

KHN

PROTOCOL



OPEN

Protocol Horeca
versie 10 augustus 2020

INHOUDSOPGAVE

1. Disclaimer en aansprakelijkheid	3
1.1. Disclaimer	3
1.2. Juridische status protocol; wetten en noodverordeningen gaan voor protocol	3
1.3. Hoofdpijnen	3
2. Inleiding	4
3. Preamble (algemene uitgangspunten)	5
4. Richtlijnen Rijksoverheid	6
4.1. Welke regels gelden er voor de horeca?	6
5. Protocolbepalingen	7
5.1. Algemene richtlijnen voor horecaondernemers:	7
5.2. Algemene richtlijnen voor de medewerkers:	7
5.3. Algemene richtlijnen voor de gasten:	7
5.4. Algemene richtlijnen voor leveranciers	7
5.5. Toezicht en naleving van de protocolregels	7
6. Restaurant	8
7. Café	9
8. Hotel	10
9. Fastservice	11
10. Vergader- en zaalbedrijven	12
11. Terrassen	13
12. Afhalen en bezorgen	14
Bijlage A Concept gezondheidscheck	15
Bijlage B Registratieformulier	16
Bijlage C Kuchschermen in de horeca op het terras	17
Bijlage D Schoonmaak protocol	19

DISCLAIMER EN AANSPRAKELIJKHEID

1.1 Disclaimer

Dit protocol is een levend document dat aangepast wordt naar aanleiding van de actuele situatie in Nederland. Zodra er wijzigingen in landelijke overheidsmaatregelen worden doorgevoerd dan zullen we dit concept protocol daar zo spoedig mogelijk op aanpassen. Wij hebben het document zorgvuldig samengesteld op basis van de nu beschikbare informatie, desondanks kan het zo zijn dat sommige teksten niet meer actueel of juist zijn. De meest recente versie, te herkennen aan de datum, vind je altijd op onze website.

1.2 Juridische status protocol; wetten en noodverordeningen gaan voor protocol.

Belangrijk om op te merken is dat dit document geen juridische status heeft. Het is een richtlijn. Het is een richtlijn gebaseerd op informatie welke bij Koninklijke Horeca Nederland nu bekend is. Wettelijke regels zoals (lokale/regionale) noodverordeningen, arbo-regels etc. blijven onverkort van toepassing.

Met name noodverordeningen worden op dit moment met grote regelmaat aangepast en we kunnen niet uitsluiten dat noodverordeningen strengere, of soms ruimere, regels kennen dan in dit protocol zijn opgeschreven.

Daarom geldt de volgende opmerking generiek voor de rest van dit document: *Indien ingevolge de lokaal/regionaal geldende noodverordening afwijkende regels worden opgelegd, bijvoorbeeld een afwijkend aantal toegestane personen aan tafel of bijvoorbeeld op het terras (dat kan zijn meer of minder toegestane personen), dan gelden de bepalingen uit de noodverordening.*

Dit protocol is met grote zorg samengesteld maar Koninklijke Horeca Nederland kan niet garanderen dat alle informatie volledig en juist is. Gebruik van de informatie uit dit document is uitsluitend bedoeld voor leden van Koninklijke Horeca Nederland. De inhoud van dit document is auteursrechtelijk beschermd en mag niet zonder schriftelijke toestemming vooraf van Koninklijke Horeca Nederland gekopieerd of vermenigvuldigd worden. Koninklijke Horeca Nederland sluit aansprakelijkheid voor eventuele indirecte en/of directe schade die voortvloeit uit gebruik van dit document uit.

1.3 Hoofdlijnen

Belangrijk te weten is dat dit grove hoofdlijnen betreffen. Ons advies is om hiernaast voor elk bedrijf of keten een eigen handboek te maken om daar de bedrijfsspecifieke, keten- of merk specifieke of locatie specifieke maatregelen in vast te leggen.

2. INLEIDING

De coronacrisis heeft een enorme impact op onze samenleving. Dagelijks horen we de berichten van het RIVM over het aantal doden en ziekenhuisopnames in ons land. Sinds half maart zit Nederland in een intelligente lockdown. Gelukkig laten de cijfers een positieve ontwikkeling zien waarvan we hopen dat deze lijn zich verder door zet. De gezondheid van ons allen staat op nummer 1. De maatregelen per 1 juli zijn voor eet- en drinkgelegenheden weer aangescherpt. Dat alles vind je weer terug in deze nieuwe versie van ons protocol. Horecaondernemers kunnen weer aan de slag en zitten vol creatieve ideeën om hier invulling aan te geven.

