecně hrubé porušování zákonnosti a deformace, které hluboce zasáhly do činnosti družstev. Reorganizace podle „scénáře" vypracovaného na ÚV KSČ v roce 1952 směřovala k přeměně ústředí družstev a družstevních organizací na výkonné orgány pro plnění státem direktivně ukládaných úkolů. Z rozhodnutí strany přišla družstva o svůj majetek, který měla především ve městech a byla direktivně pověřena zajišťovat zásobování obyvatelstva na venkově. Družstva byla systematicky zbavována podnikatelské iniciativy a účelově zneužívána. Po roce 1989 došlo k postupnému narovnávání majetkových poměrů a družstva se musela vypořádávat s nastupující zahraniční konkurencí, která stavěla moderní prodejny, zatímco družstva musela udržovat velké množství starších prodejen. Ironií tak je, že za socialismu se stát díval na družstva coby kapitalistický přežitek na rozdíl od ostatního rozvinutého světa.

V dnešní době Skupina COOP představuje:

46 členských družstev

2500 prodejen

2 nákupní centrály:
COOP Centrum (Praha) a COOP Morava (Brno)

13 000 zaměstnanců

107 000 členů družstev

8 středních škol a Manažerský institut COOP

Síť prodejen spotřebních družstev



Další aktivity:

online obchod E-COOP

COOP Mobil

V současnosti jsou družstva známá především podporou regionů, kde působí a prodejem regionálních výrobků. Soustředí se v nich na menší producenty a kvalitu. Prodejny jsou postupně přestavovány, aby nabízely co největší komfort pro zákazníky. Unikátní jsou například nízkoenergetické modulární prodejny, nebo čerpací stanice. Jsou zde také zaváděny doprovodné služby pro zajištění co největšího komfortu místních obyvatel. Jde například o finanční služby tipu platba složenek, bezkontaktní platební terminály, dobíjení kreditů, nebo výběr hotovosti CASH–BACK. Z dalších aktivit se rozvíjí spolupráce s Českou poštou, farmářskými trhy a řada dalších činností. Oblíbené jsou i privátní značky COOP, do kterých patří již přes 600 výrobků. V roce 2020 byl spuštěn online obchod E-COOP.

II. Krizové řízení obecně

Součástí příručky systému kritických bodů (HACCP)

Cíl krizového plánu: Zajistit eliminaci šíření respiračních onemocnění mezi lidmi, a to jak ochranu zabránění onemocnění zákazníků, tak zajištění práceschopnosti zaměstnanců (vedení družstva, prodejny, případně velkoobchod).

Tato onemocnění se nemohou šířit prostřednictvím potravin tak, jako potravinové nákazy typu salmonelóz apod. Viry respiračních onemocnění mohou být přenášené zejména kapénkovou nákazou a přes povrchy. Proto je krizový plán zaměřený na omezení příčin přenosu virů

Legislativa: Krizový plán respektuje Zákon o krizovém řízení 240/2000 Sb. v platném znění a navazující Nařízení vlády 432/2010 Sb. Průřezovým kritériem pro určení prvku kritické infrastruktury je mj. hledisko dopadu na veřejnost s mezní hodnotou rozsáhlého omezení poskytování nezbytných služeb nebo jiného závažného zásahu do každodenního života postihujícího více než 125 000 osob. Požadavky na subjekty kritické infrastruktury jsou dané v paragrafech 29 a, 29b, a 29c Zákona o krizovém řízení 240/200 Sb. v platném znění.

1 | Sestavení krizového týmu

- Vedení družstva musí jmenovat krizový tým ve vedení družstva. Tento krizový tým by měl zahrnovat řídící pracovníky družstva, a to minimálně předsedu/ředitele družstva, vedoucí provozu (řízení prodejen), vedoucí technického oddělení, vedoucí zajištění nákupu, vedoucí ekonomického úseku. Každý ze členů krizového týmu musí být zastupitelný pro případ nemoci či dovolené. Na jednotlivé členy týmu musí být k dispozici kontakty (telefon, e-mail)
- Při zjištění nebezpečí rozšíření onemocnění na úrovni obcí, okresů, kraji kontaktuje každý z týmu neprodleně ostatní členy
- Vedoucí týmu informuje o výskytu nebezpečí vedení společnosti, a to rozhodne o informování veřejnosti (příp. po konzultaci s dozorovým orgánem)

2 | Zásady postupu řešení krize při výskytu závažného nebezpečí

1. Zjištění nebo ohlášení závažného nebezpečí
2. Popis závažného nebezpečí a jeho lokalizace
3. Informování členů krizového týmu
4. Posouzení rizika nebezpečí krizovým týmem a spolupracovníky
5. Rozhodnutí o postupu
6. Identifikovat rozsah nebezpečí a identifikovat závazná pravidla chování pro všechny zúčastněné osoby (dle regionu provozovny)
7. Rozhodnutí o informování státních institucí
8. Rozhodnutí o informování veřejnosti (popř. dle rozhodnutí dozorových orgánů)
9. Likvidace nebezpečí (potraviny)
10. Vyhodnocení zákroku, stanovení nápravných opatření, poučení do budoucna
11. Ověření účinnosti provedené nápravy

Činnost krizového týmu:

Tým pracuje podle zásady Demingova cyklu (Plánuj-Dělej-Kontroluj-Zlepšuj)

Úkolem krizového týmu je stanovení pravidel a organizačních opatření v družstvu, prodejnách, případně ve velkoobchodu. Tým definuje interní opatření podle konkrétní situace v okrese, kraji, státu a podle požadavků státních orgánů

