



Gezondheidsmaatregelen op evenementen van Choux de Bruxelles

We hebben enkele veiligheidsmaatregelen ingevoerd, zodat de evenementen binnenkort in alle veiligheid kunnen hernemen.

Zo garanderen we uw veiligheid en die van onze teams.

- *het team Choux de Bruxelles*

**Uw evenement / onze zalen
Logistiek / keuken**





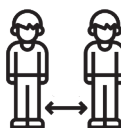
CHOUX De BRUXELLES

catering, venues, restaurants, guestdrooms

Lijst met maatregelen: uw evenement/onze zalen



Beperkt aantal bedienden op hetzelfde moment aanwezig in de keuken.



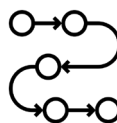
Op vraag: set-ups en opmaak met minstens 2 m tussen de buffetten en de tafels, er is voldoende ruimte tussen de deelnemers...



Op vraag: onze contactloze formule 'sleutel in de hand', het opzetten en afbreken van een evenement buiten de service, zo wordt ieder contact tussen ons team en de tafelgenoten vermeden.



Op vraag: wij voorzien in de zalen alcogeldispensers voor de deelnemers.



Op vraag: wij voorzien markeringen op de vloer in de wachtrij.



Bij aanvang krijgt het voltallige personeel een briefing over de hygiëneprocedures.



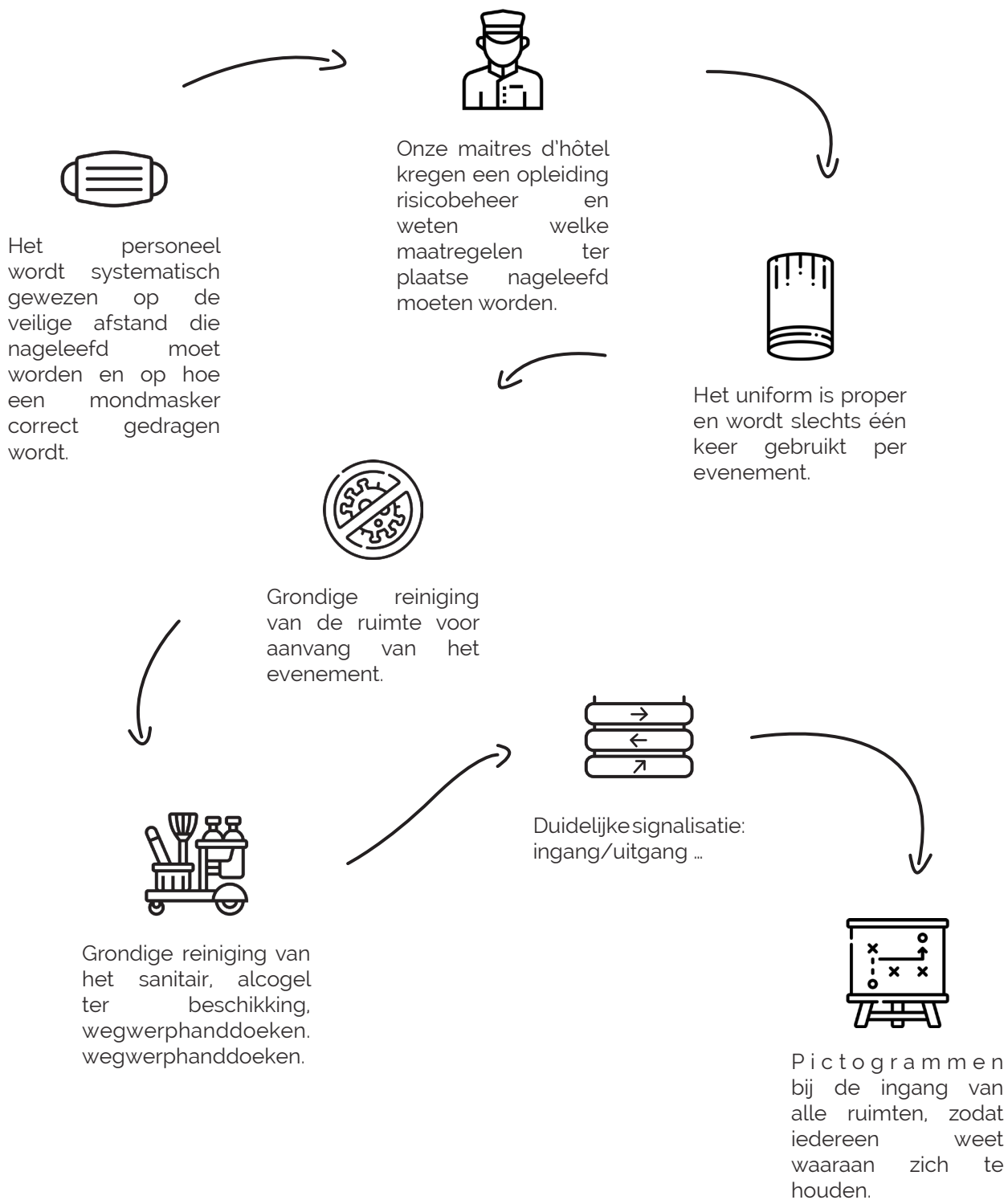
In al onze zalen is een verantwoordelijke aangesteld die toeziet op het naleven van de regels. Zij houden geregeld briefings en debriefings om onze gezondheidsmaatregelen bij te schaven.



CHOUX De BRUXELLES

catering, venues, restaurants, guestdrooms

Lijst met maatregelen: uw evenement/onze zalen



**CHOUX De BRUXELLES**

catering, venues, restaurants, guestrooms

Lijst met maatregelen: logistiek/keuken



Al het servies en alle tafeltoebehoren worden met ontsmettingsmiddelen afgewassen op meer dan 70°.



Het meubilair wordt voor en na ieder gebruik afgewassen en schoongemaakt met bacteriën- en virusdodende middelen.



De productie gebeurt 24 uur van tevoren en staat vervolgens afgesloten in de koelkasten. Op die manier verdwijnt ieder spoor van het virus dat zich nog op de voeding zou kunnen bevinden.



Meer informatie ?
security@chou.be / www.chou.be