De kernvraag is: hoe kunnen we de horeca weer op gang brengen waarbij de gezondheid van onze gasten en medewerkers gewaarborgd blijft? KHN heeft daarom het initiatief genomen om een protocol 'horeca' op te stellen. In dit protocol wordt op hoofdlijnen beschreven waar horecaondernemers aan moeten voldoen om op een verantwoorde wijze verder te gaan en de kans op besmetting tot een minimum te beperken. Gezondheid, goede hygiëne en gastvrijheid gaan daarbij hand in hand.

Het protocol is als volgt opgebouwd. Het eerste deel bestaat uit een aantal uitgangspunten met daarna algemene richtlijnen voor horecaondernemers, medewerkers, gasten en leveranciers. Het tweede deel bestaat uit de specifieke richtlijnen voor de verschillende sectoren: restaurants, cafés, hotels, fastservice, vergader- en zaalbedrijven.

De crisis heeft naar verwachting een lange termijn impact op de horecasector. Duidelijk is in ieder geval dat bij een herstel het nog lang zal duren voordat de sector weer op haar oude niveau kan acteren en het is aannemelijk dat het horecalandschap er blijvend anders uit zal zien.

We zijn blij onze gasten, in deze nieuwe situatie, te laten genieten van onze mooie horeca!

Dit protocol is tot stand gekomen in samenwerking met horeca ondernemers en VNO-NCW/MKB Nederland.

3. PREAMBULE (ALGEMENE UITGANGSPUNTEN)

1. Dit Protocol Horeca geldt voor de horeca, en bestaat uit een aantal onderdelen.

Algemene Richtlijnen die gelden voor:

- Horecaondernemers
- Medewerkers
- Gasten
- Leveranciers

Richtlijnen die gelden binnen subsectoren in de horeca:

- Restaurants
- Cafés
- Hotels
- Fastservice bedrijven
- Zaalbedrijven
- Terrassen
- Afhalen/bezorgen

2. Uitgangspunt is dat afspraken helder en hanteerbaar zijn voor alle horecaondernemers, medewerkers, gasten en leveranciers.
3. Horecaondernemers, medewerkers, gasten en leveranciers houden zich aan de richtlijnen van overheid en het RIVM.
4. Ondernemers zijn verantwoordelijk dat de huisregels en de regels van het protocol worden nageleefd. Zij spreken gasten aan bij het niet naleven van de regels. Wanneer gasten de regels niet willen opvolgen en/of weigeren te vertrekken dan schakelt de ondernemer boa's of andere handhavers in.
5. Uitgangspunt is een beheerste openstelling naar activiteiten en het voorkomen van (te) grote aantallen gasten.
6. Koninklijke Horeca Nederland, horecaondernemers en overheid communiceren over de afspraken. Horecagelegenheden maken de afspraken zichtbaar:
 - op de terrassen
 - bij alle ingangen van de horecavestiging
 - binnen de horecavestiging
 - op website en social media

4. RICHTLIJNEN RIJKSOVERHEID

- Klachten? Blijf thuis en laat je testen;
- Houd 1,5 meter afstand van anderen;
- Was vaak je handen;
- Werk zoveel mogelijk thuis;
- Vermijd drukke plekken;
- Reis zoveel mogelijk buiten de spits.

4.1. Welke regels gelden er voor de horeca?

In restaurants, cafés en op het terras, binnen en buiten, houden gasten altijd 1,5 meter afstand tot elkaar (tenzij ze uit 1 huishouden komen), hebben een vaste zitplaats en worden hygiënemaatregelen nageleefd.

Binnen in restaurants en cafés heeft iedereen een vaste zitplaats. Uiteraard houdt iedereen 1,5 meter afstand. De verkeersstromen, rond bijvoorbeeld in- en uitgang en sanitaire voorzieningen, moeten goed gescheiden blijven.

Op buitenterrassen heeft iedereen een vaste zitplaats.

Alle eet- en drinkgelegenheden werken met reservering (kan ook bij de ingang), gezondheidscheck, registratie van contactgegevens en vaste zitplaats. Dit geldt voor binnen én buiten. Onder voorwaarden mogen op het buitenterras 'kuchschermen' geplaatst worden als alternatief voor de 1,5 meter afstand. Zie hiervoor bijlage C.

Voor jongeren onder de 18 jaar geldt dat zij in een groep onderling geen 1,5 meter afstand van elkaar hoeven te bewaren. Zij moeten wel 1,5 meter afstand bewaren tot anderen van 18 jaar of ouder. Een ID check op leeftijd is vereist.