Kroky k zajištění cílů krizového plánu

1. Revize stávajících hygienických plánů (zaměření se na sanitaci klik, rukojetí košíků a vozíků pro zákazníky, pomůcek používaných zákazníky, pokladních systémů – klávesnice, terminály, telefony), používaných pomůcek, případně úprava plánů pro běžný provoz
2. Zajištění OOPP pro ochranu zaměstnanců a zákazníků (kromě obvyklých ochranných pracovních pomůcek také rukavice (včetně košů na použité rukavice zákazníků), případně roušky, respirátory), respirátory pro řidiče zásobující oblasti v karanténě nebo se zvýšenou mírou rizika podle semaforu viz Epidemiologické postupy v různých stupních rizika podle semaforu definovaného státními orgány a Vzor tabulky k vyplnění pro tvoření zásob
3. Zajištění dezinfekčních prostředků na ruce (pracovníci družstva, prodavačky, pracovníci velkoskladu, řidiči, zákazníci včetně stojanů na dezinfekci cca na 1 měsíc), vytvoření zásob v době relativního klidu. Výměna roušek a rukavic prodavaček a provozních pracovníků velkoskladu a řidičů cca po 2 hodinách
4. Zajištění sanitačních a dezinfekčních prostředků pro zajištění sanitace a dezinfekce (vedení družstva, prodejny, velkosklad včetně zázemí)
5. Příprava letáků a školících materiálů, vodících terčů, resp. pásek pro zajištění odstupů 2 metry
6. Příprava školícího materiálu pro personál k zajištění správného mytí rukou, používání roušek, filtrů a rukavic, sanitace pomůcek a prostředí – viz letáky Jak se chovat při nákupu základní pravidla chování obecně - Desatero ke koronaviru, stručnější verze viz Jak se chránit před nákazou
7. Zajištění dezinfekce kanceláří, šaten, zázemí na velkoskladu a na prodejnách, kabin řidičů (chemická, případně ozonizací)
8. Zajištění technických opatření na prodejnách (ochrana pokladních průhlednými přepážkami, označení odstupů na podlaze, informace pro zákazníky, zajištění zázemí pro případné zabalení potravin v zázemí prodejny, tj. prostor pro zabalení a obalový materiál, případně etikety (pro případ vyššího stupně rizika, požadavků státních orgánů), změna

II. Krizové řízení obecně

umístnění regálů na prodejnách (pečivo není vhodné mít umístněné v rohu prodejny z důvodu příliš vysoké koncentrace zákazníků)

9. Definování zdrojů (rozšíření spektra dodavatelů) a množství základních potravin včetně rezerv – platí pro prodejny a velkosklad (zejména mouky, rýže, těstoviny, cukr, sůl, kvasnice, olej, tuky, dezinfekce, prací prostředky)
10. Zajištění míst pro odpady (použité roušky (do sáčků), rukavice zaměstnanců, rukavice – zákazníci)
11. Zajištění implementace opatření a pravidel do praxe
12. Zavedení interních kontrolních mechanismů ke sledování míry implementace definovaných pravidel – Kontrolní list pro prodejnu (vlastní prodejna, dohled ze strany vedení družstva) viz samostatná příloha č. 3 - Kontrolní list pro prodejnu (vlastní prodejna, dohled ze strany vedení družstva)
13. Sledování aktuální situace v okrese a kraji a úprava pravidel v návaznosti na konkrétní situaci a na pokyny a rozhodnutí státu a místně příslušné hygienické stanice
14. Spolupráce s orgány místní samosprávy a KHS
    Vedoucí týmu kontaktuje příslušné státní/dozorové orgány a koordinuje s nimi vzniklé aktivity:

    Kontakty na místně příslušné instituce:
    - Hygiena
    - SZPI
    - SVS
    - Krizový štáb na úrovni krajů, obecní zastupitelstvo
    - Integrovaný záchranný systém
    - ČOI a další
15. Vyhodnocování efektivity vlastních definovaných pravidel a následně zmírnění či zpřísnění dosavadních pravidel k zajištění jejich vyšší efektivity

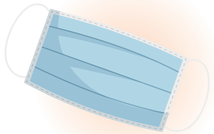
Tým se schází podle potřeby. V klidném režimu cca 1x/ měsíc, v případě zvýšení rizika častěji – viz rozdělení opatření podle různých stupňů rizika nákazy (viz. Epidemiologické postupy v různých stupních rizika podle semaforu definovaného státními orgány), případně při lokálním výskytu nákazy na úrovni obcí, okresů, krajů. Z jednání týmu je vedený záznam s definovanými odpovědnostmi a pravomocemi pro konkrétní pracovníky, termíny.

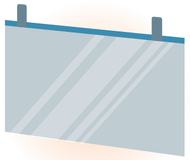
Pravidla musí být vypracovaná pro práci vedení družstva, jednotlivých prodejen případně velkoskladu včetně přepravy. Na základě pokynů KHS, resp. státu či samosprávných orgánů musí být pravidla bezodkladně zpřísněná a implementovaná. Při uvolnění pravidel ze strany státních orgánů musí vedení družstva zvážit míru uvolnění v konkrétním družstvu na základě zvážení dopadů rozvolnění

3 | Vybavení prodejen:

Důležité komodity pro boj proti pandemii – jejich využití se odlišuje v čase dle vývoje nákazy a zavedených opatření.

