

Online trainingen van Horeca Forma

Om de coronamaatregelen praktisch toe te passen

De verplichte maatregelen voor de heropening zijn nu gekend. Er wordt heel wat verwacht van horecaondernemers en –werknemers. Deze coronacrisis katapulteert je ver uit je comfortzone. Gelukkig is de sector creatief en is er een grote wil om de gasten weer veilig en gastvrij te ontvangen. **Meer fysieke afstand, maar daarom niet afstandelijker in de omgang. Met meer aandacht voor hygiëne en ontsmetting, maar nog altijd de meeste aandacht voor de gast zelf.**

(Bepaalde) oude gewoontes afleren en nieuwe werkwijzen omarmen. Dat wordt de grote uitdaging. Niet simpel, want niemand heeft dit al meegemaakt. Het is **volstrekt normaal dat je nog niet alles weet en kunt in deze ongewone situatie.**

Horeca Forma wil je hierbij ondersteunen met **6 specifieke online trainingen**. Daarin krijg je **duiding bij de maatregelen**. En vooral: je krijgt **tips en aandachtspunten om de maatregelen praktisch toe te passen** en te **(laten) naleven** op de werkvloer.

- Hoe moet je die glazen nu best vasthouden?
- Hoe kan je gasten nog gastvrij verwelkomen?
- Hoe ga jij je gedragen als één van je gasten een hoestbui krijgt?
- Al gedacht aan een extra communicatie bij de reservatiebevestiging?
- Al bedacht hoe je de taken gaat herverdelen onder collega's?
- ...

Zoveel om over na te denken. Maar stel je eens voor dat **heel de ploeg dit samen op een professionele, gastvrije manier voor mekaar krijgt**. Dat mensen positief over je zaak praten... dat ze zeggen *“Jullie zijn echt goed bezig, petje af!”*

Schrijf je daarom in voor een gratis online training via www.horecaforma.be/vlaanderen. Je ontvangt de opname achteraf in je mailbox zodat je het webinar op een gepast moment kan (her)bekijken. De trainingen zijn op maat van ondernemers én werknemers. Iedereen mee!

Titel webinar	Aanbevolen voor	Wanneer
Je werkgewoontes aanpassen aan de nieuwe coronarealiteit.	Iedereen die de maatregelen wil vertalen in een concreet en haalbaar plan voor zijn zaak. Waar moet je aan denken?	Do 04/06 van 14u tot 15u
HACCP in eetgelegenheden: geef het coronavirus geen kans.	Uitbaters van eetgelegenheden, de keukenbrigade, cateraars en traiteurs.	Vr 05/06 van 14u tot 15u
Veilig en gastvrij omgaan met je hotelgasten in coronatijden	Hotels en logies	Wo 10/06 van 10u30 tot 11u30
Veilig en gastvrij omgaan met je restaurantgasten in coronatijden	Front of house in een brasserie, restaurant of andere eetgelegenheden	Wo 10/06 van 14u tot 15u
Veilig en gastvrij omgaan met je cafégasten in coronatijden.	Café en bar-uitbaters en medewerkers	Do 11/06 van 10u30 tot 11u30
HACCP in seminarieruimtes en hotelkamers: geef het coronavirus geen kans.	Hotels, logies, event- en seminarielocaties	Vr 12/06 van 10u30 tot 11u30

Horeca Forma Vlaanderen is de vormingsorganisatie van en voor de Vlaamse Horecasector, opgericht door de sociale partners van het Paritair Comité 302: Horeca Vlaanderen en Comeos aan werkgeverszijde, ACV en ABVV Horval aan werknemerszijde