

Samen veilig werken tijdens de 1,5 meter samenleving

Met een protocol voor catering in onderwijsinstellingen willen vakbonden en werkgevers in de contractcatering ervoor zorgen dat scholieren, studenten en docenten zo verantwoord mogelijk hun aankopen kunnen doen en catering-medewerkers op een veilige manier kunnen werken. De maatregelen in het protocol zijn bedoeld om besmettingen met het coronavirus te voorkomen en de gevolgen van het virus te beperken. Uitgangspunt van dit protocol zijn de geldende adviezen en maatregelen van het RIVM*.

- *Deze afspraken gelden voor alle contractcateringactiviteiten in onderwijsinstellingen.*
- *Uitgangspunt is dat het helder en hanteerbaar is voor alle contractcaterers, medewerkers, gasten en opdrachtgevers van catering in een onderwijsinstelling.*
- *Werknemers en gasten houden zich aan de geldende RIVM-richtlijnen.*
- *We zijn trots op onze werknemers en hebben jullie hard nodig.*
- *Dit protocol is tot stand gekomen met medewerking van FNV Catering, CNV, Vakmensen, De Unie, Veneca en VOCC.*

** Indien de richtlijnen van het RIVM wijzigen volgt men de nieuwe richtlijnen van het RIVM.*



Inleiding

De contractcateringbranche zelf is een open sector. Door de sluiting van de onderwijsinstellingen zijn ook de verkooppunten van eten en drinken in deze scholen gesloten. Met het openen van de onderwijsinstellingen is het ook weer mogelijk de uitgiftepunten voor eten en drinken te openen. Dit moet in overleg met de onderwijsinstelling gebeuren.

Dit protocol laat zien dat het mogelijk is om medewerkers veilig te laten werken en om scholieren, studenten en docenten (tezamen gasten genoemd) zo veilig mogelijk te laten eten en drinken. Dit protocol is een handleiding, die een specifieke uitwerking nodig heeft per onderwijsinstelling.

Omdat iedere onderwijsinstellingen een unieke situatie heeft wat betreft doelgroep en huisvesting is het van belang dat cateraar en opdrachtgever (schoolinstelling) samen kijken hoe de richtlijnen het beste ingevuld kunnen worden. Onderwerp van gesprek met de opdrachtgever moet ook zijn dat er meer medewerkers of ruimere openingstijden nodig kunnen zijn. Er zijn dus nieuwe afspraken nodig, ook financieel.

We hebben dit protocol opgesteld voor uitgiftepunten van eten en drinken in onderwijsinstellingen. Het protocol is ook toepasbaar voor koffiecorners, take away en bezorging door cateraars. De cateringmedewerkers zijn verplicht gebruik te maken van de Hygiëncode voor de contract- en inflightcatering. Hierin staat de standaard werkwijze met betrekking tot hygiëne omschreven.

<i>Inhoud</i>	<i>Pagina</i>
1. Richtlijnen	
• Bedrijfsvoering	3
• Medewerkers	4
• Gasten	5
• Leveranciers	5
• Banqueting	6
2. Uitwerking	
• Definities	6
• Afspraken tussen cateraar en opdrachtgever	6
• Communicatie	8



1. Richtlijnen

Bedrijfsvoering

De meeste maatregelen voor een gezonde uitgifte van eten en drinken moeten bij de bedrijfsvoering genomen worden. Sommige van deze maatregelen treffen cateraar en opdrachtgever samen. Anderen zijn voor de opdrachtgever of juist de cateraar. Bij iedere maatregel staat genoemd wie verantwoordelijk is voor de maatregel.

