

Concept Protocol Heropenen Horeca

Cruciale Randvoorwaarden:

- Bij langzaam opstarten blijven steunmaatregelen onverkort toegepast, open mag niet ten koste gaan van 'recht' op steunmaatregelen (je mag er als ondernemer niet slechter van worden).
- Dit is een eerste concept; er moet getoetst worden of dit protocol in de verschillende geledingen binnen de horeca ook toepasbaar is (we weten bijvoorbeeld nu al dat een 1,5m economie voor clubs/discotheken, evenementen en festival-organisatoren een volstrekt onhaalbare kaart zal zijn).

Algemene opmerkingen onhaalbaarheid 1,5m economie in de horeca:

Koninklijke Horeca Nederland plaatst grote kanttekeningen bij de haalbaarheid van de 1,5m-economie in de horeca. Technisch is de 1,5m-economie vrijwel overal uitvoerbaar. Maar het is in de horeca voor het overgrote deel niet rendabel. Waarom niet:

- De 1,5m economie is gebaseerd op de noodzaak van afstand bewaren of ook wel 'social distancing'
- De ruimte om die 1,5m te kunnen waarborgen is er in de horeca in veel gevallen in de huidige opzet gewoonweg niet
- Dat betekent dat het bewaren van 1,5m afstand, in de horeca concreet betekent dat er veel minder mensen in het bedrijf zullen kunnen verblijven
- Veel minder gasten (binnen of op het terras) betekent veel minder omzet
- Dat terwijl de vaste lasten van de horeca-ondernemer (huisvesting, afschrijvingen en met name personeel) wel 100% doorlopen. Sterker nog, een keiharde voorwaarde voor de NOW-compensatie is dat niemand om bedrijfseconomische redenen wordt ontslagen.

Heel simpel gesteld; geen enkele ondernemer kan met 50% (of minder) omzet 100% van de vaste lasten dekken. Zeker niet na twee maanden gesloten zijn en dan voor maanden achter elkaar met een onzeker vooruitzicht.

Daarom is het voor de horeca zo cruciaal dat horeca-ondernemers er op moeten kunnen vertrouwen dat er aanspraak blijft bestaan op maatregelen uit het steunpakket, ongeacht of ze er voor kiezen om open te gaan of niet. Deze algemene opmerkingen zullen ter harte moeten worden genomen bij het bestuderen van dit concept protocol heropenen horeca. Het is zeker niet bedoeld als een structurele oplossing voor de horeca, integendeel. Het is hoogstens toepasbaar in een korte (1 maand??) overgangsfase naar een meer vrijere openstelling van de horeca die in de buurt komt van de situatie 'van voor corona'.

Preambule

1. Dit Protocol Heropening Horeca geldt voor de horeca, en bestaat uit een aantal onderdelen. Algemene Richtlijnen die gelden voor:
 - Horecaondernemers
 - Medewerkers
 - Gasten

Specifiek richtlijnen die gelden voor sub sectoren in de horeca;

- Restaurants
 - Cafés
 - Hotels
 - Fastservice bedrijven
 - Zaalbedrijven
2. Uitgangspunt is dat afspraken helder en hanteerbaar zijn voor alle horecaondernemers, medewerkers en gasten.
 3. Horecaondernemers, medewerkers en gasten houden zich aan de richtlijnen van overheid en RIVM.
 4. Ondernemers kunnen niet aansprakelijk gehouden worden voor gedrag van gasten in strijd met het protocol en de geldende 1,5m-regels.
 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

Algemene richtlijnen voor horecaondernemers:

1. Geef het maximum aantal gasten aan dat tegelijkertijd in de vestiging en op het terras mag zijn.
2. Zorg dat iedereen afstand tot elkaar kan houden. Dat geldt zowel binnen als buiten. Dat geldt voor medewerkers, gasten, maar ook afhalers en bezorgers.
3. Handhaaf met deurbeleid en toezicht. Als de ondernemer niet aanwezig is, dan is de bedrijfsleider daarvoor verantwoordelijk.
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 (bv desinfecterende middelen en eventueel mondkapjes en handschoenen).
7. Als er updates komen op deze afspraken worden die zo snel mogelijk gecommuniceerd.

