HORESCA CHECKLIST

Ouverture de l'établissement après fermeture due au COVID-19. Organisation générale.

Important : Les règles de conduite recommandées par le Ministère de la Santé doivent être observées lors de l'exécution de toutes les activités.

Recommandations du 12 mai 2020

CUISINE/PLONGE	RESPONSABLE:	
PHASE REOUVERTURE	**REMARQUE**	
Commander les marchandises nécessaires en avance.	Les fournisseurs doivent aussi avoir du temps disponible pour se réorganiser	
Adapter le plan de nettoyage.	les fréquences de nettoyage au besoin	
Créer un programme d'introduction pour les collaborateurs (fournir une documentation détaillée, précise).	https://coronavirus.gouvernement.lu/fr.html	
Remettre tous les éléments / machines de réfrigération en service comme il se doit.	Réfrigérateurs, machine à glaçon, …	
Vérifier la présence du guide de bonnes pratique d'hygiène et assurer la mise en pratique.		
Assurer le bon fonctionnement de votre machine à vaisselle.	Propreté, températures et dosage des produits	
Lors de la réception de marchandises, prévoyez une zone bien définie et évitez l'interactivité et le contact avec le livreur.		
Limitez le nombre de personnes en cuisine. Sinon, respectez les gestes de barrière entre les membres du personnel.	En limitant le nombre de plats ou menu par exemple…	
Utilisez dans la mesure du possible des outils de travail individuels.		

Les recommandations fournis dans ce guide sont données à titre indicatif. Il comporte de nombreuses informations utiles et pratiques que nous avons pu recueillir à ce jour au niveau des fédérations européennes.
Les recommandations formulées ont pour objectif de mettre en place un service au client adapté à la situation actuelle. Ces recommandations peuvent évoluer (suite aux décisions prises par le gouvernement). Nous vous conseillons de consulter notre site pour télécharger les plus récentes évolutions et connaître les dernières recommandations en matière de service.