



VCHO
Vereniging
Chinese-Aziatische
Horeca Ondernemers
中 歐 公 會



Protocol voor restaurants en andere horecabedrijven met zitgelegenheid binnen de anderhalve meter samenleving

Dit protocol is bedoeld voor restaurants en andere horecabedrijven met zitgelegenheid en bestaat uit 3 onderdelen, namelijk: gasten, personeel en leveranciers.

Bedrijven zonder zitgelegenheid of horecabedrijven die het zitgedeelte tijdelijk buiten gebruik hebben gesteld en zich louter richten op hun afhaal- en/of bezorgfunctie, worden geadviseerd om de richtlijnen en adviezen op te volgen van hun vakorganisatie. Voor cafetaria's, snackbars en andere frituurspecialzaken zijn door vakvereniging ProFrii al eerder praktijktips, richtlijnen en adviezen opgesteld. Deze zijn te vinden op <http://corona.profrii.nl>. Voor ijssalons zijn specifieke richtlijnen en adviezen opgesteld door de Vereniging Ambachtelijk IJSCentrum en zijn te vinden op www.ambachtelijkijscentrum.nl/corona. Dit protocol kan door deze horecabedrijven aanvullend gebruikt worden indien gasten ter plekke blijven eten.

Hoewel wij het belang van de anderhalve meter-samenleving begrijpen, is deze maatregel voor de horeca nauwelijks rendabel. Wij zien dit protocol dan ook uitdrukkelijk als tussenstap, zodat de horeca nog enigszins draaiende kan blijven. Om uiteindelijk te kunnen overleven, blijft overheidssteun in deze tussenfase noodzakelijk. Hoe dan ook zal de horeca een uitzonderlijk moeilijke tijd doormaken.

Gasten

- 1. De tafels en stoelen in het restaurant moeten minimaal 1,5 meter uit elkaar staan of er moeten afscheidingen gemaakt worden d.m.v. (transparante) schermen.**

Door minder tafels en stoelen neer te zetten of door duidelijk aan te geven dat bepaalde tafels en stoelen niet gebruikt mogen worden, kan voldoende afstand tussen de gezelschappen worden gecreëerd. Door het plaatsen van (transparante) schermen is het mogelijk om tafels ook dicht bij elkaar te zetten.

- 2. Tot 1 juni mogen er maximaal 3 personen die niet één huishouden vormen aan één tafel zitten. Een groep van 4 of meer personen kan ook aan één tafel plaatsnemen, mits ze één huishouden zijn. Na 1 juni kan dit afhankelijk van de maatregelen van de overheid aangepast worden.**

Tot 1 juni geldt dat er niet meer dan 3 personen samen mogen komen. Dit willen wij ook in de horeca doorvoeren, maar dan per tafel. Als deze maatregel na 1 juni versoepeld wordt, kan ook de horeca zich daaraan aanpassen. Als 4 of meer mensen



VCHO
Vereniging
Chinese-Aziatische
Horeca Ondernemers
中 歐 公 會



uit één huishouden naar het restaurant komen, is het wel mogelijk om aan dezelfde tafel te zitten.

3. Bij binnenkomst wordt de temperatuur van de gasten gemeten.

Hoewel opgeroepen wordt om bij ziekteverschijnselen thuis te blijven is het goed om de temperatuur van de gasten te controleren bij binnenkomst. De temperatuur wordt gemeten, maar niet genoteerd, zodat er geen data wordt verzameld (i.v.m. AVG). Gasten met een temperatuur van 37,5 graden of meer mogen niet worden toegelaten.

4. Er worden desinfectiemiddelen beschikbaar gesteld voor gasten bij de ingang, toiletten en kassa.

Volgens de richtlijnen van het RIVM wordt ervoor gezorgd dat de gasten hun handen bij binnenkomst en toiletbezoek kunnen desinfecteren. Dit is verplicht.

5. Gasten worden verzocht in hun elleboog te hoesten en te niezen.

Dit geldt voor iedereen in Nederland, dus ook in het restaurant, voor zowel gasten als personeel.