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, dan wel deel samen met de menukaart een hand-out aan de gasten uit
3. Houd zoveel mogelijk 1,5m afstand, zowel in de ruimten waar alleen het horecapersoneel komt (bv 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.

Algemene richtlijnen voor de gasten:

1. Houd 1,5 meter afstand tot andere gasten en de medewerkers. Uitzonderingen:
 - a. aan een tafel mogen maximaal 4 personen zitten, of een gezin dat uit meer personen bestaat,
 - b. aan de bar mogen maximaal 4 personen naast elkaar staan of zitten
2. Blijf thuis als je verkouden bent of griepklachten hebt
3. Het horecabedrijf kan gasten weigeren bij vermoeden van verkoudheid- en/of griepklachten
4. Volg altijd de aanwijzingen van het personeel op
5. Was bij binnenkomst grondig je handen
6. Was na het toiletbezoek grondig je handen
7. Betaal contactloos (pin of mobiel)
8. Online bestelde producten worden geleverd tot de voordeur, zonder fysiek contact
9. 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 leidt door jouw handelen in strijd met die regels kan op jou worden verhaald

Restaurant

Verkoopruimte	<p>Bij binnenkomst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorkom ophoping van gasten bij de ingang: <ul style="list-style-type: none"> • Werk zoveel mogelijk met reserveringen (via website, apps of telefonisch) • Begeleid op gepaste afstand gasten naar hun tafel • Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5m van elkaar komen te staan • Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een antibacteriële handgel) <p>Bij vertrek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst
	Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm
	Maximaal 4 personen mogen aan tafel zitten, met uitzondering van gezinnen die uit meer personen bestaan
	Er wordt niet uitgeserveerd of afgeruimd door medewerkers terwijl de gasten aan tafel zitten, tenzij de medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen
	Als niet aan tafel wordt bediend: Gasten kunnen op afroep hun gerechten en/of drankjes ophalen bij een uitgiftepunt (bijvoorbeeld de bar, een verrijdbare trolley of een separate tafel)
	Als niet wordt afgeruimd als de gasten aan tafel zitten: Ondernemers kunnen met betrekking tot afruimen van servies, bestek en glazen de volgende opties bieden: <ul style="list-style-type: none"> • Separaat afruimpunt (bijvoorbeeld trolley of afruimeubel) • Gasten laten alles staan en vertrekken, daarna afruimen
	Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.
	Maak bij het afrekenen uitsluitend gebruik van contactloze middelen als pin of credit card
Keuken	<p>Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd, tenzij:</p> <ul style="list-style-type: none"> • er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een tijdelijke wand of PVC scherm: OF • medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen
	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.
Terras	<p>Ten aanzien van het terras gelden exact dezelfde regels als ten aanzien van de 'verkoopruimte', met de volgende aanpassingen / aanvullingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voor een terrasbezoek hoeft niet gereserveerd te worden • Als het terras voor (een) ingang van de horecainrichting ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op het terras mogelijk is

Vervolg restaurant

Zalen	Indien het restaurant over ruimte voor private dining beschikt, dan gelden dezelfde regels als die voor het restaurant zelf
Afhalen / bezorgen	Als een afhaalmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels: <ul style="list-style-type: none">• Maximaal 3 afhalers (dit geldt zowel wanneer de afhaalplek binnen is als buiten (bv een loket))• Waarborg 1,5m afstand tussen de afhalers
	Als een bezorgmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels: <ul style="list-style-type: none">• Maximaal 3 bezorgers in het bedrijf• De bezorgers moet 1,5m afstand tot elkaar bewaren• Bestellingen worden tot aan de voordeur van het bezorgadres gebracht, geen fysiek contact bij de overdracht

