



VEILIG IN DE HORECA

Sectorprotocol Horeca
09.06.2021 - 30.06.2021

Vanwege Paritair Comité 302



Inhoudstafel

1.	Introductie	p.3
2.	Algemene gezondheidsmaatregelen	p.4
3.	Oplossing voor goede luchtkwaliteit: ventilatie	p.5
4.	Algemene richtlijnen	
4.1	Horecaondernemer	p.6
4.2	Personeel	p.10
4.3	Gasten	p.11
4.4	Leveranciers	p.12
5.	Protocolfiche per sector	
5.1	Hotel en logies	p.15
5.2	Eetgelegenheden	p.23
5.3	Drinkgelegenheden	p.32
5.4	Feestzalen en catering	p.40



INTRODUCTIE

Het COVID-19-virus is momenteel de realiteit in onze samenleving. De Belgische horecasector is sinds 14 maart 2020 in haar hart getroffen. En de nieuwe quasi-volledige stopzetting van de activiteiten op 19 oktober 2020 heeft opnieuw een enorme impact op de meer dan 60.000 horecaondernemingen en 140.000 arbeidsplaatsen.

Met als doel om een graduele heropening van de Belgische horecasector mogelijk te maken, is dit protocol tot stand gekomen. In dit document worden een aantal algemene preventiemaatregelen opgelijst. Het blijft aangewezen om de 'Generieke gids om de verspreiding van COVID-19 op het werk tegen te gaan' te raadplegen op de website van de FOD Werkgelegenheid, Arbeid en Sociaal Overleg. En om dit document daarnaast ook samen te leggen met de Gids voor de Heropening van de Handel en de Gids voor de Horeca, gepubliceerd op de website van de FOD Economie.

Dit protocol bevat richtlijnen die gevolgd moeten worden door ondernemers en personeel. Daarnaast zijn er ook richtlijnen voor leveranciers en gasten. Ook zij spelen immers een cruciale rol om het besmettingsrisico zo laag mogelijk te houden en verdere verspreiding zo veel mogelijk te vermijden.

Zorg voor maximaal gebruik van het sociaal overleg in jouw onderneming. Overleg op regelmatige basis over de maatregelen die genomen worden met de vakbondsafgevaardiging, de werknemers zelf, de Ondernemingsraad, het Comité voor Preventie en Bescherming op het Werk. Vraag ook advies van de overlegorganen om de heropstart van de activiteiten zo goed mogelijk te laten verlopen.

Er wordt gevraagd dat de ondernemingen in de horecasector deze maatregelen nauwgezet toepassen, aangepast aan de specifieke context van ieder bedrijf. Uiteraard staat het de ondernemingen vrij om ook andere bijkomende maatregelen, die dezelfde gegarandeerde bescherming bieden, te nemen in deze periode. Geef je personeel duidelijke informatie, instructies en gepaste opleiding over deze maatregelen. Het is ook sterk aanbevolen om voor heropstart een proefdraai te organiseren met alle betrokken medewerkers.

Let wel, dit protocol moet telkens aan de verstrengingen en/of versoepelingen van de maatregelen aangepast worden. Dat betekent dat het Overlegcomité maatregelen kan nemen, die een aanpassing van dit protocol met zich meebrengen, naarmate de coronacrisis verder evolueert. Het protocol wordt met de datum van de laatste update gepubliceerd en omvat de meest recente federale maatregelen. Informeer je ook steeds bij je gemeentelijke overheid wat betreft lokale regelgeving.

Dit protocol is door minister van Economie en Werk, Pierre-Yves Dermagne, en door minister van Zelfstandigen en KMO's, David Clarinval, gevalideerd, onder voorbehoud van mogelijke wijzigingen die door een wijzigend Ministerieel Besluit na 9 juni 2021 zouden aangebracht worden.

