



FÉDÉRATION
HORECA
depuis 1930

BONNES PRATIQUES

RESTAURANTS



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)
- ✓ Placez les clients à tables.
Placez un panneau "Attendez, nous allons vous placer"
- ✓ pas de service et de commandes au bar, ni debout. La consommation est obligatoire en position assise
- ✓ 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
- ✓ Utilisez des nappes, des napperons, des sets de table, des serviettes de table en papier. Si vous gardez du tissu, celui-ci doit être entièrement nettoyé après chaque client et lavé à plus de 60° C.
- ✓ Les verres, vaisselle, couverts doivent être lavés au lave-vaisselle
- ✓ pas de pots de beurre, de pots de sel et de poivre, d'huile et de vinaigre, de bouteilles de ketchup, de paniers à pain, de décoration
- ✓ Les tables et les chaises doivent être décontaminées après le départ des clients
- ✓ Les installations sanitaires doivent être nettoyées et désinfectées fréquemment.
Ne fournissez que des serviettes ou rouleau en papier et des poubelles avec couvercle automatique
- ✓ Le port du masque de protection est obligatoire pour le personnel. Les masques de protection peuvent être complétés par des écrans faciaux si nécessaire.

Pour les clients

Distances



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

Protections



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

Paievements



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