

Maatregelen die ik neem ter preventie van de verspreiding van het coronavirus COVID-19

Hallo!

Ik vind het geweldig dat je enkele afhaalgerechten komt halen of me vraagt om voor je een #lekkergezellig momentje te creëren. Om zowel jou, je gasten en mezelf zo optimaal mogelijk te beschermen tegen de verspreiding van het coronavirus COVID-19, pas ik een aantal maatregelen toe. Ik lijst ze hieronder even voor je op. In mijn eigen keuken werk ik steeds volgens deze regels (tijdens de mis-en-place of bij take away). Sommige maatregelen gelden specifiek voor kookopdrachten op verplaatsing. Indien je bijkomende info hierover wenst, of als je zelf bepaalde maatregelen extra nodig acht, dan bespreken we dit zeker samen. Zo zorgen we er samen voor dat het #lekkergezellig én veilig blijft.

Algemene hygiënemaatregelen

Een afstand houden van anderhalve meter is ook voor mezelf de norm. Ook in de/jouw keuken is dit noodzakelijk om dit te respecteren. Als je keuken in ruimte beperkt is, of je zelf ook mee aan de slag bent in de keuken, dan draag ik een mondmasker.

Mijn handen was én ontsmet ik regelmatig. Ik breng steeds zelf een ontsmettende handgel mee. Mijn handen droog ik ook zoveel mogelijk met papieren handdoekjes. Wegwerphandschoenen breng ik ook mee. Deze gebruik ik minder tijdens de kookactiviteiten, vermits ik mijn handhygiëne nauwgezet opvolg. Eventueel bij het dressereren van borden of het uitserveren van gerechten maak ik hier gebruik van.

Bij mijn aankomst begroet ik je hartelijk en met een glimlach. Een hand, kus of omhelzing laat ik nu wel achterwege.

Indien ik bij mezelf of mijn huisgenoten symptomen vaststel, blijf ik thuis en annuleer of verzet ik de opdracht in onderling overleg. Indien jij bij jezelf of je gasten symptomen vaststelt, reken ik erop dat we dit ook samen vooraf bespreken.

Als ik bij je aankom houden we als het ware een welkomstgesprek: we bespreken samen hoe we deze maatregelen, en eventuele anderen, het best op jouw locatie toepassen. We doorlopen kort het scenario zodat we met z'n allen veilig blijven.

Persoonlijke beschermingsmaterialen en kook- en serveermaterialen

Ik werk steeds volgens de richtlijnen van het FAVV (voedselagentschap) en volg de HACCP-normen nauwgezet op.

Ik draag aangepaste werkkledij (koksvest en -muts en eventueel mondmasker) die ik uitsluitend gebruik voor opdrachten bij klanten. Na elke opdracht was ik deze kledij telkens op een programma van 60°C of hoger. Mijn werkschoenen gebruik ik ook enkele tijdens kookactiviteiten. Deze ontsmet ik na elke opdracht.

Stoffen handdoeken, afwasdoeken, -borstels e.d. reinig ik na elke opdracht ook steeds minimaal op 60°C of hoger. Eventueel gaat alles nog in een desinfectiebad. Ik vermijd bovendien zoveel mogelijk het gebruik van stoffen (hand)doeken en verkies daarbij (gerecycleerde) papieren (hand)doekjes.



de
leefkamer
lekker gezellig

Ik breng mijn eigen kookmaterialen mee en neem deze ook opnieuw terug mee. Alle kookmaterialen gaan nadien in de afwasmachine op een programma van 60°C of hoger. De materialen die niet passen in de afwasmachine, en die ik dus manueel reinig, krijgen ook een desinfectiebad. Ik leen mijn kookmaterialen niet uit aan derden of gasten. Proeflepels en -vorken (om de gerechten voor te proeven) breng ik ook zelf mee en reinig ik op de voornoemde manier. Ik gebruik elke keer een nieuwe propere proeflepel of -vork.

Voorlopig gebruik geen wisselverpakking of -materialen meer. Als alternatief bied ik de (take away) gerechten aan in (recycleerbare, composteerbare of herbruikbare) wegwerpverpakking. Om de (plastieken) afvalberg zo klein mogelijk te houden, verkies ik materialen uit aluminium (recycleerbaar - pmd), suikerriet (composteerbaar - gft) of papier/karton (composteerbaar - gft).

Dresseren en uitserveren van gerechten

Om de afstand van anderhalve meter te garanderen loopt de bediening aan tafel – indien van toepassing – een beetje anders: in plaats de borden effectief tussen jou en je gasten aan tafel te plaatsen spreken we vooraf af waar ik de borden voor jullie klaar zet (bijvoorbeeld op een apart bijzettafeltje, op een vrij stuk van de tafel, ...). Jullie nemen dan zelf jullie gerechten daar af. Afruimen doe ik niet om contact te vermijden tussen het ongebruikte tafelporselein of serveerschalen en het/de gebruikte.

Ook bij tafelbuffetjes/sharing dishes loopt de bediening voortaan wat anders: hier spreken we eveneens vooraf af waar ik alles voor jullie neerzet. Jullie kiezen dan zelf of jullie de gerechten nadien mee op tafel zetten of niet. Afruimen doe ik niet om contact te vermijden tussen het ongebruikte tafelporselein of serveerschalen en het gebruikte.

Reiniging van de gebruikte keuken

Ik gebruik de/je keuken en laat deze ook weer netjes achter. Ik breng eigen kookgerei mee en zorg ook dat dat weer verdwijnt nadien en reinig het zoals hierboven aangegeven. Na het uitserveren van de afgesproken gerechten, ruim ik op en sluit ik af.

Het gebruikte aanrecht, kookvuur, de handgrepen (van oven, koeling e.d.) de kraan en de lavabo ontsmet ik nadien zodat ik de/je keuken smetteloos achterlaat. Ik breng hiervoor een ontsmettingsmiddel mee en papieren reinigingsdoekjes.

Zo dat waren ze. Ik weet het, een stevige boterham aan maatregelen om te verteren. Zo maken we er samen wel een #lekkergezellig én veilig moment van!

Groetjes
Wendy