- Cateraar en opdrachtgever kijken samen of voor de locatie voldaan kan worden aan de minimale voorwaarden van dit protocol conform de richtlijnen van het RIVM. Samen bepalen zij of er locatie-specifieke afspraken noodzakelijk zijn om de veiligheid van de medewerkers en gasten te garanderen. Zo overleggen zij op welke wijze de gasten gedoseerd kunnen worden toegelaten tot de eetgelegenheden zodat de 1,5 meter geborgd is in de routing van de uitgifte, in het zitgedeelte en de route ernaartoe, dit met inachtneming van het protocol voor het onderwijs. (opdrachtgever en cateraar)
- Gezamenlijk eten is toegestaan als de 1,5 meter afstand geborgd kan worden. Als dit niet mogelijk is kan gedacht worden aan take away of bezorging door de cateraar, bijvoorbeeld in een onderwijslokaal. (opdrachtgever en cateraar). Ook bij bezorgen dient de 1,5 meter afstand ten opzichte van de bezoeker/ontvanger gehandhaafd te blijven. (opdrachtgever en cateraar)
- Zowel de opdrachtgever als de cateraar wijzen per locatie iemand aan die verantwoordelijk is voor het signaleren van mogelijke risico's en het bespreken hiervan met verschillende partijen; dit is de coronaverantwoordelijke. (opdrachtgever en cateraar). Tevens is de coronaverantwoordelijke verantwoordelijk voor het toezicht op de naleving van de richtlijnen. Tijdens de gehele opening van de uitgifte moet er iemand als coronaverantwoordelijke aanwezig zijn.
- Communiceer naar uw medewerkers wat de richtlijnen zijn en wie de coronaverantwoordelijken zijn. (opdrachtgever en cateraar)
- Help de cateringmedewerker bij het aanspreken van de gasten wanneer zij de regels niet hanteren, het gaat om de gezondheid van iedereen. Bewaak de opvolging van de afspraken. (opdrachtgever en cateraar)
- De keuken is niet toegankelijk voor onbevoegden. (opdrachtgever en cateraar)
- Voor alle werkruimten geldt dat er, indien mogelijk, gewerkt moet worden met werkplekken waarbij de afstand van 1.5 meter kan worden geborgd. Als dit niet mogelijk is dienen beschermingsmiddelen gebruikt te worden. Bijvoorbeeld een kuchschermbord of mondkapjes. Ook moet in alle werkruimten voorkomen worden dat er kruislijnen ontstaan. (opdrachtgever)
- Zorg waar mogelijk voor één looprichting, zodat gasten niet door elkaar heen lopen. (opdrachtgever)
- Plaats waar mogelijk signing/tape op de vloer om aan te geven wat 1,5 meter is. (opdrachtgever)
- Geef duidelijk aan op welke plaatsen men kan zitten. (opdrachtgever)
- Het gebruik van bestek, borden, glazen, bekers, schaaltes en (papieren en linnen) servetten is toegestaan.
- Voorkom zoveel mogelijk dat producten door meerdere gasten worden aangeraakt. (cateraar)
- Doorloopsnelheid uitgifte: zorg voor een hoge doorloopsnelheid bij uitgifte en betaling. De maatregelen die nodig zijn om te kunnen voldoen aan de 1,5 meter samenleving hebben effect op de doorloopsnelheid van het uitgiftepunt. (opdrachtgever en cateraar)
- Zorg voor een handenwasinstructie voor medewerkers en gasten bij elke wasgelegenheid. (opdrachtgever en cateraar)
- Sanitaire voorzieningen in nabijheid van het restaurant:
 - *Zorg ervoor dat ook bij de sanitaire voorzieningen de afstand van 1,5 meter in acht genomen kan worden. (opdrachtgever)*



- *Zorg voor schoon en fris sanitair. Maak dit op de reguliere wijze schoon. Contactpunten en handwasfaciliteiten ook goed schoonmaken. Zorg voor voldoende (aanvulling van) (vloeibare) zeep en materialen om handen af te drogen. Gebruik bij voorkeur papieren handdoekjes. (opdrachtgever)*

