

Protocolbepalingen

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 deурbeleid 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 verkoudheid- 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 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.

6.0 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 Bij binnenkomst:

Voorkom ophoping van gasten bij de ingang:

1. Werk uitsluitend met reserveringen (via website, apps of telefonisch)
2. Bij ontvangst moet er een controlegesprek plaats vinden om in te schatten of er gezondheidsrisico's zijn (is/zijn de gast/gasten verkouden en/of hebben ze griepklachten?). **Zo ja, dan moet de toegang geweigerd worden.**
3. Als het een groep betreft van drie of meer personen dan moet tijdens het controlegesprek ook gevraagd worden of de gasten een gezamenlijk huishouden vormen. Als dit niet het geval is dient men minimaal 1,5 meter afstand tot elkaar te waarborgen.
4. Zijn er geen gezondheidsrisico's, begeleid op gepaste afstand de gasten naar hun tafel. 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
5. Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een desinfecterende handgel)

Bij vertrek:

1. Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst.
2. Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen personen die aan verschillende tafels zitten.
3. Meer dan 2 personen aan één tafel die binnen 1,5m van elkaar zitten zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft die een gezamenlijke huishouding vormen.
4. 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.
5. Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het horecabedrijf hebben verlaten.
6. Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard

Overige maatregelen

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

Terras

1. 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.
2. Bij ontvangst op het terras moet er een controlegesprek plaats vinden om in te schatten of er gezondheidsrisico's zijn (is/zijn de gast/gasten verkouden en/of hebben ze griepklachten?). Zo ja, dan moet de toegang geweigerd worden.
3. 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.
4. Gasten mogen alleen maar zitten op een terras, niet staan.
5. Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen personen die aan verschillende tafels zitten.
6. Meer dan 2 personen aan één tafel die binnen 1,5 meter van elkaar zittenzijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft die een gezamenlijke huishouding vormen.
7. Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het terras hebben verlaten.
8. Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard

Zalen

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

Afhalen / bezorgen

1. Als een afhaalmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:
2. Maximaal 3 afhalers (dit geldt zowel wanneer de afhaalplek binnen is als buiten (bv. een loket))
3. Waarborg 1,5 meter afstand tussen de afhalers
4. Als een bezorgmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:
5. Maximaal 3 bezorgers in het bedrijf
6. De bezorgers moeten 1,5 meter afstand tot elkaar bewaren. Bestellingen worden tot aan de voordeur van het bezorgadres gebracht, geen fysiek contact bij de overdracht