

# Protocol Beachclub the Bing

## PERSONEEL

### AANVANG:

Proces	Randvoorwaarden	Tools
Melden bij leidinggevende	Alleen in dien geen klachten	-
Tempratuur laten meten	Geen verhoging	Infrarood tempratuurmeter
Handen desinfecteren	Juiste handeling	Desinfectie station, genoeg handzeep
Handschoenen aan	Juiste handeling	Bediening: zwarte met ribbels Bar en runners: Zwarte Viskar en keuken: Blauwe

### TIJDENS WERKTIJD ALGEMEEN:

Proces	Randvoorwaarden	Tools
Voldoende afstand bewaren, rekening houdend met personeel en gasten.	Zoveel mogelijk zich houden aan de 1,5 meter afstand	Verplaatsen via aangewezen looproutes , tafelplan
Hygiëne staat voorop	Bewustwording, training, uitleg	Desinfectie stations + voldoende Nitril handschoenen + duidelijke instructie
1 in en uitgang voor naar terras	Geen kruising met de in-uitgang gasten	Deur bij keuken is personeelsdeur

### NA DIENST PERSONEEL

Proces	Randvoorwaarde	Tools
Handschoenen afdoen en in prullenbak deponeren	De juiste handeling	Hiervoor bestemde prullenbak
Handen wassen en desinfecteren	De juiste handeling	Genoeg zeep en desinfectie stations
Omkleden	Bedrijfskleding in de daarvoor bestemde wasmand	Genoeg gescheiden wasmanden

## Wijkloper

Proces	Randvoorwaarden	Tools
Handschoenen aantrekken	Juiste handeling	Genoeg zwarte met ribbels op voorraad
Werkt met Handheld	Geen lichamelijk contact met ander personeel, alles digitaal en op afstand	Handheld
Afrekenen	Afrekenen bij gastvrouw, tenzij drukte aan tafel.	Mobiele pinautomaat
Gasten verzorgen	Houdt afstand van gasten/personeel	Aangepaste routing

## Runners

Proces	Randvoorwaarden	Tools
Handschoenen aantrekken	Juiste handeling	Genoeg zwarte handschoenen op voorraad
één in- en uitgang voor personeel	Geen kruising met de in-uitgang gasten	Aangepast tafelplan

## Bar/buitenbar

Proces	Randvoorwaarden	Tools
Handschoenen aantrekken	Juiste handeling	Genoeg zwarte handschoenen op voorraad
Bereiden dranken	Bewust afstand van collega bij 2p bar of aanvullen bar	Evt. tweede bar openen
Dienbladen	Elk blad schoonmaken onder- en bovenkant	Inkomend en uitgaand scheiden. Zeepsop voor de handen
Ijscheppen	Ijslepels regelmatig schoonmaken	Schoonmaak/afwasmiddel
Toppings bereiden	Nadat bakje leeg is een nieuw schoon bakje vullen.	Genoeg schone bakjes

## Afwasser

Proces	Randvoorwaarden	Tools
Handschoenen aan	Juiste handeling en de afwashandschoenen	Afwashandschoenen
Hygiënisch te werk		Genoeg zeep en papierenhanddoekjes
Schone spullen	Centraal voor punt schone spullen.	Afspraken maken met keuken en restaurant

## Viskar

Proces	Randvoorwaarden	Tools
Handschoenen aan	Juiste handeling	Blauwe handschoenen
Hygiënisch te werk		Genoeg zeep en papierenhanddoekjes
Juiste afstand houden in de kar	1,5 meter afstand van elkaar indien je met 2p in de kar staat	Ieder heeft zijn/haar eigen taken en kant van de kar.

## Keuken

Proces	Randvoorwaarden	Tools
Handschoenen aan	Juiste handeling	Handschoenen
Hygiënisch te werk Verschillende handelingen	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Optie: eigen desinfectiestation</li><li>2. Elke 30 minuten handen wassen</li><li>3. Werkoppervlaktes ieder uur reinigen</li></ol>	Genoeg zeep en papierenhanddoekjes, desinfectie station, allesreiniger en heet water
De juiste afstand houden	1,5 meter afstand van personeel d.m.v. belijningen op de vloer	Ieder personeelslid heeft zijn eigen taken + eigen kant van de keuken.
Zoveel mogelijk je eigenwerkplek behouden	Voorkom kruising met personeel	De keuken herinrichten

---

## LEIDINGGEVENDE

### BIJ AANVANG PERSONEEL

Proces	Randvoorwaarde	Tools
Personeel temperatuur controleren	Indien ze geen klachten hebben, anders naar huis	Infrarood thermometer
Personeel controleren op het desinfecteren van de handen	Kennis hebben van de juiste handeling	Genoeg desinfectiestations hebben
Personeel controleren op handschoenen aantrekken	Kennis hebben van de juiste handeling	Zwarte: Bar en Runners Zwarte met ribbels: Bediening Blauwe: Viskar en keuken
Instructie geven over de werkzaamheden	Taken verdeling, wijkverdeling duidelijk naar personeel	Tafelplan, routing