5. PROTOCOLBEPALINGEN

5.1. Algemene richtlijnen voor horecaondernemers:

1. Zorg dat iedereen 1,5 meter afstand tot elkaar kan houden. Dat geldt zowel binnen als buiten. Dat geldt voor medewerkers, gasten, maar ook afhalers, bezorgers en leveranciers.
2. Handhaaf met deurbeleid en toezicht op naleving van de regels. Als de ondernemer niet aanwezig is, dan is de bedrijfsleider daarvoor eindverantwoordelijk.
3. Wees extra alert op de regels van sociale hygiëne (voor bedrijven met een Drank en Horecawet vergunning) in relatie tot waarborgen van de 1,5 meter.
4. Zorg voor maximale bedrijfshygiëne, vooral in de keuken, sanitaire voorzieningen en de pinterminals.
5. Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.
6. Instrueer de medewerkers over de hygiënische maatregelen (bv. handen wassen) die zij in acht moeten nemen, voorzie ze van hygiënische hulpmiddelen (bijvoorbeeld desinfecterende middelen en eventueel mondkapjes en handschoenen).
7. Als er updates komen op deze afspraken worden die zo snel mogelijk gecommuniceerd.

5.2. Algemene richtlijnen voor de medewerkers:

1. Als je verkouden bent of griepverschijnselen hebt; blijf thuis en kom niet werken.
2. Leg de hygiëneregels en de procedure rond uitserveren en afruimen aan de gasten uit bij het opnemen van de bestelling. Of deel samen met de menukaart een hand-out aan de gasten uit.
3. Houd 1,5m afstand, zowel in de ruimten waar alleen het horecapersoneel komt (bijvoorbeeld de keuken) als in de ruimten waar ook gasten komen.
4. Wijs zowel gasten als je collega's er op als de regels niet na worden geleefd.

5.3. Algemene richtlijnen voor de gasten:

1. Houd 1,5 meter afstand tot andere gasten en de medewerkers. Maar:
 - a. aan een tafel mogen maximaal 2 personen of een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat, binnen 1,5 meter van elkaar zitten
 - b. aan de bar mogen maximaal 2 personen of een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat, binnen 1,5 meter van elkaar zitten.
2. Op het terras mag je alleen zitten, niet staan.
3. Blijf thuis als je verkouden bent of griepklachten hebt.
4. Het horecabedrijf kan gasten weigeren bij vermoeden van verkoudheids- en/of griepklachten.
5. Volg altijd de aanwijzingen van het personeel op.
6. Was bij binnenkomst grondig je handen.
7. Was na het toiletbezoek grondig je handen.
8. Betaal bij voorkeur contactloos (pin of mobiel).
9. Online bestelde producten worden geleverd tot de voordeur, zonder fysiek contact.
10. Wanneer je je niet houdt aan de 1,5m regels van het horecabedrijf en/of de geldende 1,5m regels van de overheid dan kan de toegang tot het horecabedrijf worden ontzegd. Schade die het horecabedrijf lijdt door jouw handelen in strijd met die regels kan op jou worden verhaald.

5.4. Algemene richtlijnen voor leveranciers

1. Houd 1,5 meter afstand van de medewerkers die de goederen in ontvangst nemen.
2. Kom niet aan de deur met verkoudheids- en/of griepklachten.
3. Laad de goederen uit en zet deze op een daar voor aangewezen plaats inclusief pakbon en neem zelf 1,5 meter afstand van deze plek.
4. Informeer de ondernemer over de maatregelen die jij als leverancier neemt om besmetting te voorkomen.

5.5. Toezicht en naleving van de protocolregels

1. De veiligheid van gasten, medewerkers en leveranciers staat centraal bij onze protocolregels.
2. Er zijn voldoende medewerkers aangesteld die verantwoordelijk zijn voor de naleving van het protocol en die dit ook actief controleren.

6. RESTAURANT

Hieronder volgen de specifieke richtlijnen voor restaurants. Een restaurant is een uitgaansgelegenheid waar gasten (tegen betaling) kunnen eten. Dit loopt uiteen van een brasserie tot een sterrenrestaurant.

Verkoopruimte

- Voorkom ophoping van gasten bij de ingang:

Bij binnenkomst:

- Werk met reserveringen (mag ook bij de ingang) en een controlegesprek, registratie van contactgegevens en wijs een vaste zitplaats toe.
- Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5 meter van elkaar komen te staan.
- Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een desinfecterende handgel).

