

CORONAMAATREGELLEN

HORECA BELGIE FASE 1



EETGELEGENHEDEN EN/OF ZALEN 1/5 MET BEDIENING OF ZELFBEDIENING



Disclaimer: de Nationale Veiligheidsraad moet nog beslissingen nemen over de toegestane capaciteit en over de hoeveelheid gasten per tafel/groep. Daarover geeft de sectorgids dus momenteel geen duidelijkheid. Het is wachten op een Nationale Veiligheidsraad hiervoor.

ZONE

VOORWAARDEN

Ingang

CHECKLIJST

- Werk **zo veel mogelijk op reservatie**.
- **Per tafel moeten de contactgegevens van één gast ten laatste bij aankomst geregistreerd worden** en gedurende **14 dagen bewaard** om de eventuele contact tracing nadien te vergemakkelijken. Deze contactgegevens mogen voor geen andere doeleinden gebruikt worden dan in het kader van de bestrijding van COVID-19 en de gasten moeten daarvoor hun toestemming geven. **Gasten die weigeren wordt de toegang ontzegd.**
- **Afficheer bij de ingang van de zaak de regels** (beschreven bij de richtlijnen) die van toepassing zijn op de klanten (in de nodige talen en eventueel met pictogrammen) en breng ze deze indien mogelijk van tevoren in herinnering.
- Doe een **welkomstgesprek** met je klanten, waarbij je hen **informeert, sensibiliseert** en hen de voorziene preventie maatregelen en de regels in verband met de gezondheid van de gasten **toelicht** (zoals beschreven in de richtlijnen).
- Neem maatregelen om een **fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen bij de ontvangst** van de gasten. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals **signalisatie** om de circulatierichtingen duidelijk maken. Voorzie fysieke afscheidingen op de plaatsen waar het respecteren ervan niet mogelijk is.
- Probeer **bij gebrek aan automatische deuren** in de horecaonderneming zo veel mogelijk **de deuren open te laten staan tijdens de openingsuren**. Laat zo mogelijk de deuren open, indien niet mogelijk voorzie minstens **om de 30 minuten desinfectering van de klink**. De gastheer of gastvrouw kan de deur ook zelf openen.
- Plaats **handgel of ontsmettingsmiddel aan iedere in- en uitgang**.
- **Duid zelf de plaatsen/tafels aan en vermijd door elkaar geloop**. Plaats een bordje 'Wait to be seated'.
- **Garderobe wordt NIET aangenomen**, de gasten dienen jassen en andere **zelf weg te hangen** op de voorziene plaats.
- Doe **zo veel mogelijk digitaal en contactloos**. Stimuleer elektronische betalingen. De **kassa mag maar door één persoon bediend worden**. Bij gebruik van de pinautomaat **dient deze na ieder gebruik gereinigd en ontsmet** te worden, of voorzie een **systeem zoals in de handel met handgels/ oorstaafjes** voor de klanten.
- **Mondmaskers voor het personeel zijn verplicht, behalve voor functies waarbij je altijd de afstand kan respecteren**. Mondmaskers kunnen eventueel aangevuld worden met face shields waar nodig. **Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen**.

CORONAMAATREGELLEN

HORECA BELGIE FASE 1



EETGELEGENHEDEN EN/OF ZALEN 2/5 MET BEDIENING OF ZELFBEDIENING

ZONE

VOORWAARDEN

Verbruikszaal (binnen en buiten)