---

### TIJDENS WERKTIJD

Proces	Randvoorwaarde	Tools
Toezien op voldoende afstand bij personeel	1,5 meter afstand	Routing, tafelplan
Toezien op juiste wijze gebruik van handschoenen	Kennis hebben van de juiste handelingen	
Toezien op het nemen van de routing		Routing, tafelplan
Hygiënisch te werk gaan	Bij het uittrekken van handschoenen, handen direct desinfecteren. Ook bij opnieuw aantrekken	

---

### NA DIENST PERSONEEL

Proces	Randvoorwaarde	Tools
Evt. Handschoenen in ontvangst nemen	Kennis hebben van de juiste handeling	Hiervoor bestemde prullenbak
Toezien op het handen wassen en desinfecteren na dienst	Kennis hebben van de juiste handeling	

## ROL GASTVROUW

### AANVANG GASTEN

Proces	Randvoorwaarde	Tools
Temperatuur controleren	Geen verhoging	Infrarood thermometer
Toe zien op handen desinfecteren	Indien geen verhoging	Desinfectie stations op terras
Naar de tafel begeleiden en waarborgen van genoeg afstand tussen de tafels	Afstand bewaren	Tafelplan, routing
In restaurant het maximum aantal gasten in de gaten houden.	30 gasten mogen binnen	Richtlijnen van RIVM en noodverordening gemeente Rotterdam
Instructie over de service	Zie deurbeleid	Routing, signing entree

### TIJDENS WERKTIJD

Proces	Randvoorwaarde	Tools
Toe zien op voldoende afstand houden van gasten en tafels	Kennis hebben van de juiste handeling	Routing, tafelplan en gastenboek
Toe zien op dat gasten de juiste routing nemen	Kennis hebben van de juiste handeling	Routing
Toe zien op groepsvormingen	Maximaal 2 personen aan een tafel mits ze een gezamenlijk huishouden vormen (bij 3 of meer personen controleren)	Informatie RIVM en gastenboek
Toe zien dat alle gasten gaan zitten aan een tafel		Richtlijnen RIVM en noodverordening gemeente Rotterdam
Hygiënisch te werk gaan	Bij het uittrekken handschoenen direct handen desinfecteren, ook bij opnieuw aantrekken	Desinfectiemiddelen

---

## VERLATEN VAN GASTEN

Proces	Randvoorwaarde	Tools
Toezien op voldoende afstand houden tussen gasten	1,5 meter afstand	Kennis, overzicht
Afrekenen met gasten	Afrekenen aan de lessenaar	Mobiele pinapparaat en handheld
Gasten naar de uitgang begeleiden via de routing (aparte in- en uitgang)	Kennis hebben van de routing	Aangepaste routing

## RESTAURANT

---

### AANVANG GASTEN (MAX 30 GASTEN)

Proces	Randvoorwaarde	Tools
Temperatuur controleren	Geen verhoging	Infrarood thermometer
Toezien op handen desinfecteren	Indien geen verhoging	Desinfectie stations
Naar de tafel begeleiden max. 2 personen per tafel met 1,5 meter afstand tussen personen aan verschillende tafels	Afstand bewaren	Tafelplan, routing
Instructie over de service: Optie: overleg met gasten zelf	Zie deurbeleid, overleg met gasten zelf	Routing, signing entree

---

### TIJDENS WERKTIJD

Proces	Randvoorwaarde	Tools
Toezien op voldoende afstand houden van gasten	Kennis hebben van de juiste handeling	Routing, tafelplan
Toezien op dat gasten de juiste routing nemen	Kennis hebben van de juiste handeling	Routing
Toezien op groepsvormingen	Max. 2 personen aan een tafel mits ze een	Informatie RIVM en noodverordening gemeente

	gezamenlijk huishouden vormen	Rotterdam
Hygiënisch te werk gaan	Bij het uittrekken handschoenen direct handen desinfecteren, ook bij opnieuw aantrekken	Desinfectiemiddelen

#### VERLATEN VAN GASTEN

Proces	Randvoorwaarde	Tools
Toezien op voldoende afstand houden tussen gasten	1,5 meter afstand	Kennis, overzicht
Afrekenen	Voorkom rij bij kassa, na elke betaling schoonmaken	Extra: gebruik van mobiele pin, schoonmaakdoekjes
Gasten naar de uitgang begeleiden via de routing	Kennis hebben van de routing, aparte in- en uitgang	Aangepaste routing
Tafels, stoelen, menukaarten reinigen	Leuning, zitting, tafelblad, menukaarten, peper en zout stelletjes	Zeep heet water, schoonmaakwashandjes

## TERRAS

#### AANVANG 2 GASTEN AAN TAFEL TENZIJ ZIJ EEN GEZAMENLIJK HUISHOUDEN VORMEN

Proces	Randvoorwaarde	Tools
Temperatuur controleren	Geen verhoging	Infrarood thermometer
Toezien op handen desinfecteren	Indien geen verhoging	Desinfectie stations
Naar de tafel begeleiden max. 2 personen per tafel en 1,5 meter afstand tussen de personen aan verschillende tafels	Afstand bewaren, gasten moeten zitten aan tafel	Tafelplan, routing
Instructie over de service	Zie deurbeleid, overleg met gasten: aan tafel serveren of op 1,5 meter afstand	Routing, signing entree