Medewerkers

- Komst naar het uitgiftepunt.
 - *Volg de locatie specifieke procedures om 1,5 meter te kunnen waarborgen.*
- Houd je aan de richtlijnen van het RIVM*.
- Houd 1,5 meter afstand van je collega's, gasten en externen (in alle ruimtes zowel bij het uitgiftepunt als in de werkruimtes).
- Houd ook bij het omkleden 1,5 meter afstand. Indien dit niet mogelijk is kan men het omkleden in tijd scheiden.
- Handhygiëne:
 - *Sieraden mogen niet in contact komen met onverpakte levensmiddelen, met uitzondering van een gladde (trouw)ring.*
 - *Handen en nagels moeten goed schoongehouden worden, de nagels kort geknipt en zonder enige vorm van nagellak.*
 - *Handen en onderarmen moeten regelmatig gewassen of gedesinfecteerd worden, tenminste:*
 - *Voor aanvang van de werkzaamheden.*
 - *Na het werken met rauwe producten.*
 - *Bij het wisselen van werkzaamheden.*
 - *Nadat men naar het toilet is geweest, na haar verzorgen, neus snuiten, hoesten en niezen.*
 - *Nadat gewerkt is met vuil materiaal.*
 - *Voor en na het verzorgen van een koffieautomaat.*
 - *Na het aanraken van geld of telefoon.*
 - *Na het roken.*
- Disposable handschoenen:
 - *Het gebruik van handschoenen geeft een vals gevoel van veiligheid, doordat er een risico bestaat dat je de handschoenen te lang draagt. Het beleid van catering is om verder geen disposable handschoenen te gebruiken behalve als er een verhoogd risico is (conform de Hygiëncode voor contract- en inflightcatering).*
- Geef producten aan zonder de ander daarbij aan te raken. Plaats de bestelling bijvoorbeeld op de counter en laat de bezoeker deze van de counter pakken.
- Voorkom het ontstaan van kruislijnen in de werkruimtes.
- Deel geen werkbenodigdheden met elkaar. Als dit toch nodig is reinig de werkbenodigdheden dan voor gebruik.
- Reinigen en desinfecteren materialen en apparatuur.
 - *Desinfecteer de volgende zaken volgens de reguliere werkinstructie:*
 - *Alle oppervlakken, apparatuur en materialen die direct in aanraking komen met voedingsmiddelen (en niet in de vaatwasser kunnen).*
 - *Extra aandacht voor handcontactpunten zoals de deurknoppen.*
 - *Reinig overige apparatuur en materialen volgens de reguliere werkinstructie en reinig de tafels na ieder gebruik.*
- Spreek je collega's of gasten en externen aan op het houden van afstand.
- Informeer jouw coronaverantwoordelijke als je je niet aan de gemaakte afspraken kunt houden of als collega's of gasten zich hier niet aan (kunnen) houden.
- Bij Openbaar Vervoer dienen de RIVM-richtlijnen voor het Openbaar Vervoer gevolgd te worden.



- Blijf vriendelijk, zorg voor elkaar en geef elkaar de ruimte.

Gasten

- Komst naar het uitgiftepunt.
 - *Volg de locatie specifieke procedures om 1,5 meter te kunnen waarborgen.*
- Houd je aan de richtlijnen van het RIVM*.
- Houd 1,5 meter afstand van anderen, ook tot de cateringmedewerkers.
- Was of desinfecteer je handen:
 - *Voordat je eten en drinken gaat kopen.*
 - *Na het eten en drinken.*
 - *Voor gebruik van verschillende automaten en apparatuur.*
- Raak alleen het product aan dat je nodig hebt.
- Betaal met pin en het liefst contactloos.
- Volg de aangegeven route om contact met anderen te voorkomen.
- Volg de aanwijzingen van de cateringmedewerkers op.
- Spreek elkaar aan op het houden van afstand.
- Blijf vriendelijk, zorg voor elkaar en geef elkaar de ruimte.

Leveranciers

- De aankomst bij de locatie vindt plaats via het klantprotocol van de onderwijsinstelling.
- De beleving in de keuken is conform dit protocol.
- Er wordt 1,5 meter afstand bewaard tot cateringmedewerkers en gasten bij de levering.
- Houd je aan de richtlijnen van het RIVM*.
- Er kan geen koffie worden gedronken bij het uitgiftepunt door de leverancier.
- Maak een afspraak met de cateringmedewerkers waar de producten geplaatst worden (denk ook aan aflevering tot de deur).
- Volg altijd de aanwijzingen van het personeel op.
- Bespreek vooraf het tijdstip van levering.
- Volg de aanwijzingen van de cateringmedewerkers op.
- Blijf vriendelijk, zorg voor elkaar en geef elkaar de ruimte.

Banqueting

Specifiek voor banqueting zijn de volgende richtlijnen nog van toepassing.