CHECKLIJST

- **Voorzie desinfecterende gels** voor uw klanten in de verbruikszaal en op het terras.
- Er wordt **alleen aan tafels bediend, dus géén statafels of walking lunches of -diners**. Er wordt **verplicht zittend geconsumeerd. Consumeren en/of bestellen aan de bar of rechtstaand is dus niet toegestaan**.
- **Tafels** worden zo opgesteld dat de **1,5 meter tussen de gasten die aan verschillende tafels zitten, gewaarborgd** is, ook wanneer de gasten naar de toiletten gaan. De **tafelcapaciteit moet hieraan aangepast worden**. Aan deze regel kan worden **afgeweken indien er een voldoende hoge barrière is voorzien (bv van plexiglas, minimaal 1.80 m hoog)**.
- **Gebruik papieren tafellakens, napperons, placemats, servetten**. Indien u toch absoluut aan **stof** houdt dient dit **na iedere gast volledig afgeruimd te worden en gewassen op meer dan 60 ° C**.
- Op tafel **géén boterpotjes, zout- en pepervaatjes, olie en azijn, ketchupflesjes, broodmandjes, siervoorwerpen...** Geef voorkeur aan individueel verpakte porties, (die u zelf kan bereiden).
- Een **menu- en drankenkaart** aanbieden die door de verschillende klanten in handen genomen wordt is absoluut af te raden. Oplossingen zijn borden aan de wand, of reeds bestaande moderne technologische toepassingen waar gasten via een QR-code de kaart op hun eigen smartphone downloaden. Je kan ook de menu- en drankenkaart op de website plaatsen en bij reservatie aan uw gasten vragen om ze daar te raadplegen.
- De **bediening wast en ontsmet voortdurend de handen en draagt een mondk masker**. **Borden afruimen en dan direct bereide gerechten opdienen zonder de handen te desinfecteren is absoluut uit den boze**.
- Glazen, tassen, servieswerk, bestekken moeten **na ieder gebruik in de afwasmachine bij meer dan 60 ° C**. **De bierglazen alleen nog spoelen in koud water met een spoelmiddel volstaat niet. Kartonnen of plastic bekertjes voor eenmalig gebruik kunnen een alternatief zijn**.
- **Tafels en stoelen** moeten na het vertrek van de gasten **ontsmet** worden, alvorens nieuwe gasten er mogen plaatsnemen. Alles wat op tafel kwam moet na het vertrek van de gasten in de **afvalcontainer of moet gereinigd en ontsmet** worden.
- Het **afruimen** van de tafels gebeurt **bij voorkeur door een vast personeelslid** dat enkel deze taak op zich neemt en dat alleen tot in de afwaskeuken komt.
- Voorzie een **globaal plan dat duidelijk vastlegt wie wat schoonmaakt**, met welke frequentie en met welke producten.
- Neem maatregelen om **de social distancing te respecteren**. **Neem indien nodig extra beschermingsmaatregelen** zoals bvb. het plaatsen van plexischermen.
- Doe **zo veel mogelijk digitaal en contactloos**. **Stimuleer elektronische betalingen**. Meld dit al bij de reservatie. Bij gebruik van de **pinautomaat** dient deze **na ieder gebruik gereinigd en ontsmet** te worden, of voorzie een **systeem zoals in de handel met handgels/oorstaafjes** voor de klanten.

CORONAMAATREGELLEN

HORECA BELGIE FASE 1



EETGELEGENHEDEN EN/OF ZALEN 3/5 MET BEDIENING OF ZELFBEDIENING

ZONE

VOORWAARDEN

Keuken

CHECKLIJST

- De **HACCP-regels** worden net als buiten COVID-tijden rigoureus toegepast.
- In geen geval mogen personen die niet tot het personeel behoren, zoals leveranciers, de keukens, dienstlokalen of magazijnen betreden.
- Doe al het mogelijke om de fysieke afstand van 1,5 meter zo goed mogelijk na te streven. Blijkt dit onmogelijk voor contacten werknemer/werknemer, voorzie dan extra beschermingsmaatregelen zoals bvb. mondkmaskers, plexischermen of andere fysieke barrières. Houd geen besprekingen of taakverdelingen in kleine vertrekken.**
- De keuken wordt regelmatig **verlucht**.
- Iedereen **vermijdt** zo veel mogelijk om met **gereedschap** (messen, keukenhanddoeken...) te werken **dat ook door collega's wordt gebruikt**. Indien dit niet mogelijk is wordt dit **gereedschap regelmatig gereinigd en ontsmet**.
- In alle ruimten dienen **voldoende reinigings- en ontsmettingsproducten** beschikbaar te zijn, naast ontsmettende handgels, handwasbakjes met ontsmettende zeep... De medewerkers worden verzocht om de **handen minstens om het half uur te wassen en te ontsmetten**, en telkens men materiaal heeft aangeraakt dat mogelijk door anderen kan besmet zijn.
- Iedereen werkt bij voorkeur aan slechts één gerecht**. Met meerdere personen aan één gerecht werken is af te raden, deze personen komen dan inderdaad te kort bij elkaar. **Indien dit niet mogelijk is, zijn extra veiligheidsmaatregelen nodig**. Probeer in elk geval de **verplaatsingen** in de keuken zo veel mogelijk te **beperken** en **kruislijnen te vermijden**.
- Alle medewerkers dragen een mondkmasker. Uiteraard draagt iedereen een koksmuts of haarnetje**. Mondmaskers kunnen **eventueel aangevuld worden met face shields waar nodig** (bvb. in de afwaskeuken om te beschermen tegen spatten). **Face shields kunnen evenwel mondkmaskers nooit vervangen**.
- Handdoeken, afwasmateriaal, kokskleding dienen veelvuldig gewisseld te worden.
- Voorzie **geen diensten of activiteiten wanneer social distancing niet mogelijk is**, zoals bv kooklessen.

