



## EEN GASTVRIJ EN VEILIG EVENEMENT

### WELKOM!

Gastvrijheid, dat is wat voorop staat bij Cultuur Haven Veghel. Ook in deze bijzondere tijden, waarin we leven met een nieuwe realiteit voor het organiseren van bijeenkomsten. In de afgelopen periode hebben wij gewerkt aan een werkwijze om gasten op verantwoorde wijze te kunnen blijven ontvangen en hierbij de gastvrijheid te behouden die zij mogen verwachten.

### ONTVANGST EN REGISTRATIE

Omdat de ontvangst, de registratie en de inloop naar de zaal voor het inhoudelijke programma met de huidige maatregelen wat extra tijd in beslag nemen, is het ons advies om hier rekening mee te houden in de planning van uw programma.

Bij de ingang hangen posters met hierop de veiligheidsmaatregelen binnen het gebouw. Direct na binnenkomst worden gasten verzocht om de handen te desinfecteren. Wij zorgen hierbij voor desinfectiestations met handgel. Tevens zal hier een korte gezondheidscheck plaatsvinden.

### REGISTRATIE

Wanneer u werkt met registratie, is het ons advies om dit zoveel mogelijk vooraf en digitaal te doen. Dit zorgt voor een snellere doorloop gedurende de ontvangst, een korter contactmoment bij de registratiebalie en het biedt u de mogelijkheid om gasten vooraf te voorzien van de nodige informatie of bijvoorbeeld een inventarisatie te maken van de lunchkeuzes, wanneer u kiest voor een lunch in lunchboxen.

### GARDEROBE

Wij voorzien in vaste garderobepunten, waarbij u een keuze heeft tussen een bemande of onbemande garderobe.



## HET TERREIN

Wij beschikken over voldoende gratis parkeerplaatsen, verspreid over drie ruime terreinen. Een veilige uitstap en route naar de entree zijn hierdoor gegarandeerd. Gasten worden vanaf het vooraf afgesproken parkeerterrein middels signing verwezen naar de juiste ingang.

## ZONES

Het gebouw is opgedeeld in diverse zones. Elke zone beschikt over een eigen ingang, cateringruimte en toiletunit. Binnen de zone dragen wij zorg voor duidelijke, maar vriendelijke aanduidingen van looprichtingen naar de diverse ruimtes. Het is in overleg mogelijk om meerdere zones met elkaar te combineren.



## DE ZALEN

De maximale capaciteit van onze ruimtes zijn opnieuw berekend, rekening houdend met de geldende RIVM-richtlijnen. In de zalen worden de looprichtingen duidelijk aangegeven en zal vanuit ons iemand aanwezig zijn om de in- en uitloop van de gasten te begeleiden.

## TOILETTEN

Elke zone beschikt over een eigen toiletunit. Bij de toiletunits worden instructies voor het toiletgebruik aangeduid. De toiletunits worden meerdere keren per dag gereinigd.

## VAST AANSPREEKPUNT

Elke bijeenkomst wordt een van onze medewerkers aangewezen als coördinator. Deze persoon stuurt onze medewerkers aan en is uw aanspreekpunt gedurende de dag.

## MAATWERK

Wij nemen de maatregelen in acht om u en uw gasten een onbezorgde dag te bezorgen. Mocht u aanvullende wensen hebben ten aanzien van de veiligheid van uw gasten, dan denken wij hierin uiteraard graag met u mee.





## FOOD & BEVERAGE

### ZONES

Bij elk Food & Beverage punt staan desinfectiestations met handgel. In de cateringruimtes staat een eenrichting route aangegeven met bij de F&B punten vloermarkeringen die gasten ondersteunen bij het houden van 1,5 meter afstand. Voor grotere groepen zal worden gewerkt met meerdere F&B punten, om zo lange rijen te voorkomen.

De cateringruimtes worden ingericht met statafels en tafeltjes met stoelen, waaraan de gasten plaats kunnen nemen. Het meubilair wordt na elk cateringmoment gedesinfecteerd.

### INVULLING F&B

Voor de invulling van de F&B hebben wij gekeken naar hoe wij ons bestaande cateringaanbod zoveel mogelijk kunnen handhaven en deze op een zowel gastvrije als verantwoorde manier uit te serveren aan uw gasten. Daar waar mogelijk maken wij gebruik van serviesgoed. De horecamedewerkers dragen uiteraard handschoentjes om de veiligheid van uw gasten te waarborgen.

- ➔ Coffee & tea to go: gasten lopen (bijvoorbeeld na de registratie) langs een buffet en nemen hun kopje koffie of thee met een eventuele lekkernij mee de zaal in. Wij werken hierbij met voorverpakte suiker en melk. In de zaal zorgen wij voor kleine tafeltjes tussen de stoelen, waar gasten hun kopje op kunnen plaatsen.
- ➔ Lunchbuffet: de lunch wordt uitgeserveerd op buffetten. Deze worden zodanig ingericht dat gasten hun keuze door kunnen geven aan onze horecamedewerkers die hen de lunch overhandigen.
- ➔ Lunchbox: gasten krijgen (vooraf) de keuze in twee vaste samengestelde lunchboxen, welke bij een uitgiftepunt worden afgehaald en meegenomen naar de tafel.
- ➔ Dranken gedurende lunch: de dranken welke geserveerd worden gedurende de lunch, zoals sapjes en smoothies, zullen in kleine flesjes op de tafels gepresenteerd worden.
- ➔ Hapjes: Per stuk verpakte of gepresenteerde hapjes kunnen wij in buffetvorm serveren. Denk hierbij aan een zoete lekkernij bij de koffie of een pauzesnack. Tevens is het mogelijk dat een ontvangstlekkernij op de tafeltjes in de zaal wordt gepresenteerd. Voor hapjes gedurende de borrel werken wij met eenpersoons porties, die uitgelopen zullen worden door een horecamedewerker. De horecamedewerker zal het hapje op de tafel plaatsen.
- ➔ Dranken borrel: dranken gedurende de borrel worden door onze horecamedewerkers uitgeserveerd.

Uiteraard blijven wij rekening houden met vooraf doorgegeven dieetwensen.