- Ochranné roušky/respirátory
- Dezinfekce pro ochranu vnitřních prostor a pro zákazníky prodejen
- Rukavice pro zákazníky a personál
- Ochranné štíty, přepážky, kryty
- Mobilní dezinfekce
- Na větších prodejnách případně teploměry pro případ měření teploty zaměstnanců během pracovní doby s následným případným odchodem zaměstnance mimo prodejnu. Další postup podle konkrétní situace.

4 | Preventivní nástroje k eliminaci/omezení vzniku závažného nebezpečí

- Důsledné uplatňování podmínek správné výrobní/hygienické praxe
- Uplatňování systému HACCP včetně provádění interních auditů a ověřování
- Nakupování potravin od známých/ověřených zaregistrovaných dodavatelů – hodnocení dodavatelů, dohodnuté specifikace potravin.
- Řízený pohyb osob v prostoru prodejen, včetně cizích osob – smluvních pracovníků, pracovníků cizích servisů apod.

Počty ochranných pracovních pomůcek distribuovaných v rámci spotřebních družstev v roce 2020

	objednáno od externích dodavatelů	od státu	celkem
Dezinfekce (v litrech)	34 910	-	34 910
Roušky/ks	1 584 000	143 180	1 727 180
Respirátory/ks	6 750	47 010	53 760
Rukavice/ks	13 069 670	40 330	13 110 000

III. Doporučená opatření při nebezpečí nákazy COVID-19

Opatření na prodejnách potravin:

1. Organizační opatření

V případě onemocnění je nutné se řídit pokyny KHS. K minimalizaci osob umístěných do karantény je důležité mít definované málopočetné skupiny pracovníků, kteří by se pravděpodobně mohli nakazit. Proto je potřebné, aby krizový tým zvážil možná organizační opatření na vedení družstva, na prodejnách a případně ve velkoskladech

Rozdělení týmů ve vedení družstva, pokud je to trochu reálné: dva týmy, jeden pracuje na home office, druhý je v kanceláři. Předpokladem práce na home office je odpovídající technické vybavení a definování pravidel pro home office. Je potřebné kanceláře a místa setkávání často větrat, případně dezinfikovat

Pokud možno rozdělení prodavaček v zázemí prodejny, resp. rozdělení pracovníků skladu do jídelny – časově, do různých místností. Místnosti je vhodné mezi obsazeními vyvětrat, případně dezinfikovat

Zkrácení pracovní doby prodavaček v případě vyšších stupňů rizika

2. Pravidla chování zaměstnanců i zákazníků

- základní pravidla chování v prodejně viz příloha *Jak se chovat při nákupu*
- základní pravidla chování obecně viz příloha *Desatero ke koronaviru*, stručnější verze viz příloha *Jak se chránit před nákazou*:
- upravit návštěvní řády provozoven a pracovní řády tak, aby obsahovaly **zákaz vstupu**, pobytu a pohybu osob **bez ochranných** prostředků **dýchacích cest** a dle potřeby (viz postupy při zhoršení situace) **omezit vstup** zákazníků na prodejnu
- **zajistit dodržování** výše uvedeného **zákazu** – popř. informovat a požádat o pomoc příslušné orgány (policii) viz příloha *Výtah z legislativy*:
- **vzdálenos**t mezi osobami minimálně **2 metry**





- v provozovně zajistit řízení front čekajících zákazníků uvnitř provozovny, a to jak u obslužných úseků, tak u pokladen, a to zejména umístěním značek pro minimální rozestupy mezi zákazníky – 2 metry
- informovat zaměstnance o nových opatřeních a povinnostech s tím spojených
- informovat všechny příchozí osoby do prostor provozovny
  - informace zřetelně umístit u všech vchodů do provozovny a dále v prostorách provozovny prostřednictvím cedulí (vzor viz příloha *Jak se chovat při nákupu*), nápisů, případně informovat prostřednictvím rozhlasu v provozovně nebo prostřednictvím k tomu určených pracovníků apod.
- zajistit a důsledně dbát, aby zaměstnanci provozovny nosili pracovní oděv, obuv a další ochranné prostředky (roušky, rukavice atd.) a dbát na jejich dostatečnou a pravidelnou výměnu
- zajistit správné nakládání s odpadem (také použité rukavice, roušky…)
- zvážit u bližšího kontaktu personálu se zákazníkem (např. pokladna, obslužný pult) průhledné přepážky
- zakázat prodej nebalených potravin do donesených nádob spotřebiteli
- u nebaleného pečiva zajistit správnou hygienu samoobslužného prodeje – zajistit balené pečivo od dodavatelů, popř. zabalit na přání zákazníka či vložit do sáčku po x kusech dopředu (zajistit informování zákazníků, odpadkové koše, rukavice, trvalý dohled obsluhy atd.). nad rámec běžných zásad hygienického prodeje (rukavice, kleště, tabulky s hygienickými informacemi).
- u ovoce a zeleniny, které se běžně neloupají, zajistit obdobnou správnou hygienu samoobslužného prodeje, zajistit balené ovoce a zeleninu tohoto typu, případně v zázemí zabalit podobně jako výše uvedená opatření v případě pečiva
- zboží na prodejně uspořádat tak, aby nedocházelo ke shlukování osob
- v případě tepelného opracování potravin na prodejně zvážit v době nebezpečí jeho další nabídku, popř. zajistit zvýšené dodržování preventivních zásad a technologických postupů
- zajistit zásoby ochranných prostředků + smluvně zajistit s dodavateli jejich dostatečné množství
- smluvně upravit styk s dodavateli a spolupracujícími osobami, aby probíhalo vše dle stanovených hygienických pravidel. Případně je vhodné zvážit omezení vstupu obchodních zástupců po omezenou dobu s přednostní komunikace na dálku (telefon, WhatsApp apod.)
- opakované školení zaměstnanců v pravidlech k dodržování osobní a provozní hygieny
- minimalizovat manipulaci s penězi (bankovkami a mincemi), upřednostnit bezkontaktní platby
- všechna opatření zapracovat do HACCP

