



KV DIE HAGHE PROTOCOL (COVID-19)

BARVRIJWILLIGERS

Onderstaande richtlijnen zijn speciaal voor de barvrijwilligers.

Hou rekening met onderstaande tijdens een bardienst.

- Was je handen extra goed bij het begin en einde van je bardienst met zeep in de keuken.
- Er staan maximaal 2 barvrijwilligers achter de bar, en eventueel 2 in de keuken.
- Gebruik handschoenen in keuken om broodjes te belleggen.
- Indien gewenst maken barvrijwilligers onderling een taakverdeling wie welke werkzaamheden verricht, zodat de 1,5 meter afstand aangehouden kan worden. Bijvoorbeeld: de één pakt de drankjes, de ander rekt af.
- Alle glazen (bier, wijn en longdrink) worden extra goed schoongemaakt (inclusief voorspoelen in de spoelbak bij de tap). De spoelbak laten doorstromen en voorzien van een schoonmaaktabelt.
- Bij het afsluiten van de kantine worden voorwerpen in het clubhuis welke vaak worden beetgepakt gereinigd en gedesinfecteerd (kranen, deurenklinken, schakelaars, vaatwasser, tapinstallatie e.d.).
- Probeer tafels (bij wisselen van groepen) ook tussen door met oppervlakte desinfectie te reinigen. Of vraag een van aanwezige leden u hierbij te helpen.

