



- 1 Espaço protegido para refeições no leito da via
- 2 Balizadores físicos e sinalizações horizontais

**Disponibilizar espaço para comer ao ar livre, para que os restaurantes possam cumprir as diretrizes de distanciamento físico enquanto retomam as operações de oferta de refeições no local.**

## CONTEXTO

- Onde restaurantes, cafés, barracas de comida e/ou vendedores de comida de rua estão agrupados ao longo de vários quarteirões.

## ETAPAS PRINCIPAIS

- Identificar grupos de estabelecimentos e designar áreas de “restaurantes ao ar livre”.
- Isentar as taxas de licença existentes para restaurantes ao ar livre em áreas pré-selecionadas, conforme necessário.
- Estabelecer padrões de ocupação claros (por exemplo, contagem de mesas) para tais áreas.

**CRONOGRAMA:** Uma semana.

**DURAÇÃO:** Meses.



Crédito: Go Vilnius

## Vilnius, Lituânia

Dezoito espaços públicos em Vilnius, incluindo a praça central da catedral, foram abertos para cafés e restaurantes ao ar livre, para permitir que os estabelecimentos atendam com segurança. Espera-se que mais espaços sejam abertos durante o verão.

## Planejamento

- Estabelecer áreas de “restaurantes ao ar livre” fechando temporariamente ruas ou faixas ou redirecionando o espaço de estacionamento dentro de ordens executivas de emergência, conforme necessário.
- Isentar taxas de permissão para refeições na calçada; definir padrões de ocupação e ajustar regulamentações que restrinjam o movimento de pedestres ou que sejam ativas na faixa de passagem pública.
- Recorrer em agentes de fiscalização de estacionamento e obras públicas para ajudar nas tarefas de suporte; as associações locais podem ser solicitadas a ajudar na limpeza e monitoramento.
- Comprometer-se com uma duração inicial e horário de operação, observando as restrições de “fique em casa” da cidade ou estado que regem as operações.
- Se presentes, considerar o movimento do trânsito e o acesso de trabalhadores essenciais antes de finalizar as alterações. Não recomendado para as principais rotas de transporte público que atendem trabalhadores ou destinos essenciais.

## Engajamento

- Criar um formulário breve, permitindo que empresas e vendedores ambulantes registrem interesse, conforme necessário. Transmitir uma abordagem iterativa desde o início.
- Usar grupos comerciais locais e distritos de melhoria comercial, associações locais e outras parcerias para divulgar programas; avaliação e notificação rápidas em cada bairro.
- Manter as comunicações abertas entre os departamentos, especialmente os serviços de emergência e as equipes de limpeza ou manutenção.

## Desenho + Implantação

- Usar uma segregação física em locais de término para fechar a rua ao tráfego de veículos, conforme necessário.
- Usar mesas, cadeiras e guarda-chuvas, conforme necessário; estabelecer orientações para armazenamento e implantação de equipamentos para garantir o acesso de pedestres, bicicletas e veículos fora do horário comercial (para manter amplo acesso a pedestres).
- Estabelecer um protocolo de entrega para restaurantes com base no horário de funcionamento e no acesso geral.
- Medir a distância entre os encostos das cadeiras ao usar sinalizações horizontais para indicar padrões de distanciamento ou diretrizes de saúde pública.
- Manter as calçadas sem mesas e cadeiras para permitir um amplo movimento de pedestres com distanciamento físico.

## Monitoramento

- Critérios-chave: confirmar o espaçamento das tabelas de acordo com as diretrizes de saúde pública; manter uma zona livre para movimentação de pedestres.
- Inspeccionar restaurantes e fornecedores periodicamente para obter feedback e ajustar as horas de operação conforme necessário.



Crédito: NACTO-GDCI

### Chicago, IL, EUA

A Broadway Street de Chicago se transformou em um espaço público para pedestres, usando faixas de estacionamento como espaço ao ar livre para restaurantes.



Crédito: @demescope

### Milão, Itália

Milão designou áreas para refeições ao ar livre reaproveitando os espaços de estacionamento.