



Le 19/6/2020

PROTOCOLE DE SORTIE DE CONFINEMENT DU SECTEUR TRAITEURS EVENEMENTIELS LES BONNES PRATIQUES

Les dispositions différenciant le secteur des traiteurs événementiels des Hotels, Cafés et Restaurants, résident majoritairement dans l'éphémère des événements : nous sommes des restaurateurs sans lieu ni carte.

Pour pouvoir nous mettre au travail nous devons mettre un protocole de réouverture du secteur des traiteurs événementiels.

Nous suivons en grande majorité les recommandations du protocole de sortie de confinement de l'Horeca en ce compris les distanciations d'1,5m entre les tables, les informations aux clients, la mise à disposition de gels hydroalcooliques, l'accueil masqué, les règles HACCPP, les portions individuelles des denrées sur table, le débarrassage et le nettoyage.

En ce qui concerne la spécificité de notre métier, nous recommandons que – sans limite du nombre de convives:

- la règle de base des distanciations, recommandation du port du masque et de la responsabilité civique de chacun soit le point de départ
- que les réceptions se fassent de manière assise
- les clients / convives ne touchent pas la nourriture ni les boissons. Dès lors, tout service sur plateau, en buffet, à table ou au bar se fait dans de la vaisselle individuelle à usage unique (lavable ou jetable)

Les bonnes pratiques s'appliquant aux Self Service/ Buffet entre dès lors en application*.

**2020-05-27-ERMG-Good-Practices-HORECA-FR-après-Commission-paritaire 3.6 SERVICE ET BUFFET:*

L'organisation du buffet doit être telle que TOUS les produits en vrac sont inaccessibles pour le client (c'est-à-dire y compris les couverts, la vaisselle, ... et les plats). Une alternative est que tous les produits soient préemballés ou servi par des membres du personnel qui appliquent très strictement les règles d'hygiène des mains et portent un masque de protection.]



19 juni 2020

INPERKINGSPROTOCOL VOOR DE CATERINGSECTOR GOEDE PRAKTIJKEN

De voorzieningen die de evenementencateringsector onderscheiden van de hotels, cafés en restaurants, liggen vooral in het vluchtige karakter van de evenementen: we zijn restauranthouders zonder zaal nog menu.

Om aan de slag te kunnen gaan, moeten we een protocol opstellen voor de heropening van de event cateraars.

Voor het grootste deel volgen we de aanbevelingen van het afsluitingsprotocol van de Horeca, met het begrip van 1,5 m afstand tussen de tafels, informatie aan de klanten, levering van hydroalcoholische gels, gemaskerde ontvangst, HACCPP-regels, individuele porties voedsel op de tafel, het opruimen en schoonmaken.

Met betrekking tot het specifieke karakter van ons beroep raden wij aan- zonder beperking van het aantal gasten dat:

- de basisregel van afstand, de aanbeveling om een masker te dragen en de burgerlijke verantwoordelijkheid van iedereen zou het ingangspunt moeten zijn.
- recepties zittend worden gehouden
- gasten het eten of drinken niet aanraken. Daarom wordt elke service op plateau, buffet, tafel of bar gedaan in individuele wegwerpschotels (afwasbaar of wegwerp). De Good Practices voor Self Service/Buffer zijn dus van toepassing*.

**2020-05-27-ERMG-Good-Practices-HORECA-NL SERVICE EN BUFFET:*

De organisatie van de zelfbedieningstoog moet zodanig zijn dat ALLE bulkproducten ontoegankelijk zijn voor de klant (dit wil zeggen inclusief bestek, serviesgoed, ... en te consumeren gerechten). Een alternatief is dat alle producten worden voorverpakt of geserveerd door medewerkers die zeer strenge handhygiëneregels hanteren en mondklappers dragen.