

CORONA-PROOF CHALET

VOOR TOOGUITBATERS

# Algemeen

* Respecteer te allen tijde de standaard-maatregelen
	+ Bewaar buiten je eigen bubbel 1,5m afstand
	+ Was je handen regelmatig. Nies of hoest in je elleboog
	+ Blijf thuis als je ziek bent – zoek in dat geval vervanging voor je toogdienst
* Respecteer de sluitingsuren van de chalet: de laatste wordt geserveerd om 22u45, om 23u15 is alles afgesloten (deze tijdstippen kunnen wijzigen i.f.v. de geldende coronamaatregelen)
* Het gebruik van een mondmasker achter de toog is VERPLICHT voor de tooguitbater(s). Dit geldt tevens voor iedereen die zich verplaatst op het terras
* Emmers, Vileda-doeken, vodden, … vind je in de keuken
* De nodige bijvullingen en ammoniak vind je achter de toog

# Aan het begin van je dienst

* Zet de nooddeur (thv vitrinekast) open en schuif de tafel er tussen; hier kunnen de klanten hun bestelling doorgeven, ontvangen en betalen.
* Zet het schuifraam (kant tennis) open en schuif het afruimtafeltje ervoor; hier kunnen klanten hun leeggoed terugzetten.
* Deur kant voetbal open zetten.
* Zet de reinigingstafeltjes klaar (1 op terras naast nooduitgang en 1 op terras kant voetbal) met:
	+ Ontsmettende handgel
	+ Ontsmettende reinigingsspray
	+ Emmer met sopje en vod
	+ Papieren doekjes
	+ Vuilbak

# Tijdens je dienst

* **Er mag niet aan de bar besteld worden, dit gebeurt steeds op het terras aan de besteltafel. Hopelijk kunnen we dit snel naar bar verplaatsen. Gelieve uw gasten hier steeds op te wijzen.**
* **Er dient zowel binnen als buiten zittend geconsumeerd te worden. Bij onvoldoende plaats, kunnen er tafels en stoelen uit gang cabines genomen worden om op het gras te zetten.**
* **De circulatie is aan schuifraam tennis naar binnen en via deur voetbal naar buiten.**
* Spoel de glazen met heet water. Vul hiervoor 2 emmers met heet water in de keuken en giet deze in de spoelbak achter de toog. De daarvoor voorziene emmer vind je in de keuken.
* Spoel de glazen voor eerste gebruik en spoel of was de glazen zeer grondig af
* Vervang in het midden van je shift de sopjes voor de tafels en het water in de spoelbakken
* Eén tooguitbater zorgt voor bediening aan besteltafel en de andere staat achter de toog
* Tafels en stoelen blijven staan zoals ze staan.

# Op het einde van je dienst

* Droog de glazen met een Vileda doek met ammoniak
* Zet de stoelen en tafels indien nodig terug.
* Zet de reinigingstafeltjes en vuilbakken binnen en maak de emmertjes proper