Bij vertrek:

- Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst
- Maximaal 2 personen, of meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen, mogen binnen een afstand van 1,5 meter aan tafel zitten. De afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5 meter bedragen.
- Aan de bar mogen maximaal 2 personen, of meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen, binnen een afstand van 1,5 meter naast elkaar zitten. De afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5 meter bedragen.
- Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen personen die aan verschillende tafels zitten.
- Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaats gevonden, mogen medewerkers binnen 1,5 meter aan tafel de bestelling opnemen, uitserveren en afruimen terwijl de gasten aan tafel zitten.
- Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het horecabedrijf hebben verlaten.
- Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard.

Keuken

- Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd.
- Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.
- Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM.
- Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.

Zalen

Indien het restaurant over een afgescheiden ruimte voor bijvoorbeeld private dining beschikt, dan gelden voor die ruimte dezelfde regels als voor het restaurant zelf.

7. CAFÉ

Hieronder volgen de specifieke richtlijnen voor cafés. Deze sector wordt ook wel de natte horeca genoemd. Over het algemeen kunnen gasten in deze gelegenheden tegen betaling drinken en vaak ook eten. Hieronder valt de kroeg om de hoek, maar ook een eetcafé.

Verkoopruimte

- Voorkom ophoping van gasten bij de ingang:

Bij binnenkomst:

- Werk met reserveringen (mag ook bij de ingang) en een controlegesprek, registratie van contactgegevens en wijs een vaste zitplaats toe.
- Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5 meter van elkaar komen te staan.
- Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (met water en zeep of met een desinfecterende handgel).

Bij vertrek:

- Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst.
- Aan de bar mogen maximaal 2 personen, of meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen, binnen een afstand van 1,5 meter naast elkaar zitten. De afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5 meter bedragen.
- Maximaal 2 personen, of meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen, mogen binnen een afstand van 1,5 meter aan tafel zitten. De afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5 meter bedragen.
- Zorg voor 1,5 meter afstand (tussen medewerkers en gasten maar ook gasten onderling).
- Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaats gevonden, mogen medewerkers binnen 1,5 meter aan tafel of aan de bar de bestelling opnemen, uitserveren en afruimen terwijl de gasten aan tafel/bar zitten.
- Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het horecabedrijf hebben verlaten.
- Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard.

Keuken

- Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd.
- Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.
- Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM.
- Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.

Zalen

Als het bedrijf beschikt over een of meerdere zalen voor vergaderingen en/of feesten/partijen dan gelden voor de zaal de volgende regels:

- Niet meer dan *het aantal* toegestane personen volgens de overheidsmaatregelen.
- Bij uitgifte van eten en drinken gelden dezelfde regels als in de verkoopruimte, met dien verstande dat ook vanachter een buffet eten en drinken verstrekt mag worden mits verkeerstromen goed gescheiden zijn en de 1,5 meter wordt nageleefd.

8. HOTEL

Hieronder volgende specifieke richtlijnen voor hotels. Onder een hotel wordt verstaan een gelegenheid waar je kunt slapen. Vaak zit er bij een hotel ook een restaurant, bar, terras of zalen. Kijk daarvoor naar de specifieke sub-sectoren in dit protocol.

Hotelkamers

- Logies is toegestaan. Voor ontbijt, lunch en diner voor hotelgasten gelden de voorwaarden zoals genoemd bij restaurants. Roomservice is ook toegestaan, tray op de grond voor de kamerdeur zetten, aankloppen en stap terugzetten.
- Zorg voor voldoende ruimte bij de check-in balie en de hotellobby zodat gasten voldoende afstand tot elkaar kunnen houden.
- Housekeeping betreedt de kamer uitsluitend als er geen gasten op de kamer zijn.
- Voor de kamerschoonmaak wordt aanbevolen het reguliere programma te volgen met extra aandacht voor sanitair, oppervlakten en deurkrukken. Overmatig gebruik van alcoholhoudende desinfectiemiddelen wordt afgeraden. Goede schoonmaak met reguliere middelen is afdoende.
- Maak bij het uitchecken uitsluitend gebruik van contactloze middelen zoals pin of creditcard of per factuur.

9. FASTSERVICE

Hieronder volgen de specifieke richtlijnen voor fastservice. Hieronder vallen cafetaria's, lunchrooms, ijssalons.

Verkoopruimte

- Voorkom ophoping van gasten bij de ingang:

Bij binnenkomst:

- Bij consumptie ter plaatse: werk met reserveringen (mag ook bij de ingang) en een controlegesprek, registratie van contactgegevens en wijs een vaste zitplaats toe.
- Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5 meter van elkaar komen te staan.
- Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een desinfecterende handgel).

