**Może kawy? Pomorska branża gastronomiczna gotowa na zniesienie ograniczeń**

**W weekend poprzedzający 18 maja, w pomorskich miejscowościach dało się już zobaczyć w pełni wyposażone ogródki gastronomiczne i informacje o wznawianiu działalności przez lokalne kawiarnie i restauracje. Nie były to jednak spontaniczne i przeprowadzone w pośpiechu działania. Pomorska branża turystyczna, czyli obiekty gastronomiczne, noclegowe i rekreacyjne wykorzystała przymusowe wstrzymanie działalności, aby przygotować się do późniejszego rozpoczęcia sezonu.**

Od niedawna ponownie jest możliwość korzystania z usług gastronomicznych. Fakt ten, z radością powitali właściciele restauracji, kawiarni i barów mających możliwość wznowienia działalności zgodnie z obowiązującymi procedurami. Wyposażono się w jednorazowe rękawiczki i maseczki oraz środki do dezynfekcji, a tymczasowe zamknięcie wykorzystano by przeprowadzić prace modernizacyjne. W wielu lokalach da się zaobserwować dodatkowe wyposażenie, odnowione pomieszczenia czy też zmienione menu. Przygotowano i wyremontowano również ogródki gastronomiczne, które teraz pomogą lokalem serwować klientom ich ulubione potrawy i napoje.

Przykładem firmy wznawiającej działalność po zniesieniu ograniczeń jest Pałac Poraj, w miejscowości o tej samej nazwie, którego właściciele serwują gościom nie tylko posiłki przyrządzone z lokalnych produktów, ale też przepiękne, wiejskie widoki. Restauracja Biôłi Trus z Leśnego Dworu w Sulęczynie zaprasza do przestronnej sali restauracyjnej z widokiem na Jezioro Węgorzyno. Spróbujemy tam kuchni kaszubskiej w autorskim wydaniu szefa Marcina Popielarza. Do nowej rzeczywistości wróciła również Brovarnia Gdańsk, oddając do dyspozycji gości ogródek i dwa piętra znajdujące się w XVII-wiecznym, zabytkowym spichlerzu w centrum miasta. Miejsce to powinni odwiedzić turyści szukający polskiej kuchni i potraw z produktów sezonowych. Więcej propozycji można znaleźć w bazie dostępnej od 22 maja na stronie Pomorskiej Regionalnej Organizacji Turystycznej – prot.gda.pl.

Nie wszystkie obiekty mają jednak możliwość przyjęcia gości już teraz. Te, dla których odległość między stolikami stanowi poważne ograniczenie lub nie mogą pozwolić sobie na wystawienie ogródka wstrzymują się jeszcze z otwarciem i kontynuują działalność w dotychczasowej formie, oferując możliwość dostawy lub samodzielnego odbioru zamówień. Bardzo ważne jest, aby w takiej sytuacji pamiętać o swoich ulubionych, kameralnych biznesach i wspierać je, dokonując zakupów. Takie decyzje mają duży wpływ na to, czy w przyszłości wciąż będzie można się w nich relaksować, czy znikną z rynku!

Pomorska Regionalna Organizacja Turystyczna oraz właściciele poszczególnych lokali gastronomicznych zachęcają do korzystania z ponownie dostępnych usług, apelując jednak by ich goście podeszli do sprawy odpowiedzialnie, z zachowaniem zdrowego rozsądku.

*Pamiętajmy, że zniesienie ograniczeń nie jest równoznaczne z zakończeniem epidemii.* – mówi Łukasz Magrian, dyrektor zarządzający PROT. *- W drodze do restauracji czy baru pamiętajmy więc o prawidłowo założonej maseczce (którą zdejmiemy przy stoliku), zachowujmy odstęp w kolejkach i korzystajmy z zapewnionych przez lokale środków dezynfekujących.*

Pomorskie lokale gastronomiczne jeszcze przed ogłoszeniem zniesienia ograniczeń przygotowywały się do bezpiecznego obsługiwania klientów i od poniedziałku 18 maja, wiele z nich zaprasza do siebie. Warto korzystać z tej możliwości, oczywiście pamiętając o bezpieczeństwie i wspólnie czekać aż sytuacja pozwoli na uruchomienie kolejnych usług. Po hotelach, restauracjach i kawiarniach, na swoją kolej czekają już obiekty rekreacyjne. Wyremontowane, wyposażone, gotowe na przyjazd gości. #PomorskieGotowe #PomorskieAktywne