De controle van het naleven van de sanitaire regels met betrekking tot de heropening van de terrassen in de horecasector wordt door de politiediensten uitgevoerd, desnoods door dwangmiddelen en geweld, conform de bepalingen van artikel 37 van de wet op het politieambt. De controle heeft betrekking op het naleven van de minimale voorwaarden zoals bepaald in artikel 6 van het ministerieel besluit van 28 oktober 2020, zoals in dit protocol nader bepaald. De diensten van de sociale inspecties voeren aan hun kant controle uit conform de bepalingen van het sociaal strafwetboek, meer bepaald de artikelen 17 §2 en 238.

ALGEMENE GEZONDHEIDSMATREGELEN



Max. 4 personen per tafel, behalve indien het een huishouden betreft



Openingsuren beperkt van 05u tot 23u30



Chirurgisch mondk masker verplicht voor personeel



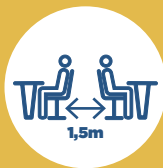
Mondmasker verplicht voor klanten bij verplaatsingen



Regelmatig handen wassen



Afstand van 1,5m maximaal respecteren



1,5m tussen tafelgezelschappen



Verplicht zittend consumeren



Geluidsversterking Max 80 dB.



CO²-meter in binnenruimten



Strikte handhaving



Maximaal reinigen contactpunten



Maximaal inzetten op ventilatie







Een terras is een onderdeel van een inrichting die behoort tot de horecasector of van een professionele traiteur- of catering onderneming dat gelegen is buiten de besloten ruimte daarvan:

- waar de open lucht vrij kan circuleren, waar men zitgelegenheid biedt en waar dranken en spijzen voor directe consumptie worden aangeboden,
- moet minstens over één volledige zijde geopend zijn ongeacht de weersomstandigheden,
- mag aan de open zijde NIET deels afgesloten worden, zoals bv. met windscherm of zonnewering.
- terrassen in een gesloten publieke ruimte (zoals een winkelcentrum) vallen hier niet onder.

Oplossing voor goede luchtkwaliteit: ventilatie



- Tenzij het gaat over een open terras, is het gebruik van een luchtkwaliteitsmeter (CO2-meter) verplicht in de door het publiek toegankelijke gedeelten van de horecazaak, waar consumptie plaatsvindt. Als er verschillende zalen zijn die van mekaar gescheiden worden, moet er een CO2-meter per zaal worden voorzien.
- Deze dient op een duidelijk zichtbare plaats voor de bezoeker geïnstalleerd te worden.
- De luchtkwaliteitsrichtnorm is 900 ppm CO2.
 - Tussen 900 ppm en 1200 ppm dient de uitbater te beschikken over een actieplan om compenserende luchtkwaliteits- of luchtzuiveringsmaatregelen te verzekeren.
 - Boven 1200 ppm dient onmiddellijk gesloten te worden.

		PPM
	ONACCEPTABEL NIVEAU: SLUITING	1200
	ACCEPTABEL NIVEAU	900
	GEZOND BINNENKLIMAAT	600
	GEZOND BUITENLUCHT NIVEAU	350

Algemene richtlijnen horecaondernemer

Om de heropstart van een horecaonderneming goed te laten verlopen zijn de algemene COVID-19-preventierichtlijnen essentieel. Een goede uitvoering van deze richtlijnen zorgt ervoor dat de veiligheid van personeel, gasten en leveranciers maximaal gegarandeerd wordt tijdens de graduele heropstart. **Dit zijn de richtlijnen voor de horecaondernemer:**



