



FÉDÉRATION
HORECA
depuis 1930

BESTE PRAKTIJKEN BARS



Grondregels

- ✓ Werk zoveel mogelijk met reservering
- ✓ De algemene regels inzake toegestane sociale contacten, zoals vastgesteld door de autoriteiten, moeten worden nageleefd
- ✓ De fysieke afstand van 1,5 meter afdwingen
- ✓ Het personeel moet worden ingedeeld in duidelijk omschreven groepen van tabellen of in duidelijk omschreven taken (schoonmaken en opruimen of opdienen)
- ✓ Zet de klanten aan de tafels.
Zet een bordje op waarop staat: "Wacht, we geven je een plaats."
- ✓ Geen serveren en bestellen aan de bar, geen staanplaatsen. Verbruik is verplicht in zittende houding
- ✓ 1,5 meter afstand tussen klanten of plexiglas barrière, minimaal 1,8 m hoog
- ✓ Het personeel wast en desinfecteert voortdurend zijn handen en draagt beschermingsmaskers
- ✓ Glazen, servies, bestek moet in de vaatwasmachine worden afgewassen. Kartonnen of plastic wegwerpbekers kunnen een alternatief zijn
- ✓ Tafels en stoelen moeten worden gedecontamineerd nadat de klanten zijn vertrokken
- ✓ Sanitaire voorzieningen moeten regelmatig worden gereinigd en gedesinfecteerd. Zorg alleen voor papieren doekjes of -rollen en afvalbakken met automatische deksels
- ✓ Het dragen van een beschermingsmasker is verplicht voor het personeel. Beschermingsmaskers kunnen indien nodig worden aangevuld met gelaatsschermen

Voor de klant



Afstanden

Houd een zo groot mogelijke afstand tussen jullie, altijd minimaal 1,5 m



Bescherming

Kom niet naar het café als u of iemand die u kent griepverschijnselen heeft



Respecteer

Volg de instructies van het personeel altijd zorgvuldig op



Hello

Vermijd fysiek contact tussen personeel en klanten



Hygiëne

Zorg altijd voor een goede handhygiëne



Betalingen

Betaal contactloos of elektronisch en vermijd zoveel mogelijk contant geld



verhuizen

Beperk uw bewegingen in de horeca

Meer informatie ?

+32 2 513 78 14
www.horecabruxelles.be