- *Zorg dat de zaal en routing naar de zaal aangepast zijn aan de richtlijnen (1,5 meter afstand).*
- *Zorg voor één looprichting (mag ook in tijd), zodat gasten niet door elkaar heen lopen.*
- *Geef met signing/tape aan op welke plaatsen gasten kunnen zitten.*
- *Communiceer naar alle betrokkenen duidelijk wat de richtlijnen zijn voor het bezoeken van de zalen.*
- *Sanitaire voorzieningen in nabijheid van de zalen:*
 - *Zorg ervoor dat ook bij de sanitaire voorzieningen de afstand van 1,5 meter in acht genomen kan worden.*
 - *Zorg voor schoon en fris sanitair. Maak dit op de reguliere wijze schoon. Contactpunten en handwasfaciliteiten ook goed schoonmaken. Zorg voor voldoende (aanvulling van) (vloeibare) zeep en materialen om handen af te drogen. Gebruik bij voorkeur papieren handdoekjes. (opdrachtgever)*
- *Zorg ook buiten de zaal voor 1,5 meter afstand.*



- *Neem, indien mogelijk, van tevoren bij gasten de bestelling op.*
- *Voorkom zoveel mogelijk dat producten door meerdere gasten worden aangeraakt.*

2. Uitwerking

Definities

In bovenstaande tekst wordt een aantal termen genoemd die in de catering gebruikelijk zijn. Deze termen worden hieronder nader uitgewerkt:

Gasten: scholieren, studenten of docenten van een onderwijsinstelling die eten en drinken bij het uitgiftepunt kopen.

Externen: mensen waar cateringpersoneel contact mee heeft, maar die het uitgiftepunt niet bezoeken (bijvoorbeeld leveranciers of inspecteurs).

Reinigen: het verwijderen van vuil, voedingsresten, vet of welke andere ongewenste stof.

Desinfecteren: het reduceren, zonder schade toe te brengen aan het product en oppervlak via chemische stoffen of op mechanische, fysische afdoende wijze, van micro-organismen tot een niveau dat niet resulteert in een schadelijke besmetting.

Medewerkers: de medewerker van de cateringlocatie.

Voor de beoordeling of een activiteit is toegestaan in de catering is de informatie van de [Rijksoverheid](#) en de Veiligheidsregio leidend.

Afspraken tussen cateraar en opdrachtgever

Het eerste wat moet gebeuren is dat cateraar en opdrachtgever samen kijken wat er op de gezamenlijke locatie van belang is. Dit plan dient in ieder geval de volgende elementen te bevatten:

- Zowel de opdrachtgever als de cateraar wijzen per locatie iemand aan die verantwoordelijk is voor het signaleren van mogelijke risico's en het bespreken hiervan met verschillende partijen; dit is de coronaverantwoordelijke.
- Kan de ruimte bij het uitgiftepunt open zijn voor het gezamenlijk eten voor gasten (kan de 1,5 meter gewaarborgd worden) of niet? Uitgangspunt hierbij kan zijn 3 personen per 10 m², maar is afhankelijk van de inrichting van het zitgedeelte. Als dit niet mogelijk is, is er dan een mogelijkheid voor take away of bezorging door de cateraar? Ook bij bezorgen en afhalen dient de 1,5 meter afstand ten opzichte van de bezoeker/ontvanger gehandhaafd te blijven.
- Wat wordt de routing naar en bij het uitgiftepunt? Zorg waar mogelijk voor één looprichting, zodat gasten niet door elkaar heen lopen.
- Hoe kan de 1,5 meter afstand tussen gasten en cateringmedewerkers gehandhaafd blijven?
- Welke plaatsen zijn wel en welke plaatsen zijn niet beschikbaar. Zorg ook dat duidelijk is welke plaatsen niet beschikbaar zijn door, waar mogelijk, het verwijderen van stoelen. Plaatsen tegenover elkaar liever niet gebruiken ook niet als er 1,5 meter tussen zit.
- Kan de 1,5 meter gewaarborgd worden in de werkruimtes? Hoe waarborg je deze 1,5 meter? Met signing? Of door het scheiden in tijd? Of een kuchscherf?
- Hoe wordt er gecommuniceerd naar de medewerkers van de cateraars en opdrachtgever? Op de gebruikelijke wijze of is het in dit geval beter om op een andere wijze te communiceren? Denk hierbij aan signing bij de ingang en op andere strategische plaatsen, maar denk ook aan instructie die naar de gasten wordt gemaild.
- Maak ook een plan voor de leveranciers, inclusief communicatie naar de leverancier. Hierin moet in ieder geval opgenomen worden hetgeen is opgenomen bij communicatie leverancier.



