

2800love is ...

geregeld je checklist afvinkten

Hygiëne hygiëne hygiëne

- ✔ Was en ontsmet regelmatig je handen
- ✔ Zet handgel of ontsmettingsmiddelen aan de in- en uitgang, toiletten, terras ...
- ✔ Elke dag: reinig en ontsmet alle materialen en ruimtes
- ✔ Na elke klant: reinig en ontsmet tafel, stoelen en het gebruikte materiaal

Slimme aanpassingen

- ✔ Vraag je klanten om zoveel mogelijk op voorhand te reserveren
- ✔ Laat je gasten zelf hun jas weghangen
- ✔ Vervang de menukaart door borden, placemats of online alternatieven
- ✔ Géén boterpotjes, zout- en pepervaatjes, olie en azijn, sauzen, broodmandjes, siervoorwerpen ... op de tafel
- ✔ Sanitair: enkel papieren doekjes of papier op rol, en afsluitbare vuilnisbakken

1,5 meter afstand tussen gezelschappen

- ✔ Pas het aantal tafels aan
- ✔ Ook bij toiletbezoek
- ✔ Uitzondering: bij gebruik plexiglas van minsten 1,8 meter hoog

Verlucht en ventileer zoveel mogelijk

- ✔ Zet ramen en deuren open
- ✔ Of gebruik een ventilatiesysteem (reinig en vervang tijdig de filters)

Informeel je personeel, klanten en leveranciers

- ✔ Zet de richtlijnen op grote borden of affiches, leg ze uit
- ✔ Plaats vloermarkeringen waar nodig
- ✔ Registreer de gegevens van alle klanten

Maximum aantal gasten

- ✔ In restaurants en cafés wordt het gezelschap aan een tafel beperkt tot vier personen of tot een gezelschap dat bestaat uit personen van eenzelfde gezin.

Begeleid je klanten naar hun tafel

- ✔ Bordje aan de ingang 'Wacht hier op jouw tafel'
- ✔ Geen door elkaar geloop

Mondmasker

- ✔ Alle werknemers dragen een mondmasker
- ✔ Alle klanten dragen een mondmasker tenzij ze aan tafel zitten

Verbied rechtstaand bestellen of consumeren

- ✔ Je klanten moeten verplicht aan een tafel gaan zitten
- ✔ Bestellen of consumeren aan toog of statafels zijn verboden

Kies voor elektronisch betalen

- ✔ Bij voorkeur contactloos
- ✔ Vermijd cash
- ✔ Reinig en ontsmet je betaalterminal na elk gebruik. Of stel oorstaafjes en handgels ter beschikking

Sluit om 23.00 u