3. Správná respirační hygiena zaměstnanců i zákazníků.

- zajistit dostatečné množství **ochranných prostředků dýchacích** cest pro zaměstnance. Zvážit výběr typu ochranných prostředků dle potřeby dané charakterem pracovních povinností a dodavatelských možností.
  - stanovit průměrnou spotřebu – zásoba cca na 1 měsíc
- počítat s výměnou roušky/filtru cca po 2 hodinách pro každého zaměstnance, resp. dle doporučení výrobce ochranného prostředku
- plakáty podporující respirační hygienu viz *Jak se chovat při nákupu* anebo *Jak se chránit před nákazou*.

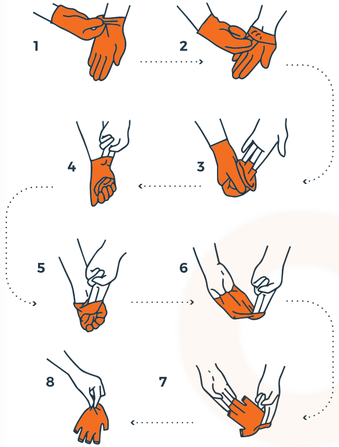
4. Čistá a hygienická provozovna i zázemí

- zajistit a dbát na zvýšenou frekvenci úklidu a sanitaci prostor pro zákazníky i zaměstnance
  - **povrchy** (např. regály, chladící a mrazící boxy, odkládací plochy, stoly) a **předměty** (např. košíky, madla vozíků, kliky dveří, telefony, klávesnice) je třeba dostatečně často **omývat** dezinfekčním prostředkem. Anebo umýt čistícím prostředkem a poté použít dezinfekčního spreje
- dezinfekci prostor, povrchů a předmětů provádět co nejčastěji s ohledem na provozní možnosti
- stanovit průměrnou denní spotřebu – zásoba cca na 1 měsíc



5. Hygiena rukou u zaměstnanců, dodavatelů i zákazníků

- Vyvěsit plakáty podporující mytí rukou + kombinovat s dalšími dostupnými komunikačními prostředky (vzor plakátu viz příloha *Jak si správně mýt ruce*)
- Po použití rukavic ruce řádně umýt



III. Doporučená opatření při nebezpečí nákazy COVID-19

- Pokud se nepodaří v době epidemie získat zabalené pečivo, ovoce a zeleninu (která se konzumuje se slupkou) přímo od dodavatele, zvážit zabalení na prodejně do mikrotenových sáčků. Zajistit dostatek **jednorázových rukavic**, popř. mikrotenových sáčků pro zaměstnance i zákazníky. Umístit rukavice u regálu s **pečivem i ovocem a zeleninou**. Informovat zákazníky o jejich použití včetně umístění odpadkový košů.
  - stanovit průměrnou spotřebu – zásoba cca na 1 měsíc
    - » průměrný počet zákazníků denně v prodejně, kteří rukavice využijí
    - » průměrný počet rukavic pro jednoho zaměstnance denně
- U vchodu do prodejny zajistit **dezinfekci na ruce**
  - stanovit průměrnou spotřebu – zásoba cca na 1 měsíc
    - » průměrný počet zákazníků denně v prodejně, kteří dezinfekci využijí
    - » průměrné množství dezinfekce na ruce, kterou využijí zaměstnanci



- Použití dezinfekce na ruce není nutné, je volitelné. Pokud však bude používána, je nezbytné důrazně upozornit personál, že použití dezinfekce na ruce nenahrazuje pravidelné a časté mytí rukou teplou vodou a mýdlem!

6. Výzvy k eliminaci šíření nákazy v komunitě

- Informovat zaměstnance, dodavatele a zákazníky, že pokud se covid-19 začne šířit v komunitě, musí kdokoliv, byť jen s mírným kašlem nebo lehce zvýšenou teplotou (37,3°C a více) zůstat doma. Rovněž je třeba zůstat doma (nebo pracovat z domova), pokud člověk zpozoruje jakékoli známky infekce.
- Na pracovišti vyvěsit plakáty s tímto sdělením + kombinace s dalšími komunikačními prostředky

Pozn.: Služby zaměřené na bezpečnost a ochranu zdraví při práci, místní orgán ochrany veřejného zdraví nebo jiní partneři mohli vytvořit propagační materiály podporující toto sdělení.

7. Epidemiologické postupy v různých stupních rizika podle semaforu definovaného státními orgány

Na tato základní opatření k eliminaci šíření respiračního onemocnění navazují přesnější pokyny podle míry rizika dané například semaforem státních orgánů – viz samostatné přílohy – Epidemiologické postupy v různých stupních rizika na prodejnách a na velkoskladech.