- Wat zijn de stappen die genomen worden als iemand zich niet houdt aan de aanwijzingen van het cateringpersoneel?
- De keuken is niet toegankelijk voor onbevoegden. Moeten hierdoor nog wijzigingen doorgevoerd worden?
- Voor alle werkruimten geldt dat er, indien mogelijk, gewerkt moet worden met werkplekken waarbij de afstand van 1,5 meter kan worden geborgd. Indien dit niet mogelijk is, kan men werken met een fysieke scheiding, bijvoorbeeld een kuchscherp. Ook dient in alle werkruimten voorkomen te worden dat er kruislijnen ontstaan.
- Wie gaat signing/tape op de vloer aanbrengen om aan te geven wat 1,5 meter is?
- Doorloopsnelheid uitgifte: welke specifieke maatregelen worden getroffen om te zorgen voor een hoge doorloopsnelheid bij uitgifte en betaling om te voorkomen dat de maatregelen die nodig zijn om te kunnen voldoen aan de 1,5 meter samenleving effect hebben op de doorloopsnelheid (serviceniveau) bij het uitgiftepunt. (opdrachtgever en cateraar)? Gedacht kan worden aan:
 - *Verruim de openingstijden van het uitgiftepunt en ga, indien nodig, over op meerdere shifts (deze shifts liefst koppelen aan gasten die al contact met elkaar hebben).*
 - *Werk met bemande kassa's.*
 - *Betaal met pin en het liefst contactloos.*
 - *Presenteer een smal assortiment (weinig verschillende producten en gerechten) dat door gasten makkelijk mee te nemen is.*
 - *Laat een cateringmedewerker bijvoorbeeld de dienbladen met bestek aangeven.*
 - *Zet waar mogelijk de deuren open.*
- Sanitaire voorzieningen in nabijheid van het uitgiftepunt:
 - *Zorg ervoor dat ook bij de sanitaire voorzieningen de afstand van 1,5 meter in acht genomen kan worden. (opdrachtgever)*
 - *Zorg voor schoon en fris sanitair. Maak dit op de reguliere wijze schoon. Contactpunten en handenwasfaciliteiten ook goed schoonmaken. Zorg voor voldoende (aanvulling van) (vloeibare) zeep en materialen om handen af te drogen. Gebruik bij voorkeur papieren handdoekjes. (opdrachtgever)*
- Zorg voor een handenwasinstructie voor medewerkers en gasten.
- Schoonmaak algemeen:
 - *Maak algemene ruimtes op reguliere wijze schoon. Overleg (met het schoonmaakbedrijf) of verhoging van de schoonmaakfrequentie noodzakelijk is, gezien de gebruiksintensiteit en de mate van vervuiling. (opdrachtgever)*
 - *Maak contactoppervlakken en aanraakpunten meerdere keren per dag schoon op reguliere wijze. De frequentie is afhankelijk van de gebruiksintensiteit en vervuiling (in overleg met het schoonmaakbedrijf).*
 - *Zorg dat de schoonmaker veilig kan werken met voldoende afstand tot andere mensen. Zorg dat de ruimte waar de schoonmaker aan het werk is niet toegankelijk is voor anderen of zet een voldoende grote werkruimte rondom de schoonmaker af.*

Communicatie

Van groot belang is dat de communicatie die wordt ingezet past bij de onderwijsinstelling. Zowel de cateringmedewerkers als de gasten van het uitgiftepunt hebben een langdurende relatie met elkaar. Beide groepen moeten op door hen gebruikelijke wijze van informatie worden voorzien. Maar een andere manier van communiceren kan ook extra opvallen. Dus bespreek samen hoe het beste resultaat bereikt kan worden. Deze communicatie moet in ieder geval bevatten:

Voor de gasten:

- Wie de coronaverantwoordelijke is, zodat hierop snel een beroep kan worden gedaan.
- De looprichting in en naar het uitgiftepunt.
- Houd je aan de richtlijnen van het RIVM*.
- Houd 1,5 meter afstand van anderen, ook tot de cateringmedewerkers.
- Was je handen:
 - *Voordat je eten en drinken gaat kopen.*
 - *Na het eten en drinken.*
 - *Voor gebruik van verschillende automaten en apparatuur.*
- Raak alleen het product aan dat je nodig hebt.
- Betaal met pin en het liefst contactloos.
- Volg de aangegeven route om contact met anderen te voorkomen.
- Volg de aanwijzingen van de cateringmedewerkers op.
- Blijf vriendelijk, zorg voor elkaar en geef elkaar de ruimte.