---

**TIJDENS WERKTIJD**

<b>Proces</b>	<b>Randvoorwaarde</b>	<b>Tools</b>
Toe zien op voldoende afstand houden van gasten.	1,5 meter afstand houden, gasten moeten zitten aan tafel	Routing, tafelplan
Toe zien op dat gasten de juiste routing nemen	Kennis hebben van de juiste handeling	Routing
Toe zien op groepsvormingen	Max. 4 personen aan een tafel mits ze een gezamenlijk huishouden vormen. Gasten moeten zitten aan tafel	Informatie RIVM en noodverordening van gemeente Rotterdam

---

**VERLATEN VAN GASTEN**

<b>Proces</b>	<b>Randvoorwaarde</b>	<b>Tools</b>
Toe zien op voldoende afstand houden tussen gasten	1,5 meter afstand	Kennis, overzicht
Afrekenen	Voorkom rij bij kassa, na elke betaling schoonmaken. Bij drukte afrekenen bij gastvrouw	Extra: gebruik van mobiele pin, schoonmaakdoekjes
Gasten naar de uitgang begeleiden via de routing	Kennis hebben van de routing, aparte in- en uitgang	Aangepaste routing



## SERVEREN

### Restaurant en terras

#### SERVEREN AAN TAFEL:

Proces	Randvoorwaarde	Tools
Keuze bij gast laten	1. Serveren aan tafel 2. Serveren op 1,5 meter afstand	2. via extra tafel aan kop z'n kant
Drinken serveren aan tafel	Minimaal contact houden, wel op huidige wijze bedienen, zie ook kop tafel	Schoon en goed gereinigde glazen
Drinken serveren op aparte bijzettafel	Geen fysiek contact met gasten, bedienen op 1,5 meter afstand	
Melk, suiker, zoetstoffen bij koffie in riemen van bediening		Genoeg melk, suiker, zoetstoffen op voorraad in debrasseer kasten en riemen
Eten serveren aan tafel	Minimaal contact houden, wel op huidige wijze bedienen, zie ook kop tafel	Schoon en goed gereinigd servies
Eten serveren op aparte bijzettafel	Geen fysiek contact met gasten, bedienen op 1,5 meter afstand	
Bestek indekken aan tafel	Met minimaal contact op huidige wijze	Schoon en goed gereinigd bestek. <b>Optie: Bestekpochettes</b>
Bestek indekken aan bijzettafel	Geen fysiek contact met gasten, bedienen op 1,5 meter afstand	

## UITRUIMEN AAN TAFEL

Proces	Randvoorwaarde	Tools
Keuze aan gast zelf laten	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Uitrusten aan tafel</li><li>2. Uitrusten op 1,5 meter afstand</li></ol>	2. via extra tafel aan kop z'n kant
Drinken uitrusten van tafel	Minimaal contact houden, wel op huidige wijze uitrusten	Medewerking gasten / instructie
Drinken uitrusten aan bijzettafel	Geen fysiek contact met gasten	
Eten uitrusten van tafel	Minimaal contact houden, wel op huidige wijze uitrusten	Medewerking gasten / instructie
Eten uitrusten aan bijzettafel	Geen fysiek contact met gasten	

## Toilet

Proces	Randvoorwaarden	Tools
Maximaal aantal personen vrouwen-, mannen- en invalidetoilet.	Maximaal 1 persoon per ruimte	Stoplicht Poster gasten, was uw handen 20 seconden
Gebruik maken van het toilet	Schone handen.	Voldoende zeep, papieren handdoekjes, blowers. Ingang toilet: desinfectiestation Poster gasten, was uw handen 20 seconden

## Schoonmaak

Proces	Randvoorwaarden	Tools
Toiletten	Toilet zelf schoonmaken en aanvullen, alle attributen van toilet schoonmaken.	Genoeg Zeep, toiletpapier, desinfectiespray, schoonmaakdoekjes.
Serveerhulpmiddelen	Bestekbakjes, dienbladen	Zeep, desinfectie
Stoelen	Leuning en zitting	Zeep, heet water, washandjes
Menukaarten, peper en zout stelletje		Schoonmaak washandjes
Tafels	Tafelblad	Zeep, heet water
Deurklinken	Kruising virus voorkomen, start, midden en einddienst deurklinken afnemen 3 maal daags	Desinfectie spray
Handheld	Behoud je eigen handheld	Desinfectiedoekjes
Mobiele Pinautomaat	Na elk gebruik, afnemen	Desinfectiedoekjes

## Tafelplan

Proces	Randvoorwaarden	Tools
Personeel	Geen tot zo min mogelijk kruising met gasten	Aangepaste routing, werken met debrasseer stations
Gasten	Geen tot zo min mogelijk kruising met personeel	Aangepaste routing
Afstand bewaren	Bewust wording afstand houden	Aangepaste routing
Ingangen	Dit is alleen een ingang, de juiste doorstroming.	Aangepaste routing
Uitgangen	Dit is alleen een uitgang, de juiste doorstroming.	Aangepaste routing