Přílohy

Příloha č. 1

Vzor tabulky k vyplnění pro tvoření zásob

ZAMĚSTNANCI	Průměrná denní spotřeba / jeden zaměstnanec	Počet zaměstnanců	Průměrná spotřeba na zaměstnance v ml	denní spotřeba CELKEM		ZÁSOBA na 30 dní	
Ochrana dýchacích cest			X		ks		ks
Rukavice			X		ks		ks
Dezinfekce na ruce	X				ml		l
Dezinfekce povrchů a předmětů	X	X	X		l		l

ZÁKAZNÍCI	průměrný počet zákazníků	spotřeba na jednoho zákazníka		denní spotřeba		Zásoba na 30 dní	
Rukavice u vchodu			ks		ks		ks
Rukavice u pečiva, OZ			ks		ks		ks
Dezinfekce na ruce			ml		ml		l



BÍLÁ

Žádné, případně zanedbatelné riziko nákazy.

Jednotky odhalených případů nákazy denně, které spolu nesouvisí.

Příloha č. 2

Epidemiologická opatření na prodejnách podle míry rizika danými semaforem definovaným státními kontrolními orgány

Níže uvedené je zpracováno dle systému „semaforu“ nicméně lze použít i pro jiné názvy, barvy a rozdělení stupně rizika.

Roušky a další opatření podle požadavků státních orgánů. Lze samozřejmě realizovat přísnější opatření při nižším stupni rizika, než identifikovaly státní orgány. Je třeba brát v potaz nejen semafor na státní úrovni, ale i konkrétní situaci v obcích, okresech a krajích.

1. BÍLÝ stupeň

a. Běžná sanitace a dezinfekce podle hygienického plánu

b. Běžné ochranné pomůcky pro zákazníky: Rukavice a pomůcky pro zákazníky pro manipulaci s pečivem s neloupaným ovocem a zeleninou. Pokyny pro zákazníky jsou k dispozici. Koš pro použité rukavice a pro spadlé pečivo je rovněž k dispozici

c. Zaměstnanec s respiračním onemocněním by měl kontaktovat ošetřujícího lékaře a nadřízeného pracovníka a postupovat podle rozhodnutí lékaře

d. Krizový tým se schází každý týden



ZELENÁ

Výskyt sporadických případů, případně lokální ohniska epidemie bez komunitního přenosu.

Během týdne nepřesáhne počet nově diagnostikovaných 25 osob na 100 tis. obyvatel.

2. ZELENÝ stupeň **(nad rámec opatření pro bílý stupeň)**

a. Běžná sanitace a dezinfekce podle hygienického plánu

b. Běžné ochranné pomůcky pro zákazníky: Rukavice a pomůcky pro zákazníky pro manipulaci s pečivem s neloupaným ovocem a zeleninou. Pokyny pro zákazníky jsou k dispozici. Koš pro použité rukavice a pro spadlé pečivo je rovněž k dispozici

c. Zaměstnanec s respiračním onemocněním by měl kontaktovat ošetřujícího lékaře a nadřízeného pracovníka a postupovat podle rozhodnutí lékaře

d. Poskytování dezinfekce a rukavic pro zákazníky (nejlépe bezdotykové dávkovače, stojany) – nabádající pokyny pro zákazníky jsou k dispozici

e. Dezinfekce pomůcek pro odběr pečiva, neloupaného ovoce a zeleniny pokud možno 1x/hodinu podle personálního vybavení prodejen

f. Dezinfekce klik pro zákazníky a v zázemí prodejny (pokud možno 1x/hodinu podle personálního vybavení prodejen)

g. Dezinfekce rukojetí košíků a vozíků (min. 2x/den (po ranní špičce a na konci dne)

h. Používání rukavic – pokladní, pro manipulaci s penězi, vedení zákazníků k placení kartou. Dezinfekce (otření) terminálů min. 1x/hodinu

i. Zajistit řízení front v prodejně, dodržování odstupů

j. Informování zákazníků o opatřeních a povinnostech s tím spojených

k. Opakované školení personálu v hygienickém minimu zaměřené zejména na práci s OOPP a na zajištění čistoty v prodejně, na velkoskladu

l. Krizový tým se schází 2x/týden



ŽLUTÁ

Již může docházet ke komunitnímu přenosu.

Na 100 tis. obyvatel přibylo během týdne přes 25 případů. Lokální epidemie se začínají prolínat.

3. ŽLUTÝ stupeň **a výskyt nemocných obyvatel v okrese**

a. Běžná sanitace a dezinfekce podle hygienického plánu

b. Běžné ochranné pomůcky pro zákazníky: Rukavice a pomůcky pro zákazníky pro manipulaci s pečivem s neloupaným ovocem a zeleninou. Pokyny pro zákazníky jsou k dispozici. Koš pro použité rukavice a pro spadlé pečivo je rovněž k dispozici

c. Dezinfekce pomůcek pro odběr pečiva a neloupaného ovoce a zeleniny nejlépe. 1x/0,5 hodiny podle personálních možností prodejny

d. Zvýšený dohled – dodržování pravidel ze strany zákazníků

e. Dezinfekce rukojetí košíků a vozíků, pokud možno 1x/ hodinu podle personálních možností prodejny

f. Dezinfekce součástí pokladních systémů každou hodinu a vždy při změně osoby na pokladně

g. V případě nabídky tepelně opracovaných pokrmů k přímé spotřebě zvážit jeho další poskytování

h. Eliminace počtu osob v prodejně (podle kapacity k dodržování dvoumetrových odstupů). Pokud možno ovlivnit i dodržování odstupů ve venkovních prostorách před prodejnou. Výzva k omezení času na prodejně

i. Sanitace a dezinfekce rukojetí manipulačních vozíků v zázemí prodejny min. 1x/hodinu a při změně obsluhujícího personálu

j. Informování zákazníků o opatřeních a povinnostech s tím spojených

k. Zaměstnanec s respiračním onemocněním musí kontaktovat ošetřujícího lékaře a nadřízeného pracovníka a postupovat podle rozhodnutí lékaře. Důležité je maximálně omezit pohyb na veřejnosti s onemocněním

l. Zkrácení pracovní doby prodavaček

m. Zavedení organizační opatření k rozdělení týmu: Pokud možno rozdělení prodavaček v zázemí prodejny– časově, do různých místností. Místnosti je vhodné mezi obsazeními vyvětrat, případně dezinfikovat

n. Příprava dodavatelů na vyšší odběry základních potravin, počátek navážení na velkosklad

o. Krizový tým se schází denně, členové krizového týmu – bez dovolených



ČERVENÁ

Komunitní šíření a narůstající počet případů.