Bij vertrek:

- Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst
- In de fastservice sector geldt in het algemeen dat aan dezelfde balie/counter zowel besteld als afgehaald wordt. Bijzondere aandacht voor het waarborgen van de 1,5 meterregel is belangrijk.
- Maximaal 2 personen, of meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen, mogen binnen een afstand van 1,5 meter aan tafel zitten. De afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5 meter bedragen. Zorg voor 1,5 meter afstand (tussen medewerkers en gasten maar ook gasten onderling)
- Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.
- Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard.

Keuken

- Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd.
- Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.
- Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM.
- Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.

10. VERGADER- EN ZAALBEDRIJVEN

Een vergader- en/of zaalbedrijf is een horecabedrijf dat zalen en/of vergaderruimten verhuurt voor particuliere en zakelijke doeleinden. Hieronder volgen de specifieke richtlijnen voor de vergader- en zaalbedrijven.

Zalen

Als het bedrijf beschikt over een of meerdere zalen voor vergaderingen en/of feesten/partijen dan gelden voor de zaal de volgende regels:

- Niet meer dan het aantal toegestane personen volgens de overheidsmaatregelen (zie hoofdstuk 4, algemene richtlijnen Rijksoverheid).
- Bij uitgifte van eten en drinken gelden dezelfde regels als in het restaurant, met dien verstande dat ook vanachter een buffet eten en drinken verstrekt mag worden mits verkeerstromen goed gescheiden zijn en de 1,5 meter wordt nageleefd.

Indien er gelijktijdig meerdere groepen in het bedrijf een bijeenkomst hebben dienen deze groepen zoveel mogelijk van elkaar gescheiden te worden om ophoping van grote groepen mensen te voorkomen.

Keuken

- Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd.
- Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.
- Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM.
- Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.

Restaurant

- Voorkom ophoping van gasten bij de ingang:

Bij binnenkomst:

- Werk met reserveringen (mag ook bij de ingang) en een controlegesprek, registratie van contactgegevens en wijs een vaste zitplaats toe.
- Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5 meter van elkaar komen te staan.
- Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een desinfecterende handgel)

Bij vertrek:

- Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst.
- Maximaal 2 personen, of meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen, mogen binnen een afstand van 1,5 meter aan tafel zitten. De afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5 meter bedragen.
- Aan de bar mogen maximaal 2 personen, of meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen, binnen een afstand van 1,5 meter naast elkaar zitten. De afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5 meter bedragen.
- Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen personen die aan verschillende tafels zitten.
- Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaats gevonden, mogen medewerkers binnen 1,5 meter aan tafel de bestelling opnemen, uitserveren en afruimen terwijl de gasten aan tafel zitten.
- Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.
- Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard of betaling per factuur.

11. TERRASSEN

- Als het terras voor (een) ingang van de horeca-inrichting ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op het terras mogelijk is.
- Werk met reserveringen (mag ook bij de ingang) en een controlegesprek, registratie van contactgegevens en wijs een vaste zitplaats toe. Als het een groep betreft van drie of meer personen dan moet de gasten gevraagd worden of zij een gezamenlijke huishouding vormen. Als dit niet het geval is dient men minimaal 1,5 meter afstand tot elkaar te waarborgen.
- Gasten mogen alleen maar zitten op een terras, niet staan.
- Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen personen die aan verschillende tafels zitten.
- Maximaal 2 personen, of meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen, mogen binnen een afstand van 1,5 meter aan tafel zitten. De afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5 meter bedragen
- Voor jongeren onder de 18 jaar geldt dat zij in een groep onderling geen 1,5 meter afstand van elkaar hoeven te bewaren. Zij moeten wel 1,5 meter afstand bewaren tot anderen van 18 jaar of ouder. Een ID check op leeftijd is vereist.
- Het is toegestaan om op buitenterassen zogenoemde kuschermen te plaatsen. Voor personen die zich aan weerszijden van de schermen bevinden, geldt dan geen regel om 1,5 meter afstand te houden. Aan het gebruik van de schermen zijn een aantal gebruiksvoorwaarden verbonden, zoals ook vermeld in de noodverordening van de veiligheidsregio's. De voorwaarden staan vermeld in de Instructie Kuschermen op terrassen in de horeca (zie bijlage C) en zijn opgesteld in overleg met TNO en RIVM van 29 juni 2020.
- Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het terras hebben verlaten.
- Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard

12. AFHALEN EN BEZORGEN

Afhalen

Als een afhaalmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:

- Waarborg 1,5 meter afstand tussen de afhalers.
- Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) afhalers of bezorgers die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5 meter van elkaar komen te staan.
- Als ook consumptie ter plaatse mogelijk is gelden naast de sectorspecifieke regels ook het vereiste dat de verkeerstromen goed gescheiden zijn.