Café

Verkoopruimte	<p>Bij binnenkomst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorkom ophoping van gasten bij de ingang • Begeleid gasten op gepaste afstand naar hun tafel of hun plek aan de bar • Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5m van elkaar komen te staan • Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een antibacteriële handgel) <p>Bij vertrek: Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst</p>
	<p>Zorg voor 1,5 meter afstand (tussen medewerkers en gasten maar ook gasten onderling)</p> <p>Uitzonderingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aan de bar mogen maximaal 4 personen naast elkaar zitten of staan, de afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5m bedragen • Maximaal 4 personen mogen aan tafel zitten, met uitzondering van gezinnen die uit meer personen bestaan • Als aan de bar 1,5 meter tussen medewerkers en gasten niet gewaarborgd kan worden kan een ondernemer: <ul style="list-style-type: none"> ○ of een transparant scherm gebruiken ○ of alle medewerkers achter de bar voorzien van een mondkapje én handschoenen
	<p>Er wordt niet uitgeserveerd of afgeruimd door medewerkers terwijl de gasten aan tafel zitten, tenzij de medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen</p>
	<p>Als niet aan tafel wordt bediend: Gasten kunnen op afroep hun gerechten en/of drankjes ophalen bij een uitgiftepunt (bijvoorbeeld de bar, een verrijdbare trolley of een separate tafel)</p>
	<p>Als niet wordt afgeruimd als de gasten nog aan tafel zitten: Ondernemers kunnen met betrekking tot afruimen van servies, bestek en glazen de volgende opties bieden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Separaat afruimpunt (bijvoorbeeld trolley of afruimmeubel) • Gasten laten alles staan en vertrekken, daarna afruimen
	<p>Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm</p>
	<p>Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten</p>
	<p>Maak bij het afrekenen uitsluitend gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard pin</p>

Vervolg café

Keuken	<p>Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd, tenzij:</p> <ul style="list-style-type: none"> • er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een tijdelijke wand of PVC scherm; OF • medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen
	<p>Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.</p>
	<p>Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM</p>
	<p>Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.</p>
Terras	<p>Ten aanzien van het terras gelden exact dezelfde regels als ten aanzien van de 'verkoopruimte', met de volgende aanvulling:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Als het terras voor (een) ingang van de horecainrichting ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op het terras mogelijk is
Zalen	<p>Als het bedrijf beschikt over een of meerdere zalen voor vergaderingen en/of feesten/partijen dan gelden voor de zaal de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • niet meer dan XXXXpersonen in totaal (inclusief medewerkers) • Uitgifte van eten en drinken: <ul style="list-style-type: none"> ○ Bij uitgifte via een buffet moet de afstand tussen bediening achter het buffet en gasten 1,5m zijn, tenzij gewerkt kan worden met een transparant scherm óf de medewerkers zijn voorzien van een mondkapje én handschoenen ○ Bij rondgaan met bladen en uitserveren aan tafels moeten medewerkers zijn voorzien van een mondkapje én handschoenen
Afhalen / bezorgen	<p>Als een afhaalmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximaal 3 afhalers (dit geldt zowel wanneer de afhaalplek binnen is als buiten (bv een loket)) • Waarborg 1,5m afstand tussen de afhalers
	<p>Als een bezorgmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximaal 3 bezorgers in het bedrijf • De bezorgers moet 1,5m afstand tot elkaar bewaren • Bestellingen worden tot aan de voordeur van het bezorgadres gebracht, geen fysiek contact bij de overdracht

