

BESTE PRAKTIJKEN ONDERNEMER BEDIENING AAN TAFEL

Grondregels

- ✓ Plaats handgel of een ander desinfecterend middel op elke in- en uitgang
- ✓ Vertel de klanten waar ze naartoe moeten gaan en vermijd vermenging.
Zet een bordje op dat zegt: "Wacht, we geven je een plaats"
- ✓ Het dragen van een beschermingsmasker is verplicht voor het personeel.
Beschermingsmaskers kunnen indien nodig worden aangevuld met gelaatsschermen
- ✓ Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen bij het ontvangen van klanten
- ✓ De garderobe is niet toegestaan, de gasten moeten hun jassen en andere zaken in de daarvoor bestemde ruimte ophangen
- ✓ De betaalterminal moet na elk gebruik worden gereinigd en gedesinfecteerd.
De kassa kan slechts door één persoon worden bediend
- ✓ Gebruik papieren tafelkleden, placemats en servetten. Als u de stoffen variant behoudt, moet deze na elke klant grondig worden schoongemaakt en op meer dan 60° worden gewassen
- ✓ Verbruik is verplicht in zittende houding.
Verbruik en/of bestellen aan de bar of staand is niet toegestaan
- ✓ **Wat de bezetting van de tafels betreft, moet de regel van de sociale bubbel, zoals die door de autoriteiten is gedefinieerd, worden nageleefd**
- ✓ Het gebruik van de sanitaire voorzieningen door niet-klanten is verboden
- ✓ Glazen, servies en bestek moeten na elk gebruik in de vaatwasser op meer dan 60°C worden gewassen
- ✓ Alles wat op tafel is gezet, moet na het vertrek van de klanten in de vuilnisbak of moet worden gereinigd en gedesinfecteerd
- ✓ Tafels en stoelen moeten worden ontsmet nadat de klanten zijn vertrokken
- ✓ Voorzie een uitgebreid reinigingsplan dat beschrijft wie wat, hoe vaak en met welke producten reinigt

Meer informatie ?

+32 2 513 78 14
www.horecabruxelles.be