4. ČERVENÝ stupeň

(nad rámec opatření pro oranžový stupeň) a výskyt nemocných obyvatel v obci a v rodinách prodavaček

a. Upřednostnění nabídky baleného pečiva, zeleniny a ovoce

b. Minimalizace dopeků – pracovní síly se zaměří na balení pečiva, na zvýšené požadavky na hygienu a dezinfekci

c. Omezení obslužného pultu (balení v zázemí prodejny, případně nakupování balených uzenin, sýrů, zákusků od dodavatele)

d. Neposkytovat tepelně ošetřené pokrmy určené k přímé spotřebě

e. Vymáhání dodržování pravidel při nákupu – případně lze požádat o pomoc policii ČR – zejména dodržování odstupů

f. Informování zákazníků o opatřeních a povinnostech s tím spojených

g. Co největší oddělení prodavaček mezi směnami, upřednostnění používání vhodných respirátorů, ochrana prodavaček podle jejich aktuálního zdravotního stavu

h. Krizový tým se schází denně, členové krizového týmu – bez dovolených a služebních cest

i. V případě uzavření prodejny ze strany KHS, případně ze strany vedení družstva: odvézt rychle se kazící zboží na jiné prodejny, sanitovat a dezinfikovat prodejnu, případně zajistit prodej nutných potravin po omezenou prodejní dobu

III. Doporučená opatření při nebezpečí nákazy COVID-19

Příloha č. 3

Epidemiologická opatření na velkoskladech

Organizační opatření – minimalizace počtu lidí v jedné skupině (jídelny, šatny apod.)

a. Sanitace a dezinfekce rukojetí manipulačních vozíků při změně obsluhujícího personálu ve velkoskladu

b. Sanitace a dezinfekce rukojetí manipulačních vozíků min. 1x/hodinu a při změně obsluhujícího personálu ve velkoskladu

c. Sanitace a dezinfekce rukojetí manipulačních vozíků a volantu při změně řidiče

d. Pokud možno rozdělení pracovníků skladu do jídelny – časově, do různých místností. Místnosti je vhodné mezi obsazeními vyvětrat, případně dezinfikovat

e. Řidiči – používání respirátorů FFP3 při rozvozu zboží do oblastí v karanténě

f. Nošení roušek ve všech stupních rizika při kontaktu s externími řidiči (příjem do velkoskladu)

Příloha č. 4

Kontrolní list pro prodejnu (vlastní prodejna, dohled ze strany vedení družstva)

Kontrolní list pro prodejnu – VEDOUCÍ PRODEJNY

Požadavek	Datum						
	5. 10.	6. 10.	7. 10.	8. 10.	9. 10.	10. 10.	11. 10.
Dezinfekce pro zákazníky na vstupu/výstupu							
Rukavice nebo mikrotenové sáčky pro zákazníky u vstupu							
Rukavice pro zákazníky u pečiva Rukavice pro zákazníky u ovoce/zeleniny							
Dostatek sáčků u pečiva Dostatek sáčků u zeleniny							
Pomůcky u pečiva a koše na spadlé znehodnocené pečivo a použité rukavice							
Dezinfekce u pokladních							
Nepoškozené plastové přepážky u pokladních (pokud jsou instalované)							
Rukavice u pokladních							
Rukavice u obslužného pultu							
Mýdlo a dezinfekce na WC v zázemí							
Mýdlo a dezinfekce v denní místnosti							
Nošení roušek zákazníky							
Nošení roušek zaměstnanci							
Zásoba roušek na 2 týdny							
Zásoba dezinfekce na ruce na min. 2 týdny							
Zásoba rukavic na min. 2 týdny							
Zásoby čistících prostředků a dezinfekce na povrchy na min. 2 týdny							

Poznámky, opatření, komunikace s instruktorkou (doplnění chybějících zásob apod.)

III. Doporučená opatření při nebezpečí nákazy COVID-19

Kontrolní list pro prodejnu – INSTRUKTORKA

Požadavek	Datum						
	5. 10.	6. 10.	7. 10.	8. 10.	9. 10.	10. 10.	11. 10.
Provádění kontroly na prodejně (vyplnění kontrolního listu)							
Dezinfekce pro zákazníky na vstupu/výstupu							
Rukavice nebo mikrotenové sáčky pro zákazníky u vstupu							
Rukavice pro zákazníky u pečiva							
Rukavice pro zákazníky u ovoce/zeleniny							
Dostatek sáčků u pečiva Dostatek sáčků u zeleniny							
Pomůcky u pečiva včetně přítomnosti košů na spadlé znehodnocené pečivo a použité rukavice, přítomnost informativních tabulek ke správné manipulaci s pečivem a ovocem/zeleninou							
Dezinfekce u pokladních							
Nepoškozené plastové přepážky u pokladních							
Rukavice u pokladních							
Rukavice u obslužného pultu							
Mýdlo a dezinfekce na WC v zázemí							
Mýdlo a dezinfekce v denní místnosti							
Nošení roušek zákazníky							
Nošení roušek zaměstnanci							
Vzdělávací letáky a informativní tabulky pro zákazníky a zaměstnance – jsou k dispozici a jsou nepoškozené							
Označení na podlaze – odstupy - nepoškozené							

Poznámky: požadavky na vedoucí prodejny, na technické zabezpečení, na zásobování

Plakáty

(zdroj SOCR ČR, SČMSD, MZDr, SZU, WHO)

Jak se chovat při nákupu

COVID-19 do karantény!

