

Situatie in horeca praktijk waarbij transmissie coronavirus een rol kan spelen

Bierglazen/spoelen:

- feestzalen waar makkelijk 500 man binnen kunnen die bediend worden vanuit 2 tappunten.
- In de spoelbakken worden zeepillen gebruikt die een avond mee kunnen en gedurende de avond zachtjes hun ontvettende zeep loslaten.
- Het glas wordt m.b.v. de traditionele bierborstels m.b.v. koud water het meest aan de binnenzijde geborsteld maar aan beide zijden gespoeld.
- Om helder water te houden dien je de kraan bijna vol open te zetten.
- Als het glas aan de binnenzijde niet goed ontvet en schoon is dan schuimt het bier niet. Hier zijn de tappers en uitbaters over het algemeen zeer gevoelig voor.
- Toch zijn er voorbeelden van een mooi getapt biertje met een stabiele schuimkraag maar wel met lippenstift aan de buitenzijde. In een rustige omgeving wordt dit wellicht door de barkeeper of consument opgemerkt, maar de veelal slecht verlichte en drukke omgeving mogelijk niet.
- Stel dat het druk is en er een tapper is en een glazenpoeler, dan heeft het glas dikwijls niet de tijd om op te drogen voordat het weer volgetapt wordt.
- kunststof bekken die bij festivals gebruikt worden die hebben een wat minder glad oppervlak en zijn daardoor moeilijker te reinigen.
- Houd ook rekening met het feit dat de doorspoeling van spoelbakken in veel gevallen afgeknepen wordt omdat dit nogal wat kan schelen in de kosten voor de lozing van dit spoel(afval)water.

Bestek/borden:

- Worden in afwasmachine met reinigingsmiddel op hoge temp gewassen (aanname is 80°)
- Worden aangeraakt door horecamedewerker
- Liggen mogelijk al klaar op tafel als gasten binnenkomen
- Bakken waar bestek uit gepakt wordt, waarbij andere bestek wordt aangeraakt
- Scenario's van wegwerpbestek of consument afwas laten wegzetten worden genoemd

Algemeen:

Op dit moment niet mogelijk alle mogelijke scenario's te bedenken, horeca is creatief aan het nadenken over mogelijkheden.