Bezorgen

Als een bezorgmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:

- De bezorgers moeten 1,5 meter afstand tot elkaar en anderen bewaren. Bestellingen worden tot aan de voordeur van het bezorgadres gebracht, geen fysiek contact bij de overdracht
- Voor jongeren onder de 18 jaar geldt dat zij in een groep onderling geen 1,5 meter afstand van elkaar hoeven te bewaren. Zij moeten wel 1,5 meter afstand bewaren tot anderen van 18 jaar of ouder. Een ID check op leeftijd is vereist.
- De maaltijdbezorgers moeten 16 jaar of ouder zijn. Er geldt een verbod op maaltijd bezorgen door een jongere van 15 jaar of jonger.

Check

Vanwege de maatregelen rondom het coronavirus,
zijn we verplicht je bij ontvangst de volgende vragen te stellen:



Heb je een of meerdere van deze klachten (gehad in de afgelopen 24 uur)?



Hoesten



Neusverkoudheid



Koorts vanaf 38 graden



Benaauwdheidsklachten

Heb je op dit moment een huisgenoot met koorts en/of
benaauwdheidsklachten?



Heb je het nieuwe coronavirus gehad en is dit de afgelopen 7 dagen
vastgesteld (in een lab)?



Heb je een huisgenoot/gezinslid met het nieuwe coronavirus en heb je
in de afgelopen 14 dagen contact met hem/haar gehad terwijl hij/zij nog
klachten had?



Ben je in quarantaine omdat je direct contact hebt gehad met iemand
waarbij het nieuwe coronavirus is vastgesteld?



Wanneer je een van bovenstaande vragen met 'ja' beantwoordt, kunnen
we je helaas niet toelaten in ons bedrijf of op ons terras.

**Bij aankomst van een gezelschap van 3 personen of meer,
stellen wij de volgende controle vraag:**

- Er is sprake van een 'gezamenlijke huishouding' wanneer partners (getrouwd, geregistreerd partnerschap of anders) en kinderen, ouders en grootouders op hetzelfde adres staan ingeschreven.

Vormen jullie een gezamenlijke huishouding?

Als het antwoord 'nee' is dan zijn jullie welkom, maar moeten jullie wel op
1,5 m van elkaar zitten.



of meer

#SAMEN(BE)LEVEN

Registratie contactgegevens bron- en contactonderzoek



☐ Ja, vragen van de Corona-gezondheidscheck zijn gesteld.

Contactgegevens van bezoekende gast:

Datum Tijd Tafelnummer

Naam

Telefoonnummer

Emailadres

Handtekening/paraaf medewerker

☐ Toestemming: door het verstrekken van de contactgegevens geeft de bezoeker toestemming voor uitsluitend het delen van de contactgegevens met de GGD op hun verzoek voor bron- en contactonderzoek. Deze gegevens worden na 14 dagen vernietigd.

29 juni 2020



Rijksoverheid

Instructie

Kuchschermen op terrassen in de horeca

Vanaf 1 juli zijn kuchschermen op buitenterassen in de horeca toegestaan. Er geldt in dat geval geen regel om 1,5 meter afstand te houden voor de personen die zich aan weerszijde van de schermen bevinden. Deze folder geeft meer informatie over de richtlijnen voor en het correcte gebruik van de schermen.

Algemene uitgangspunten

- In de horeca is een vaste zitplaats altijd verplicht.
- Een buiten terras dient aan drie zijden open te zijn.
- Mensen die aan één tafel zitten moeten altijd 1,5 meter afstand houden, tenzij ze tot hetzelfde huishouden behoren.
- Mensen die aan één tafel zitten worden niet gescheiden door een scherm.

Richtlijnen voor gebruik

- De bovenzijde van de schermen bevindt zich op minimaal 180 cm vanaf de grond.
- De onderzijde van de schermen bevindt zich op ongeveer 50 cm vanaf de grond.
- De breedte van een scherm bedraagt 185 cm waarmee twee tegenover elkaar zittende personen aan een tafel van ongeveer 70 cm x 70 cm worden afgeschermd van een daarnaast geplaatste tafel.
- Er kunnen ook halve schermen worden toegepast om slechts één persoon af te schermen. De breedte van een dergelijk scherm bedraagt 92 cm.
- Het oppervlak van de schermen is glad en daarmee goed te reinigen.
- De schermen dienen dagelijks te worden gereinigd.