DISCIPLÍNA SOLIDARITA, TOLERANCE

To, jak úspěšní budeme v boji s koronavirem, závisí zejména na nás a našem chování. Mysleme přitom nejen na sebe a své blízké, ale i na ostatní spoluobčany.

JAK SE CHOVAT PŘI NÁKUPU

- Dodržujte mezi sebou minimální odstup 2 metry.
- Nakupujte tak, abyste v obchodě strávili pouze minimum času.
- Dodržujte domácí karanténu, pokud ji máte nařízenou. Nakupujte pouze tehdy, pokud jste si jisti svým zdravotním stavem.
- Vstupujte do prodejny s překrytými ústy a nosem respirátorem, rouškou, šálou či bavlněným šátkem.
- Při nákupu nebaleného zboží (pekárenské výrobky, ovoce, zelenina) používejte jednorázové rukavice nebo sáčky.
- V případě potřeby kašlání nebo kýchání si překryjte ústa a tvář loktem (i přes roušku).
- Pokud je to možné, zaplaťte za nákup bezhotovostně (použijte platební kartu).
- Chovejme se vzájemně disciplinovaně a ohleduplně. Délka a intenzita krize závisí především na tom, jak se budeme chovat navzájem. Všechna oficiální opatření tomu jen napomáhají.

Desatero ke koronaviru



Jak se chránit před nákazou



Jak si správně mýt ruce

Jak si správně mýt ruce

Doporučený postup hygieny podle Světové zdravotnické organizace

Celkem procedura mytí trvá 40 – 60 sekund



Zpracováno podle původního dokumentu: How to Handrub?, Geneva: World Health Organization (WHO); 2009. | licence: CC BY-NC-SA 3.0 IGO.
Překlad a grafický upravil: Pavel Kasík, Technet.cz, 2020. Tento materiál je ilustrační a nemá odborný obsah.

Poděkování





Výtah z legislativy:

…ustanovení § 21 odst. 3 zákona č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů, ve znění pozdějších předpisů: Osoba provozující činnosti epidemiologicky závažné je povinna zajistit, aby výkonem činností epidemiologicky závažných nedošlo k ohrožení nebo poškození zdraví fyzických osob infekčním nebo jiným onemocněním. Dle ustanovení § 92f odst. 1 písm. f) se Provozovatel činnosti epidemiologicky závažné dopustí přestupku tím, že v rozporu s § 21 nezajistí, aby výkonem činnosti epidemiologicky závažné nedošlo k ohrožení nebo poškození zdraví. Dle ustanovení § 92f odst. 6 písm. a) lze za takový přestupek uložit pokutu do 3 000 000 Kč.

S ohledem na skutečnost, že vyhlášením nařízení vlády č. 75/2020 Sb. byla nemoc COVID-19 zařazena do seznamu nakažlivých nemocí pro účely zákona č. 40/2009 Sb., trestního zákoník, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „trestní zákoník"), je třeba mít na zřeteli ohrožovací trestné činy (TČ bude dokonán již způsobením nebezpečí zavlečení či rozšíření nakažlivé lidské nemoci) dle ustanovení § 153 Šíření nakažlivé nemoci a § 154 Šíření nakažlivé nemoci z nedbalosti trestního zákoníku.

Pouze v krizových situacích a vždy s ohledem na přiměřenost lze přistoupit k nejkrajnějšímu řešení pomocí **donucovacích prostředků** (zabránění přenosu nemoci na potraviny, zabránění vstupu, **vyvedení z prostor provozovny, případně zajištění osoby do doby příchodu policie**). K tomuto zásahu lze přistoupit s odkazem na institut svépomoci dle ustanovení § 14 a § 2900 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů (předcházení vzniku škodám v důsledku likvidace kontaminovaných potravin a vzniku nákladů na mimořádnou desinfekci prostor), nutné obrany dle ustanovení § 25 zákona č. 250/2016 Sb., o odpovědnosti za přestupky a řízení o nich, ve znění pozdějších předpisů a nutné obrany dle ustanovení § 29 trestního zákoníku.

Spotřební družstevnictví během koronavirové krize

On-line obchod E-COOP

Z důvodu současné pandemické situace se Svaz českých a moravských družstev rozhodl vytvořit a urychleně zahájit projekt **E-COOP**, který umožní zákazníkům nakoupit potraviny z naší nabídky online na našem e-shopu a poté si nákup pouze vyzvednout na prodejně, případně nechat dovézt domů. Tento projekt má jednak za cíl snížit rizika nákazy tím, že minimalizuje kontakt zákazníků v obchodě, zároveň i podpoří menší venkovské prodejny, které budou moci poskytnout mnohem větší sortiment díky tomu, že zboží bude moct být distribuováno i ze skladů.