6. Contactloos betalen wordt zo veel mogelijk gestimuleerd.

Zowel voor het afrekenen van afhaal- en bezorgbestellingen als voor het afrekenen in het restaurant geldt dat contactloos betalen de norm is. Als iemand wel contant betaalt, moet dit geld apart opgeborgen worden en de handen onmiddellijk gewassen worden, of het moet met handschoenen afgehandeld worden. Deze handschoenen mogen daarna niet meer worden gebruikt.

7. Er worden extra hygiëne-maatregelen getroffen in lijn met de richtlijnen van het RIVM.

Het is belangrijk om de deurklinken, pinautomaten, etc. regelmatig te desinfecteren. Ook de toiletten moeten vaker schoongemaakt worden en de ruimte moet dagelijks gelucht worden. Verwijder eventuele tijdschriften, folders en kinderspeelgoed en sluit speelruimtes voor kinderen.

8. Het is van belang dat binnenkomende gasten zo min mogelijk in de buurt komen van de gasten die op dat moment aanwezig zijn. Ook tijdens hun verblijf dient zo veel mogelijk de 1,5 meter in acht te worden genomen.

Bij de ingang dienen markeringen te staan, zodat gasten die wachten 1,5 meter afstand houden van elkaar. Gasten die niet komen voor een afhaalmaaltijd, maar ter plekke willen blijven eten moeten door een medewerker naar een tafel begeleid worden waarbij ze afstand dienen te houden van andere gasten. Hetzelfde geldt bij



VCHO
Vereniging
Chinese-Aziatische
Horeca Ondernemers
中 歐 公 會



vertrek of bezoek aan het toilet. Hiervoor wordt routemarkering aangebracht op de grond. Gasten dienen hun jassen en andere persoonlijke spullen bij zich te houden.

Personeel

1. Bij binnenkomst wordt de temperatuur van al het personeel gemeten. Zieke medewerkers moeten thuisblijven.

Alles wordt in het werk gesteld om te zorgen dat het personeel elkaar en de gasten niet kunnen besmetten. Bij twijfel wordt een personeelslid naar huis gestuurd. Ook moet het personeel bij binnenkomst goed handen wassen en desinfecteren en elke dag schone kleding aantrekken.

2. Personeel werkt zoveel mogelijk op vaste plekken om onderling contact te vermijden en moet bij de bereiding van koud eten een mondkapje dragen.

Door medewerkers zoveel mogelijk op vaste plekken neer te zetten, wordt onderling contact zoveel mogelijk beperkt. Om zoveel mogelijk risico's te mijden moeten medewerkers bij de bereiding van koud eten, zoals sushi en salades, een mondkapje dragen. In sommige gevallen zal de menukaart aangepast moeten worden.

3. Bedienend personeel draagt altijd handschoenen en een mondkapje, omdat ze bijvoorbeeld bij het opdienen dichtbij de gasten komen.

Voor het bedienend personeel is het onmogelijk om altijd 1,5 meter afstand te houden tot de gasten. Om toch het risico van besmetting te voorkomen, moeten zij handschoenen (en regelmatig wisselen) en mondkapjes dragen.

4. Al het personeel houdt zich aan de strengere hygiëne eisen van het RIVM, zoals regelmatig handen wassen en desinfecteren.

Alle hygiëneregels van het RIVM worden strikt nageleefd. Het personeel stelt alles in het werk om contact met gasten tot een minimum te beperken. Tafels en stoelen dienen direct na vertrek van de gasten te worden schoon gemaakt en gedesinfecteerd, alvorens nieuwe gasten mogen plaatsnemen.

Leveranciers

1. Er worden duidelijke afspraken gemaakt met leveranciers over het afleveren van goederen met als doel zo min mogelijk contact met de medewerkers.

Duidelijke afspraken met leveranciers met betrekking tot afleveren van goederen zijn van groot belang, waarbij de leverancier zo min mogelijk in het bedrijf komt en op 1,5 meter afstand blijft van de medewerkers.