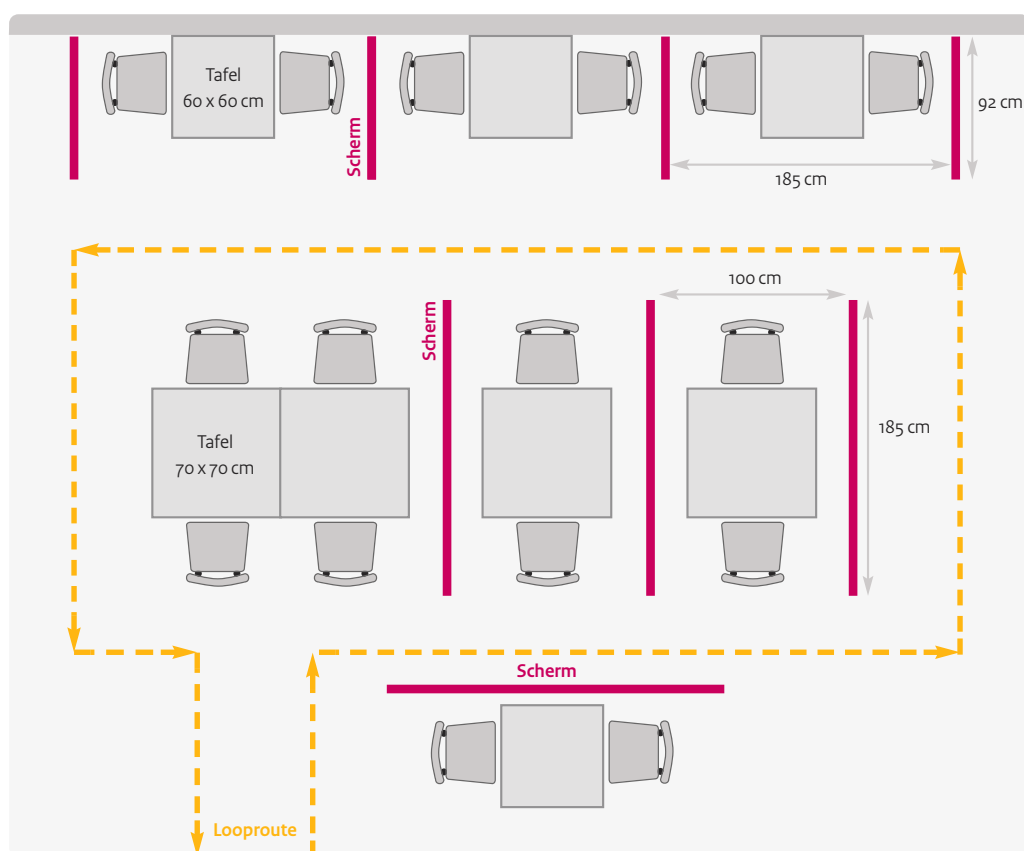
Overige kenmerken van de kuchschermen

- Handcontact met de schermen dient zo veel mogelijk te worden vermeden.
- Indien het scherm van transparant materiaal is gemaakt, wordt aanbevolen om het scherm van een print te voorzien. Hiermee wordt voorkomen dat er tegenaan gelopen of gestoten wordt doordat het onvoldoende zichtbaar is.
- Het scherm en het materiaal waaruit het scherm is samengesteld voldoet aan de van toepassing zijnde brandveiligheidseisen.
- Het scherm heeft geen scherpe hoeken en onderdelen waaraan men zich kan verwonden.
- Het scherm valt niet gemakkelijk om als er tegenaan gestoten of gelopen wordt.
- Het scherm is bestand tegen normale windvlagen en valt daarmee niet om.
- Het schermmateriaal valt niet uiteen in scherpe onderdelen bij beschadiging.
- Bij het eventueel verplaatsen van de schermen dient men de hygiëneregels in acht te nemen door de schermen goed te reinigen en handcontact zoveel mogelijk te vermijden.

Voorbeelden van toegestane opstellingen

Als voorbeeld hoe de schermen gebruikt mogen worden, staat hieronder een mogelijke opstelling. De schermen zijn op zo'n manier geplaatst dat alle personen die niet aan één tafel zitten hetzij minimaal 1,5 meter uit elkaar zitten, hetzij door een scherm gescheiden zijn.

