



CORONA PROTOCOL

Zorg goed voor jezelf en elkaar.

Spreek elkaar hier op aan indien nodig.

1. **Schoonmaak vooraf:** De chef regelt dat alle tafels, stoelen, kranen en handgrepen vooraf extra zijn schoongemaakt. Dit gebeurt met gedesinfecteerde handen / wegwerphandschoenen.
2. **Mise-en-place:** De chef regelt dat vóór binnenkomst van leden dat per gerecht de ingrediënten, kookgerei en keukenapparatuur zijn klaar gezet op de werkplekken. Dit gebeurt met gedesinfecteerde handen/ wegwerphandschoenen.
3. **Tafeldekken:** Door één persoon met gedesinfecteerde handen / wegwerphandschoenen.
4. **Triage:** Bij binnenkomst teken je de presentielijst. Daarmee bevestig je tevens de Corona triage vragen en verklaar je bekend te zijn met het Corona protocol en dit na te leven.
5. **Omkleden:** Doe je thuis.
6. **Aankomst in de cuisine:** Was je handen en teken de presentielijst.
7. **Handen wassen:** Iedere keer dat je je werkplek verlaat en daar weer terugkomt (naar en van tafel, bar etc.). Je minimaliseert het gebruik van jouw mobiel en desinfecteert je handen nadat je je mobiel hebt aangeraakt.
8. **1,5 meter kookafstand:** Blijf zo veel mogelijk op een vaste plek, beperk verplaatsingen. Geef elkaar de ruimte.
9. **Uitserveren en uithalen:** Desinfecteer je handen en gebruik wegwerphandschoenen.
10. **Schoonmaak achteraf:** De chef regelt dat vóór vertrek - naast de gebruikelijke schoonmaak alle tafels, stoelen, kranen en handgrepen extra zijn schoongemaakt. Dit gebeurt met gedesinfecteerde handen / wegwerphandschoenen.