Voor de werknemers:

- Wie de coronaverantwoordelijke is, zodat hierop snel een beroep gedaan kan worden.
- De looprichting in en naar het uitgiftepunt.
- Houd je aan de richtlijnen van het RIVM*.
- Houd 1,5 meter afstand van je collega's, gasten en externen (in alle ruimtes zowel in het uitgiftepunt als in de werkruimtes).
- Houd ook bij het omkleden 1,5 meter afstand. Als dit niet mogelijk is kan men het omkleden in tijd scheiden.
- Handhygiëne:
 - *Sieraden mogen niet in contact komen met onverpakte levensmiddelen, met uitzondering van een glatte (trouw)ring.*
 - *Handen en nagels moeten goed schoongehouden worden, de nagels kort geknipt en zonder enige vorm van nagellak.*
 - *Handen en onderarmen moeten regelmatig gewassen worden, tenminste:*
 - *Voor aanvang van de werkzaamheden.*
 - *Na het werken met rauwe producten.*
 - *Bij het wisselen van werkzaamheden.*
 - *Nadat men naar het toilet is geweest, na haar verzorgen, neus snuiten, hoesten en niezen.*
 - *Nadat gewerkt is met vuil materiaal.*
 - *Voor en na het verzorgen van een koffieautomaat.*
 - *Na het aanraken van geld of telefoon.*
- Disposable handschoenen:
 - *Het gebruik van handschoenen geeft een vals gevoel van veiligheid, doordat er een risico bestaat dat je de handschoenen te lang draagt. Het beleid van catering is om verder geen disposable handschoenen te gebruiken behalve als er een verhoogd risico is.*
- Geef producten aan zonder de ander daarbij aan te raken. Plaats de bestelling bijvoorbeeld op de counter en laat de bezoeker deze van de counter pakken.
- Voorkom het ontstaan van kruislijnen ontstaan in de werkruimtes.
- Deel geen werkbenodigdheden met elkaar. Als dit toch nodig is reinig de werkbenodigdheden dan voor gebruik.
- Reinigen en desinfecteren materialen en apparatuur:
 - *Desinfecteer de volgende zaken volgens de reguliere werkinstructie:*



- *Alle oppervlakken, apparatuur en materialen die direct in aanraking komen met voedingsmiddelen (en niet in de vaatwasser kunnen).*
- *Extra aandacht voor handcontactpunten, zoals de deurknoppen.*
- *Reinig overige apparatuur en materialen volgens de reguliere werkinstructie en reinig de tafels na ieder gebruik.*
- Spreek je collega's of gasten en externen aan op het houden van afstand.
- Informeer jouw coronaverantwoordelijke als je je niet aan de gemaakte afspraken kunt houden of als collega's of gasten zich hier niet aan (kunnen) houden.
- Bij Openbaar Vervoer dienen de RIVM-richtlijnen voor het Openbaar Vervoer gevolgd te worden.
- Blijf vriendelijk, zorg voor elkaar en geef elkaar de ruimte.

Communiceer ook met de leveranciers. Geef vooraf aan dat:

- Leveranciers een protocol dienen te hebben en vraag deze op.
- De aankomst bij de locatie vindt plaats via het klantprotocol. Geef aan de leverancier door wat van hem verwacht wordt bij aankomst bij de locatie.
- De beleving in de keuken is conform dit protocol. Geef aan de leverancier aan hoe de beleving op deze locatie plaatsvindt.
- Er wordt 1,5 meter afstand bewaard tot cateringmedewerkers en gasten bij de levering.
- Kom niet naar de locatie bij verkoudheidsklachten en ziek uit. Ben je ook benauwd of heb je koorts (38°C)? Dan moet iedereen in het huishouden thuisblijven.
- Er kan geen koffie worden gedronken bij het uitgiftepunt door de leverancier.
- Maak een afspraak met de leverancier waar de producten geplaatst worden (denk ook aan aflevering tot de deur).
- Bespreek vooraf het tijdstip van levering.
- Volg altijd de aanwijzingen van de cateringmedewerkers op.
- Blijf vriendelijk, zorg voor elkaar en geef elkaar de ruimte.

