

Café la Rue protocol 1.5-meter afstand

2020 gaat er voor iedereen anders uitzien dan we ooit had verwacht. Om het nieuwe normaal te kunnen waarborgen zal het samenkomen van groepen mensen gestroomlijnd worden de komende tijd. De maatregelen genomen door het kabinet zijn van invloed op het concept en de werkwijze van Café la Rue. Om klaar te zijn voor deze veranderingen hebben wij een protocol uitgewerkt en getest welke voldoet aan de 1,5 meter richtlijnen.

Uiterlijk en uitgifte koffiepunten

Het uiterlijk van onze mobiele espresso unit wordt aangepast om zo aan alle richtlijnen van de 1,5 meter afstand te voldoen. Zoals jullie van ons gewend zijn staan onze barista's tussen de gasten maar dit is helaas niet meer mogelijk.

Er worden twee mobiele balies naast elkaar op 1,5 meter afstand geplaatst tussen de Piaggio's, 2CV of bakfiets en de gasten. Deze twee mobiele balies naast elkaar worden ook weer op 2 meter afstand van de barista die achter de espressomachine staat en de barista die de bestellingen opneemt geplaatst zodat zij ook voldoende afstand tot elkaar behouden. Er ontstaan op deze manier twee koffie uitgiftepunten op 1,5 meter van elkaar en op 2 meter van de piaggio. Omdat er mogelijk een wachtrij ontstaat wordt deze afgeplakt in stappen van 1,5 meter. De looproute wordt aangeduid met pijlen en signing boven de balies. Op deze manier hebben onze medewerkers, onze gasten en de gasten onderling altijd voldoende afstand tot elkaar. Onze klanten kunnen alleen aan de twee balies hun bestellingen doen.

De uitgifte van de koffieconsumpties gaat op ook afstand. Dit betekent dat de koffie die is klaargemaakt door de barista achter de machine wordt neergezet op achterklep van de Piaggio. De barista die de bestellingen opneemt pakt de consumptie en zet deze op de bar voor de gast. De gast pakt vervolgens zijn eigen consumptie en loopt via de richting van de pijl weg van de Piaggio.

Een machine op een mobiele bar kan, dan werkt de barista achter de bar en worden de consumpties aan het einde van de bar neergezet en vervolgens gepakt door de gast.

Benodigheden: Stoepkrijt, afplaktape, signing hoog

Veiligheid medewerkers/gasten

Het belangrijkste is dat wij ons werk doen op een veilige manier voor onze gasten en medewerkers. Dat betekent dat onze barista's achter de espressomachine werken met handschoenen aan, wisselen deze regelmatig en wast dan zijn handen En altijd als ze aan hun gezicht hebben aangeraakt. De "uitgifte" barista wast regelmatig zijn handen en gebruikt handalcohol. De barista die achter de espressomachine staat komt niet in contact met de

gasten. Barista's houden de machine en de werkplek zoals gebruikelijk goed schoon en gebruiken als extra hygiëne maatregel disposable poetsdoekjes.

benodigdheden: handschoenen, handwas mogelijkheid met water en zeep, handalcohol en hygiënedoekjes.

Werksnelheid/omzet

Deze maatregelen hebben uiteraard invloed op onze werksnelheid. Er kan maximaal één barista aan het werk zijn achter de espressomachine in plaats van twee. Er is één barista die bestellingen opneemt, uitgeeft en verantwoordelijk is voor crowdmanagement. Dit betekent dat wij een omzetsnelheid van 150 koffie per uur kunnen behalen.