Hotel

<p>Restaurant</p>	<p>Bij binnenkomst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorkom ophoping van gasten bij de ingang: <ul style="list-style-type: none"> • Werk zoveel mogelijk met reserveringen (via website, apps of telefonisch) • Begeleid gasten op gepaste afstand naar hun tafel • Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5m van elkaar komen te staan • Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een antibacteriële handgel) <p>Bij vertrek Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst</p> <p>Zorg voor minimaal 1,5 afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm</p> <p>Maximaal 4 personen mogen aan tafel zitten, met uitzondering van gezinnen die uit meer personen bestaan</p> <p>Er wordt niet uitgeserveerd of afgeruimd door medewerkers terwijl de gasten aan tafel zitten, tenzij de medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen</p> <p>Als niet aan tafel wordt bediend: Gasten kunnen op afroep hun gerechten en/of drankjes ophalen bij een uitgiftepunt (bijvoorbeeld de bar, een verrijdbare trolley of een separate tafel)</p> <p>Als niet wordt afgeruimd als de gasten aan tafel zitten: Ondernemers kunnen met betrekking tot afruimen van servies, bestek en glazen de volgende opties bieden: <ul style="list-style-type: none"> • Separaat afruimpunt (bijvoorbeeld trolley of afruimeubel) • Gasten laten alles staan en vertrekken, daarna afruimen </p> <p>Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.</p> <p>Maak bij het afrekenen uitsluitend gebruik van pin of creditcard en eventueel per factuur</p>
<p>Keuken</p>	<p>Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd, tenzij <ul style="list-style-type: none"> • er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een tijdelijke wand of PVC scherm: OF • medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen </p> <p>Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.</p> <p>Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM</p> <p>Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.</p>
<p>Terras</p>	<p>Ten aanzien van het terras gelden exact dezelfde regels als ten aanzien van de 'verkoopruimte', met de volgende aanpassingen / aanvullingen: <ul style="list-style-type: none"> • Voor een terrasbezoek hoeft niet gereserveerd te worden • Als het terras voor (een) ingang van de horecainrichting ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op het terras mogelijk is </p>

Vervolg hotel

Zalen	<p>Als het bedrijf beschikt over een of meerdere zalen voor vergaderingen en/of feesten/partijen dan gelden voor de zaal de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • niet meer dan XXXpersonen in totaal (inclusief medewerkers) • Uitgifte van eten en drinken: • Bij uitgifte via een buffet moet de afstand tussen bediening achter het buffet en gasten 1,5m zijn, tenzij gewerkt kan worden met een transparant scherm óf de medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen. <ul style="list-style-type: none"> ○ Bij rondgaan met bladen en uitserveren aan tafels moeten medewerkers zijn voorzien van een mondkapje én handschoenen
Hotelkamers	Logies is toegestaan, voor ontbijt, lunch en diner voor hotelgasten gelden de voorwaarden zoals hierboven 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.
	Maak bij het uitchecken uitsluitend gebruik van contactloze middelen zoals pin of creditcard of per factuur

Fastservice

Verkoopruimte	<p>Bij binnenkomst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een antibacteriële handgel) <p>Bij vertrek Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst</p> <p>Zorg voor 1,5 meter afstand (tussen medewerkers en gasten maar ook gasten onderling). In de fastservice geldt in zijn algemeen dat aan dezelfde balie/counter zowel besteld als afgehaald wordt. Bijzondere aandacht voor het waarborgen van de 1,5meter-regel is belangrijk:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De 1,5meter moet duidelijk zichtbaar worden gemaakt voor de gast (bv via markeringen op de vloer) <p>Uitzonderingen op de 1,5m regel:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aan de bestel/afhaalbalie- of counter mag als 1,5 meter tussen medewerker en gast niet gewaarborgd kan worden: <ul style="list-style-type: none"> ○ Of een transparant scherm gebruikt worden ○ of medewerkers aan de balie/counter moeten worden voorzien van een mondkapje én handschoenen • Maximaal 4 personen mogen aan tafel zitten, met uitzondering van gezinnen die uit meer personen bestaan • De afstand tussen de tafels bedraagt 1,5m, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm <p>Er wordt niet uitgeserveerd of afgeruimd worden door medewerkers terwijl de gasten aan tafel zitten, tenzij de medewerkers zijn voorzien van een mondpakje én handschoenen</p> <p>Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.</p> <p>Maak bij het afrekenen uitsluitend gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard</p>
Keuken	<p>Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd, tenzij:</p> <ul style="list-style-type: none"> • er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een tijdelijke wand of PVC scherm; OF • medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen <p>Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.</p> <p>Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM</p> <p>Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.</p>
Terras	<p>Ten aanzien van het terras gelden exact dezelfde regels als ten aanzien van de 'verkoopruimte', met de volgende aanvulling:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Als het terras voor (een) ingang van de horecainrichting ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op te terras mogelijk is

