



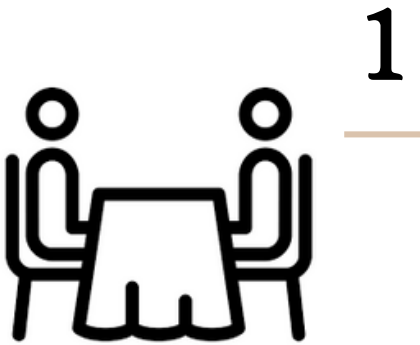
## STRENGERE GEZONDHEIDSMAAATREGELEN

Door de coronacrisis moeten de volgende gezondheidsprotocollen en -maatregelen gevolgd worden zodat er in optimale omstandigheden evenementen kunnen plaatsvinden.



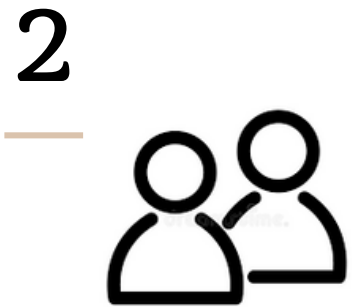
Team Artfood

29.10.2020



- 4 PERSONEN PER TAFEL
- ENKEL ZITPLAATSEN ZIJN TOEGESTAAN

- MAXIMAAL 200 PERSONEN BINNEN
- MAXIMAAL 400 PERSONEN BUITEN



- NALEVING VAN DE SOCIALE BUBBEL IS DE INDIVIDUELE VERANTWOORDELIJKHEID VAN DE KLANT
- GEDETAILLEERD TAFELPLAN
- GEGEVENS VAN ÉÉN DEELNEMER PER GEZIN

- 4
- GEEN EVENEMENT TUSSEN 22 UUR EN 6 UUR 'S MORGENS
  - THÉ DANSANTS ZIJN VERBODEN



1

- BEPERKT AANTAL MEDEWERKERS TEGELIJK AANWEZIG IN DE PRODUCTIERUIMTES

2

- WERKEN IN SHIFTS ZODAT ER ZO WEINIG MOGELIJK INTERACTIE IS TUSSEN DE GROEPEN

3

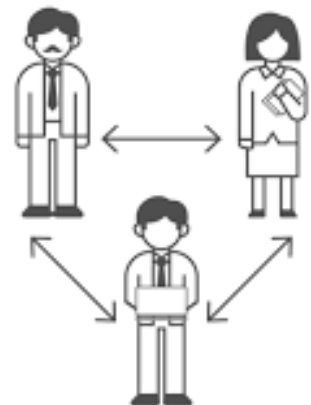
- WE VOORZIEN LANGERE TIJDEN VOOR DE MISE-EN-PLACE, MET BEPERKTE TEAMS

4

- DE SETUPS EN DRESSAGES, ZOWEL ZITTEND ALS RECHTOPSTAAND, WORDEN ZODANIG UITGEVOERD DAT DE GELDENDE WETTELIJKE VERPLICHTINGEN NAGELEefd WORDEN:

- Maximaal 4 personen per tafel
- Minimaal 2 m afstand tussen de tafels
- Gecontroleerde wandelrichtingen
- Minimale afstand tussen de deelnemers

SOCIAL DISTANCING



# 1

---

- WE GEVEN DE VOORKEUR AAN INDIVIDUELE PORTIES:

Verrines, lunchbowls, individueel verpakte sandwiches, hermetisch gesloten verrines, assortiment borrelhapjes op individueel bord ...

