

● Schone kleding | Clean clothing

Draag altijd schone kleding als je bij Leo aan het werkt bent. Je draagt een schone Leo-buis, een schoon Leo schort, een zwarte broek en zwarte gympen. Vergeet ook de badge met je naam niet.

Always wear clean clothing when you're working with Leo. You should wear a clean Leo uniform, a clean Leo apron, black pants, and black sneakers. Don't forget your name badge as well.

● Handschoentjes | Gloves

Als je bezig bent met het bereiden van eten dan is het verplicht om handschoentjes te dragen. Indien je tussendoor iets anders in de keuken doet (bijvoorbeeld afwassen), of de keuken even verlaat, is het verplicht om daarna schone handschoentjes te pakken.

When you are involved in food preparation, it is mandatory to wear gloves. If you do something else in the kitchen in between (such as washing dishes) or leave the kitchen briefly, it is required to put on clean gloves afterward.

● Handen wassen | Hand washing

Schone handen zijn erg belangrijk als je met eten en drinken werkt, ook al draag je handschoentjes. Voordat je begint met je werk, was je je handen minimaal 20 seconden met zeep. Hierna desinfecteer je je handen en pak je schone handschoentjes. Daarnaast was en desinfecteer je je handen opnieuw na: Pauze / Toiletbezoek / Het aanraken van afval / Het aanraken van bedorven voedsel / Het verwerken van rauw vlees of vis / Hoesten, niezen of het snuiten. Hoest of nies altijd in je elleboog en niet in je handen.

Clean hands are very important when working with food and drinks, even when wearing gloves. Before starting your work, wash your hands for at least 20 seconds with soap. Afterward, disinfect your hands and put on clean gloves. Additionally, wash and disinfect your hands again after: Breaks / Using the restroom / Handling waste / Touching spoiled food / Handling raw meat or fish / Coughing, sneezing, or blowing your nose. Always cough or sneeze into your elbow and not your hands.

● Haardracht | Hairstyle

Indien je haar vast kan dan ben je verplicht om het vast te dragen. Zet haar dat niet lang genoeg is voor een staart zoveel mogelijk vast met een speldje.

If your hair can be tied back, you are required to wear it tied back. Secure hair that is not long enough for a ponytail with a hairpin as much as possible.

● Sieraden | Jewelry

Het dragen van sieraden tijdens je werk is niet toegestaan. Dit geldt ook voor zichtbare piercings.

Wearing jewelry during your work is not allowed. This includes visible piercings as well.

● Nagels | Nails

Je nagels moeten kort geknipt en schoon zijn, ook al draag je handschoentjes tijdens de bereiding. Het is niet toegestaan om nepnagels, Gellac-nagels of nagellak te dragen.

Your nails must be trimmed short and clean, even if you wear gloves during food preparation. It is not allowed to wear artificial nails, gel nails, or nail polish.

● Proeven | Tasting

Een goede kok proeft de gerechten voordat die aan de gasten geserveerd worden! Maar doe dat wel hygiënisch: gebruik de vork of lepel waarmee je proeft maar 1 keer. Het is niet toegestaan om met je vinger rechtstreeks een gerecht te proeven.

A good chef tastes the dishes before they are served to the guests! But do it in a hygienic way: use the fork or spoon you are tasting with only once. It is not allowed to taste a dish directly with your finger.

● Roken | Smoking

Rook nooit in het zicht van de gasten. Verfris na het roken je mond en was en desinfecteer je handen.

Never smoke in the view of the guests. Refresh your mouth and wash and disinfect your hands after smoking.