Vervolg Fastservice

Afhalen / bezorgen	<p>Als er in een fastservicebedrijf een <i>separate</i> afhaalmogelijkheid wordt geboden (van maaltijden en/of dranken), anders dan in de verkoopruimte van het fastservicebedrijf zelf, dan gelden de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none">• Maximaal 3 afhalers (dit geldt zowel wanneer de afhaalplek binnen is als buiten (bv een loket); dit geldt NIET voor een 'drive through' mogelijkheid waarbij de gasten in de auto zitten• Waarborg 1,5m afstand tussen de afhalers <p>Als een bezorgmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none">• Maximaal 3 bezorgers in het bedrijf• De bezorgers moet 1,5m afstand tot elkaar bewaren• Bestellingen worden tot aan de voordeur van het bezorgadres gebracht, geen fysiek contact bij de overdracht
-----------------------	---

Vergader- en zaalbedrijven

Zalen	<ul style="list-style-type: none"> • niet meer dan XXX personen in totaal per zaal (inclusief medewerkers) • Uitgifte van eten en drinken: <ul style="list-style-type: none"> ○ Bij uitgifte via een buffet moet de • afstand tussen bediening achter het buffet en gasten moet 1,5m zijn, tenzij gewerkt kan worden met een transparant scherm óf de medewerkers zijn voorzien van een mondkapje én handschoenen <ul style="list-style-type: none"> ○ Bij rondgaan met bladen en uitserveren aan tafels moeten medewerkers zijn voorzien van een mondkapje én handschoenen <p>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,</p>
Keuken	<p>Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd, tenzij:</p> <ul style="list-style-type: none"> • er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een tijdelijke wand of PVC scherm; OF • medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen <p>Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.</p> <p>Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM</p> <p>Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.</p>
Restaurant	<p>Bij binnenkomst:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorkom ophoping van gasten bij de ingang: <ul style="list-style-type: none"> • Werk zoveel mogelijk met reserveringen (via website, apps of telefonisch) • Begeleid gasten naar hun tafel • Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5m van elkaar komen te staan • Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een antibacteriële handgel) <p>Bij vertrek Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst</p> <p>Zorg voor minimaal 1,5 afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm</p> <p>Maximaal 4 personen mogen aan tafel zitten, met uitzondering van gezinnen die uit meer personen bestaan</p> <p>Er wordt niet uitgeserveerd of afgeruimd door medewerkers terwijl de gasten aan tafel zitten, tenzij de medewerkers een mondkapje én handschoenen dragen</p> <p>Als niet aan tafel wordt bediend: Gasten kunnen op afroep hun gerechten en/of drankjes ophalen bij een uitgiftepunt (bijvoorbeeld de bar, een verrijdbare trolley of een separate tafel)</p>

Vervolg Vergader- en zaalbedrijven

Restaurant	<p>Als niet wordt afgeruimd als de gasten aan tafel zitten: Ondernemers kunnen met betrekking tot afruimen van servies, bestek en glazen de volgende opties bieden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Separaat afruimpunt (bijvoorbeeld trolley of afruimmeubel) • Gasten laten alles staan en vertrekken, daarna afruimen
Afhalen / bezorgen	<p>Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.</p> <p>Maak bij het afrekenen uitsluitend gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard of betaling per factuur.</p>
Terras	<p>Ten aanzien van het terras gelden exact dezelfde regels als ten aanzien van het 'restaurant', met de volgende aanpassingen / aanvullingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voor een terrasbezoek is geen reservering nodig • Als het terras voor (een) ingang van de horecainrichting ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op het terras mogelijk is