COOP vytvořil jednoduché nákupní prostředí, aby se v něm mohlo orientovat co nejvíce lidí. Zákazníci si při spuštění E-COOPu nejprve zvolí konkrétní prodejnu, kde si chtějí svůj nákup vyzvednout. Následně přejdou do vlastního e-shopu a vyberou si z nabídky potravin. Celý nákup mohou zaplatit buď on-line prostřednictvím platební karty nebo až při vyzvednutí na prodejně. Speciální boxy pak mají své vlastní platební terminály. E-shop má kromě verze pro stolní počítače i verzi přizpůsobenou pro mobilní telefony.



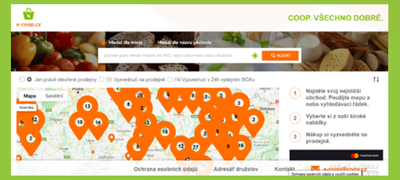


On-line obchod E-COOP - AUTOMATICKÉ BOXY

Nový e-shop s potravinami E-COOP rozšířil pilotní projekt **automatických boxů** do regionů, které přinesou vyšší komfort a bezpečí zákazníkům. Pro velký ohlas na straně zákazníků tak byly boxy instalované i ve městech v Západních a Východních Čechách, Vysočině a Jižní Moravě. Ty pak doplní již fungující boxy například v Sezimově Ústí, nebo Uherském Ostrohu.

24h automatické boxy nabízí zákazníkům možnost nákupu potravin online a poté bezpečné vyzvednutí. Podobná zařízení se již delší čas používají pro nepotravinové zásilky, novinkou je ovšem využití pro potraviny a doplnění chlazení. Zboží v boxech je možné vyzvednout po načtení kódu z objednávky a otevření příslušných dvířek.

Unikátní výrobek se podařilo Svazu českých a moravských spotřebních družstev (COOP) vytvořit v partnerství s českou firmou 3iD z Vyškova, coby podpora tuzemských producentů. Na marketingové podpoře se pak podílí společnost Mastercard.





Spotřební družstva pomáhají

Česká a moravská spotřební družstva sama realizovala mnoho dalších aktivit a forem pomoci. Níže vám přinášíme některé příklady:

Nic necharakterizuje současnou situaci asi lépe než roušky – dobrovolníci, organizace i sami zaměstnanci se zapojili do jejich šití a následného darování na prodejny a za to patří všem obrovské poděkování. Mnohde nechyběla ani kreativita. Na fotkách roušky z družstev Ústí nad Orlicí a Nová Paka.









V mnoha prodejnách byly instalovány stěny z plexiskla ke zvýšení ochrany zaměstnanců i zákazníků.

Foto z prodejen COOP Beskydy a Jednota Kaplice.



Jednota Kaplice pak připravila pro své zaměstnance balíčky roušek a ochranných štítů.

Do pomoci potřebným se zapojila i celá spotřební družstva – například Jednota Tábor podpořila projekt „sociální automobil“ pro domácí hospic Jordán či personál z prodejny COOP Rakovník nabídli pomoc seniorům.

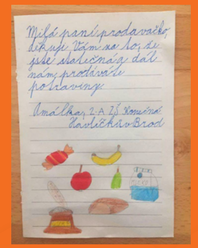




A pozadu nezůstali ani naši zákaznící, kteří ocenili nasazení zaměstnanců spotřebních družstev. Slova poděkování zazněla dokonce i od těch nejmenších.



Západočeské konzumní družstvo Sušice darovalo již několikrát potraviny a nápoje zdravotníkům první linie v několika nemocnicích v kraji, například v Klatovech, Sušici a Domažlicích.









KONZUM, obchodní družstvo v Ústí nad Orlicí se rozhodlo podpořit své lokální dodavatele projektem JSME TU DOMA – POMÁHEJME REGIONU. Řada z nich zásobovala svými produkty školy, restaurace či podnikové jídelny, a musí tak v současné době čelit značnému poklesu odběru. Konzum tak nyní nabízí jejich produkty svým zákazníkům za nižší ceny a zákazník tak může podpořit svou koupí konkrétního výrobce.



KONZUM se dále rozhodl ve spolupráci s Oblastním spolkem Českého červené kříže Ústí nad Orlicí uspořádat finanční sbírku na pomoc seniorům v regionu. Projekt odstartoval 1. května a bude trvat až do konce června 2020. Pomocí dárcovských kuponů v hodnotě 30 Kč tak bude moci každý zákazník přispět na služby Oblastního spolku ČČK Ústí nad Orlicí (nákupy seniorům, senior doprava, doprovody atd.).



Další projekt pochází z Jednoty družstvo spotřebitelů v Kaplici, která ve spolupráci s městem Český Krumlov a společností Delikomat – Nápojové Automaty instalovala ve vestibulu supermarketu Terno Český Krumlov automat na ručně šité roušky od místních švadlen, tzv. rouškomat. Vybrané peníze boudou použity na nákup materiálu pro domácí dílny, které roušky stále šijí.



Za všechny své aktivity během koronavirové krize získal Svaz českých a moravských spotřebních družstev spolu se všemi spotřebními družstvy ocenění „Hrdina boje s koronavirem" v rámci projektu Obdivované firmy ČR roku 2020.

Za všechny své aktivity během koronavirové krize získal Svaz českých a moravských spotřebních družstev spolu se všemi spotřebními družstvy ocenění

„HRDINA BOJE S KORONAVIREM“

v rámci projektu Obdivované firmy ČR roku 2020.











Vína
— česká i zahraniční —
Akční nabídka
Toffifee


rohlíky
chleba
celozrnné
Pekárna