# 2

---

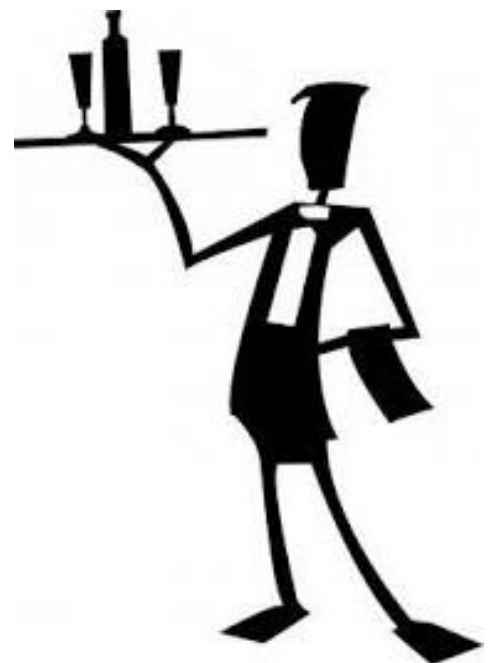
- WE VOORZIEN EXTRA PERSONEEL VOOR VOORWERPEN DIE REGELMATIG WORDEN AANGERAAKT ZOALS:

Knoppen van koffiemachines, couverts, peper- en zoutvaatjes, ...

# 3

---

- TIJDENS HET BEDIENEN ZORGEN WE ERVOOR DAT DE DEUREN OPENBLIJVEN ZODAT ZE NIET AANGERAAKT WORDEN, EN DAT DE RECEPTIERUIMTE OP ELK MOMENT GOED VERLUCHT IS.



1

- WE WERKEN SYSTEMATISCH MET DEZELFDE TEAMS, IN DE ZAAL EN IN DE KEUKEN

2

- HET PERSONEEL WERD OPGELEID IN DE HYGIËNEPROCEDURES VAN HET FAVV

3

- HANDSCHOENEN VOOR EENMALIG GEBRUIK + BESCHERM MASKERS VOOR ONZE MEDEWERKERS

4

- TOEGANG TOT WATER EN ONTSMETTENDE ZEEP VOOR HET PERSONEEL

5

- NAUWKEURIGE BRIEFING ROND DE HYGIËNEPROCEDURES VOOR HET PERSONEEL

6

- REGELMATIG ONTSMETTEN VAN VOORAFBEPAAALDE ZONES

7

- DE WERKKLEDIJ IS ONBERISPEDIJK SCHOON EN BEDOELD VOOR EENMALIG GEBRUIK VOOR ELK EVENEMENT

- HET PERSONEEL MOET OP WELBEPAAALDE MOMENTEN DE HANDEN WASSEN • 8
- EEN DISPENSER VOOR ONTSMETTINGSGEL WORDT SYSTEMATISCH OP AL ONZE EVENEMENTEN VOORZIEN VOOR ONS PERSONEEL • 9
- WE BIEDEN EEN CONTACTLOZE LEVERING MET RESPECT VOOR FYSIEKE DISTANCING • 10
- DE KOERIERS DRAGEN HANDSCHOENEN EN MASKERS BIJ ELKE LEVERING EN BESCHIKKEN OVER HYDROALCOHOLISCHE GEL, DIE ZE DRAGEN WANNEER ZE HET VOERTUIG VERLATEN/INSTAPPEN. • 11
- LEVERANCIERS EN ONDERAANNEMERS MOETEN DE MAATREGELEN ROND SOCIAL DISTANCING EN DE HACCP-NORMEN STRENG NALEVEN. • 12

- 1 • HYDROALCOHOLISCHE GEL IN DE ZAAL VOOR DE DEELNEMERS

- 2 • GROTE MEUBELS OM EEN AFSTAND TUSSEN DE DEELNEMERS TE GARANDEREN:

statafels 120 x 80 cm, grote vierkante/rechthoekige tafels voor de diners, scheidingschermen, paaltjes en touwen, ...

- 3 • VLOERMARKERINGEN VOOR WACHTRIEN

- 4 • CONTACTLOZE 'SLEUTEL OP DE DEUR'-OPLOSSING MET PLAATSING EN DEMONTAGE VAN EEN EVENEMENT ZONDER BEDIENING. ZO WORDT ER CONTACT VERMEDEN TUSSEN ONS TEAM EN DE GASTEN

