

Watzoekje?

Geef hier je zoekterm in

Geef hier je zoekterm in

Veilig op café en restaurant: 10 regels voor horecaondernemers

9 jun 2020

Vanaf 8 juni 2020 mocht de horeca weer openen, mits het volgen van een veiligheidsprotocol zoals bepaald door de Nationale Veiligheidsraad. Deze sectorspecifieke maatregelen zijn er om de gezondheid van uzelf, uw personeel en uw gasten te beschermen. Gelukkig zijn de meeste coronamaatregelen ons ondertussen wel bekend: handen ontsmetten, anderhalve meter afstand houden en eigen werkmateriaal gebruiken.

Om uw zaak goed voorbereid weer op te starten, vatten we hieronder de voornaamste regels hier samen:

1. Creëer anderhalve meter tussen uw tafels

U moet uw zaak zo opstellen dat de 1,5 meter tussen de gasten die aan verschillende tafels zitten, gewaarborgd is, ook wanneer de gasten naar de toiletten gaan. Het aantal tafels in uw zaak moet u hieraan aanpassen.

Ook elders in uw zaak moeten uw gasten de afstandsregel respecteren, zoals aan de kassa, op het terras, in de toiletten, op de parking ... Elk contact met andere klanten en het personeel moet in alle omstandigheden tot een minimum beperkt worden, en steeds met 1,5 meter afstand.

Van deze regel kunt u alleen afwijken bij installatie van een voldoende hoge barrière, zoals bijvoorbeeld plexiglas van 1,8 meter hoog.

2. Zorg voor goede ventilatie

U kunt best de luchtverversingssnelheid in uw zaak verhogen en zo veel mogelijk buitenlucht aanvoeren, hetzij door natuurlijke verluchting, hetzij door middel van mechanische ventilatie. Bij gebruik van mechanische ventilatiesystemen is het onderhoud volgens de instructies van de fabrikant, met name wat de reiniging en vervanging van de filters betreft, van essentieel belang.

3. Zet maximaal in op hygiëne door uw personeel goed in te lichten

Neem tijdig contact met uw personeel - inclusief uitzendkrachten en stagiairs -, en met externen zoals klanten, leveranciers en anderen die met uw onderneming in contact komen, om hen te informeren over de (nieuwe) hygiëneregels die gelden in uw zaak. Heel wat mensen zullen concrete vragen hebben. Zorg dat duidelijk is tot wie ze zich kunnen richten.

We geven hier een oplist van de voornaamse hygiënerichtlijnen die gelden voor de organisatie van uw personeel:

- Zorg vóór de heropening voor een complete reiniging en ontsmetting van alle materialen en ruimtes.
- Uw personeel moet een mondmasker of ander alternatief in stof dragen op de werkvloer, behalve voor functies waarbij men altijd anderhalve meter afstand kan houden.
- Stel handgel of ontsmettingsmiddelen ter beschikking aan de in- en uitgang en waar nodig, zoals aan de toiletten of op het terras. Uw personeel moet de handen voortdurend wassen en ontsmetten.
- Hygiëneregels bij het aankleden van de tafels:
 - Zet géén boterpotjes, zout- en pepervaatjes, olie en azijn, ketchupflesjes, broodmandjes, siervoorwerpen... op tafel. Geef de voorkeur aan individueel verpakte porties;
 - Gebruik geen menu- en drankenkaart maar borden aan de wanden of andere alternatieven. Indien er toch een menu- of drankenkaart wordt gebruikt, reinig deze grondig na iedere klant;
 - Gebruik zo veel mogelijk papieren tafellakens, napperons, placemats, servetten.
- Hygiëneregels bij aankomst van de gasten:
 - Laat niet-automatische deuren zoveel mogelijk open staan;
 - Gasten hangen zelf hun jassen en accessoires weg.
- Hygiëneregels bij het afruimen:
 - Reinig en ontsmet tafel, stoelen en het gebruikte materiaal grondig na iedere klant;
 - Ook eventueel gebruikte spellen zoals darts of biljart moeten na elk gebruik ontsmet worden (deze spellen zijn trouwens enkel toegelaten indien de afstand van 1,5 m kan gerespecteerd worden);
 - Glazen, tassen, servieswerk, bestekken moeten na ieder gebruik gewassen worden met zeep en worden gespoeld.
- Hygiëneregels in het sanitair:
 - Voorzie uitsluitend papieren doekjes of papier op rol, en afsluitbare vuilnisbakken.

4. Communiceer duidelijk met uw gasten



Afficheer bij de ingang van uw zaak duidelijk de coronamaatregelen die van toepassing zijn in uw zaak. Doe ook al het mogelijke om de fysieke afstand van 1,5 m zo goed mogelijk na te streven. Werk bijvoorbeeld met vloermarkeringen of duidelijke gemarkeerde wacht- en looppaden buiten en binnen in de horecazaak.

Doe een welkomstgesprek met je klanten waarbij u hen de voorziene preventiemaatregelen en de coronaregels toelicht.

5. Werk zoveel mogelijk op reservatie

Laat uw gasten zoveel mogelijk op voorhand een tafeltje reserveren. Zo vermijdt u drukte aan de ingang van uw zaak, en kan een vlotte en vooral veilige service aan gasten worden gegeven. Meld ook dat cash betalen momenteel niet wenselijk is.

6. Laat maximaal 10 gasten per tafel toe

Maximaal 10 personen kunnen samen aan een tafel zitten. De algemene regels over de toegestane sociale contacten zoals vastgelegd door de overheid, moeten worden gerespecteerd.

7. Begeleid uw gasten naar hun tafel

U kunt best zelf uw gasten bij aankomst begeleiden naar hun tafel. Zo vermijdt u door elkaar geloop. U kunt aan de ingang van uw zaak een bordje plaatsen 'wacht hier op uw tafel'.

8. Verbied rechtstaand consumeren

Uw klanten moeten verplicht zittend consumeren. Gebruik van statafels en de toog of bar is momenteel verboden. Uw gasten mogen dus niet rechtstaand bestellen of consumeren.

In een kleine eenmanszaak is het toegelaten dat één gast aan de toog bestelt, op voorwaarde dat de social distancing gerespecteerd wordt.

9. Stimuleer elektronisch betalen

Vermijd cash zo veel als mogelijk en laat uw gasten elektronisch – en bij voorkeur contactloos - betalen. Bij gebruik van de pinautomaat of betaalterminal dient deze na ieder gebruik gereinigd en ontsmet te worden, of stel handgels of oorstaafjes ter beschikking van uw klanten.

10. Sluit om 1.00 u

Cafés, bars en restaurants sluiten de deuren om 1.00 u 's nachts, tenzij de lokale overheid beslist dit uur te vervroegen.

Blijf op de hoogte van het laatste nieuws in verband met het coronavirus in Kortenberg via www.kortenberg.be/coronavirus.