



FÉDÉRATION
HORECA
depuis 1930

BONNES PRATIQUES HOTELS



Règles de base

- ✓ Travaillez au maximum sur réservation
- ✓ Placez du gel pour les mains ou un autre désinfectant à chaque entrée et sortie.
- ✓ faire respecter la distance physique de 1,5 mètre
- ✓ Le personnel doit être affecté soit à des groupes de tables bien définis, soit à des tâches bien délimitées (nettoyage et débarrassage ou service)
- ✓ L'utilisation des installations sanitaires par des non-clients est interdite.
- ✓ Les fitness, sauna et piscine sont interdits, jusqu'à décision contraire par le Conseil national de sécurité.
- ✓ intervalle de 1,5 mètre entre les clients ou barrière en plexiglas, minimum 1,8 m de haut
- ✓ Le personnel se lave et se désinfecte constamment les mains et porte un masque de protection
- ✓ Si des symptômes surviennent pendant le séjour, un médecin sera immédiatement appelé. Il convient de demander immédiatement à la personne présumée porteuse du virus de mettre un masque et de suivre les pratiques de l'hygiène respiratoire et des mains.

Pour les clients

Distances



Gardez une distance aussi grande que possible entre vous, toujours au moins 1,5 m

Protection



Ne venez pas au restaurant si vous ou l'un de vos proches présentez des symptômes de grippe

Respect



Suivez toujours rigoureusement les instructions du personnel

Hello



Évitez tout contact physique entre personnel et client

Hygiène



Veillez toujours à une bonne hygiène des mains

Paielements



Payez sans contact ou par voie électronique et évitez autant que possible l'argent liquide

Déplacements



Limitez vos déplacements dans l'établissement horeca.

Besoin d'informations ?

+32 2 513 78 14

www.horecabruxelles.be