Sanitair

CHECKLIJST

- Bekijk of **openen/sluiten van de deuren eventueel mogelijk is zonder de handen** te gebruiken (bvb. met de elleboog).
- Ook in de toiletruimte geldt de **1,5-meterregel**. In geval er meerdere **urinoirs** aanwezig zijn, zullen ze dus misschien niet allemaal gebruikt kunnen worden of dienen er tussenschotten tot 2 meter hoogte geplaatst te worden.
- Gebruik zeker **geen handdoeken of elektrische handdrogers**, maar **wel papieren doekjes of papier op rol**. Voorzie volop **ontsmettingsmateriaal** en vul dit regelmatig bij.
- Het sanitair moet **veelvuldig gereinigd en ontsmet** worden.



EETGELEGENHEDEN EN/OF ZALEN 4/5 MET BEDIENING OF ZELFBEDIENING

ZONE

VOORWAARDEN

Sanitair

CHECKLIJST

- Hang **affiches met duidelijke instructies voor het correct reinigen van de handen**. Wastafels zijn bij voorkeur te voorzien van kranen met elektronische -, voet- of elleboogbediening.
- Voorzie een **globaal plan dat duidelijk vastlegt wie wat schoonmaakt**, met welke frequentie en met welke producten.
- **Het gebruik van het sanitair door niet-gasten is verboden.**

Zelfbediening/ buffetten

CHECKLIJST

- Voor zelfbediening gelden dezelfde goede praktijken als bepaald onder de andere punten van verbruikszaalen, met dien verstande dat de **gasten zelf langs de zelfbedieningstoog passeren om zichzelf te bedienen en nadien de tafel zelf afruimen**.
- Voorzie een **vervolgtraject met behulp van bvb. vloermarkering om de 1.5 meter**.
- De **zelfbedieningstoog** moet zodanig zijn ingericht dat ook hier de regels rond social distancing worden gerespecteerd.
- De organisatie van de zelfbedieningstoog moet zodanig zijn dat **ALLE bulkproducten ontoegankelijk zijn voor de klant (d.w.z. inclusief bestek, serviesgoed, ... en te consumeren gerechten)**. Een **alternatief** is dat alle producten worden voorverpakt of geserveerd door medewerkers die zeer strenge handhygiëneregels hanteren en mondklappers dragen.
- **Wijs zelf de tafel** aan waaraan de gasten mogen gaan zitten. Vraag indien mogelijk aan de gasten dat **slechts 1 persoon per tafel naar de zelfbedieningstoog** komt om wachtrijen te vermijden.
- Indien er gebruik wordt gemaakt van **drankautomaten, koffiemachines en dergelijke worden deze telkens tussen 2 klanten ontsmet** door het personeel of worden ze door het personeel bediend.

Fast-service restaurants

CHECKLIJST

- In de fast-service restaurants kan aan de kassa **rechtstaand besteld** worden op voorwaarde dat de **veiligheidsregels** in acht worden genomen, meer bepaald de afstandsregels of andere beschermingsmaatregelen zoals mondklappers voor het personeel of plexiglas.
- **Staan bestellen aan digitale bestelwanden kan enkel indien een desinfecterende handgel ter beschikking wordt gesteld** van de klant en indien de **bestelzuilwand telkens tussen 2 klanten wordt ontsmet** door het personeel of door het personeel wordt bediend. Er staat ook **duidelijke communicatie** voor de klant die hem vraagt de handgel te gebruiken voor en na bestelling aan de bestelwand.
- Indien er gebruik gemaakt wordt van **drankautomaten, koffiemachines en dergelijke worden deze telkens tussen 2 klanten ontsmet** door het personeel of worden ze door het personeel bediend.
- Indien er **niet ter plaatse wordt geconsumeerd** moet in deze restaurants **geen registratie gebeuren van een contactpersoon**. Indien wel ter plaatse wordt geconsumeerd moeten er per tafel de contactgegevens van één contactpersoon worden geregistreerd en moet aan de gasten de tafel worden aangewezen waar ze kunnen gaan zitten.

CORONAMAATREGELLEN

HORECA BELGIE FASE 1



EETGELEGENHEDEN EN/OF ZALEN 5/5 MET BEDIENING OF ZELFBEDIENING

ALGEMENE GEZONDHEIDSMaatregelen



**Afstand van 1,5m
maximaal respecteren**



**Regelmatig
handen wassen**



**Mondmasker
voor personeel**



**Ziek?
Thuisblijven**



**Maximaal reinigen
contactpunten**



**Verplicht zittend
consumeren**



**Hoest of nies in de
elleboog of zakdoek**



**Zoveel mogelijk
open doorgangen**



Sluitingsuur __ u



**Geluidsversterking
Max __ dB.**

Respecteer tafelafstanden