In algemeenheid verdient het de aanbeveling om per situatie goed te kijken hoe de schermen geplaatst kunnen worden. Een arbeidshygiënist kan daarbij adviseren.



alleen samen krijgen we
corona onder controle

rijksoverheid.nl/coronavirus
of bel 0800-1351

20-04-2020



**SAMEN STERK
TEGEN COVID-19**

Schoonmaakprotocollen tijdens de 1,5 meter-economie

Algemeen

Het coronavirus verspreidt zich van mens op mens, daarnaast kan de overdracht plaatsvinden via contactoppervlakken (balies, tafels etc.) en aanraakpunten (leuningen, lichtknopjes, deurklinken, prullenbakken, enz.). Goede schoonmaak is daarom essentieel om verspreiding van het virus te voorkomen. Goede schoonmaak betekent dagelijkse

reiniging van het gebouw volgens het normale schoonmaakprogramma, met tijdens de corona-periode, extra aandacht voor contactoppervlakken en aanraakpunten. Dit kan volgens de reguliere wijze, zowel met de traditionele methode als met de microvezelmethode. Dit is overeenkomstig de corona-richtlijnen van de Rijksoverheid¹.

1. Contact- oppervlakken en aanraakpunten

Voor de gebruiker

Voorkom dat contact-oppervlakken en aanraakpunten verontreinigd raken door medewerkers/bezoekers te wijzen op de algemene hygiëne maatregelen (handen wassen etc.)² en door bij het betreden van ruimtes en het verlaten daarvan desinfecterende handgel te laten gebruiken.

Schoonmaken

Maak de contactoppervlakken en aanraakpunten meerdere keren per dag op de reguliere wijze schoon. De benodigde frequentie hangt af van de gebruiksfrequentie en de vervuiling en moet in overleg (met het schoonmaakbedrijf) worden vastgesteld.

2. Sanitair

Schoonmaken

Maak toiletten/sanitaire ruimtes schoon op reguliere wijze, met tenminste één dagelijkse schoonmaakbeurt. Tijdens de coronacrisis kan met een hogere frequentie worden schoongemaakt, afhankelijk van de gebruiksfrequentie en de vervuiling. Ook in sanitaire ruimtes is het belangrijk om contactoppervlakken en aanraakpunten (knopjes, doorspoelknoppen, deurklinken, kranen etc.) eventueel extra schoon te maken.

Voor de gebruiker

Was om besmetting te voorkomen bij het betreden (advies) en het verlaten van de sanitaire ruimte uw handen conform de RIVM-richtlijnen³.

De benodigde frequenties moeten in overleg (met het schoonmaakbedrijf) worden vastgesteld. Handenwasfaciliteiten, dienen ook goed schoongemaakt te worden. Denk daarbij ook aan voldoende aanvulling van (vloeibare) zeep en materialen om handen af te drogen. Gebruik bij voorkeur handdoeken voor eenmalig gebruik van stof of papier⁴.

Hang een handenwas-instructie op⁵.

4. Geef schoonmakers de ruimte

De schoonmaker moet, net als alle andere facilitaire medewerkers, zijn werk op een veilige wijze kunnen doen. Dit betekent met voldoende afstand tot andere mensen. Zorg daarom dat de ruimtes waar de schoonmaker werkt tijdelijk niet toegankelijk zijn voor anderen, of zet een voldoende grote werkruimte rondom de schoonmaker af, bijvoorbeeld met linten. Als dit niet mogelijk is, zorg dan dat de schoonmaker over de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen beschikt.

Op de website van OSB⁶ en de website van het RIVM⁶ zijn voor diverse situaties schoonmaakprotocollen beschikbaar, waarin staat hoe er schoongemaakt moet worden en of er eventueel persoonlijke beschermingsmiddelen nodig zijn.

3. Desinfecteren

Regulier schoonmaken zorgt voor een voldoende hygiëneniveau om in een normale situatie besmetting te voorkomen. Desinfectie is een methode met speciale desinfectiemiddelen die in specifieke situaties (bijvoorbeeld verontreiniging met bloed) wordt toegepast. Overleg met het schoonmaakbedrijf of en wanneer dit noodzakelijk is.

1 www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/coronavirus-covid-19/veelgestelde-vragen-over-de-aanpak-van-het-nieuwe-coronavirus-in-nederland
2 www.rivm.nl/hygiene/handen-wassen
3 www.rivm.nl/hygiene/handen-wassen
4 www.rivm.nl/sites/default/files/2019-12/WHO%20handen%20wassen%20Nlb.pdf
5 www.osb.nl/kennisbank/artikel/2020/04/02/Drie-schoonmaak-protocollen-beschikbaar
6 www.rivm.nl

Koninklijke Horeca Nederland

Postbus 566
3440 AN Woerden
Pelmolenlaan 10
3447 GW Woerden

Vragen? Neem contact op met KHN Advies

T 0348 48 94 89
E info@khn.nl
www.khn.nl



@KHN



Koninklijke Horeca Nederland



Koninklijke Horeca Nederland



koninklijke horeca nederland