- Zorg vóór de heropstart voor een complete reiniging van de materialen en ruimtes die gebruikt worden door het personeel en de gasten.
- Duid een COVID-19-coördinator aan, indien er geen interne preventieadviseur is. Zorg ervoor dat deze persoon een degelijke opleiding heeft gekregen.
- Neem tijdig contact op met uw werknemers, inclusief uitzendkrachten en stagiairs, en met externen zoals klanten, leveranciers en anderen die met uw onderneming in contact komen, om het te informeren over de regels in uw onderneming. Heel wat mensen hebben wellicht concrete vragen: het is belangrijk om hen mee te delen tot wie ze zich kunnen richten via informatiepanelen, uw intranet of uw website.
- Maak de COVID-19-preventiemaatregelen en afspraken via affichage en signalisatie zichtbaar bij alle ingangen van de onderneming, binnen de uitbating, op de terrassen en via de website en socialemediakanalen.
- Vóór hun aankomst in een accommodatie moeten de gasten informatie ontvangen over de huidige richtsnoeren van de lokale volksgezondheidsinstanties en over specifieke maatregelen die in de accommodatie zijn genomen.
 - De gasten moeten ervan op de hoogte worden gesteld dat zij hun verblijf moeten uitstellen indien zij symptomen hebben die op COVID-19 kunnen wijzen, of indien zij in de 14 dagen voor hun geplande verblijf in contact zijn geweest met een persoon met COVID-19 of met symptomen die op COVID-19 duiden.
 - Voer een welkomstgesprek met uw klanten, waarbij u hen sensibiliseert, informeert, en hen de voorziene preventiemaatregelen en de regels in verband met de gezondheid van de gasten toelicht.
- Afficheer bij de ingang van de zaak de regels die van toepassing zijn op de klanten en breng ze bij het inchecken in herinnering:
 - Draag steeds een mondmasker bij verplaatsingen en beperk uw verplaatsingen binnen de horecaonderneming.
 - Neem maatregelen om een fysieke afstand van minimaal 1,5 meter te garanderen bij de ontvangst van de gasten.
 - Zorg steeds voor goede handhygiëne door gebruik te maken van de aanwezige handgels of door je handen voldoende te wassen.
 - Volg steeds rigoureuus de instructies van de personeelsleden van de horecaonderneming.



- Geef niemand een hand, kus of omhelzing en vermijd elk fysiek contact met personeel en/of klanten.
 - Hoest of nies in je elleboog of in een papieren zakdoek die je onmiddellijk nadien weggooit in een vuilnisbak met een deksel.
 - Gelieve contactloos of elektronisch betalen, vermijd cash zo veel als mogelijk.
 - Kom niet naar de horecaonderneming indien je zelf of één van je naasten griepsymptomen vertoont.
- De verplaatsingen van de klanten worden zo georganiseerd om elk contact met andere klanten en het personeel in alle omstandigheden tot een minimum te beperken, steeds met respect voor de afstand van 1,5 meter.
 - Klanten moeten de afstand van 1,5 meter makkelijk kunnen bewaren (behalve tussen de personen die deel uitmaken van het gezelschap). Die afstandsmaatregel geldt ook voor het terras en het sanitair gedeelte.
 - Leg vooraf aan alle werknemers de voorziene COVID-19-preventiemaatregelen uit en zie erop toe dat ze deze strikt naleven. Spreek de werknemers direct aan bij nietnaleving.
 - Het personeel hanteert een strikte aflijning van tafels.
 - Doe al het mogelijke om de fysieke afstand van 1,5 m zo goed mogelijk na te streven. Werk bijvoorbeeld met vloermarkeringen om dat te ondersteunen / om de circulatie te organiseren (vaste, duidelijke gemarkeerde wacht- en looppaden buiten en binnen de horecazaak).
 - Zorg voor de noodzakelijke handhygiëne voor het personeel en de klanten door geschikte handgel of ontsmettingsmiddelen te voorzien om handen te ontsmetten. Stel die middelen ter beschikking aan de in- en uitgang en waar nodig in de vestiging (bv. toiletten, ingang, ...).
 - Voorzie alle andere nuttige beschermingsmiddelen voor het personeel zoals die door de overheid worden voorgeschreven. Zoals chirurgische mondmaskers.
 - Zorg ervoor dat het personeel zo weinig mogelijk materiaal deelt (keukengerei, poetsgerei, administratief materiaal zoals telefoons, toetsenborden, stylo's...)
 - Voorzie in de sanitaire installaties van de onderneming uitsluitend papieren handdoeken of papier op rol en afsluitbare vuilnisbakken. Het gebruik van het sanitair door niet-gasten is verboden.
 - Stimuleer het contactloos of elektronisch betalen en vermijd cash zo veel als mogelijk.
 - Het dragen van een chirurgisch mondmasker is verplicht voor iedereen die werkt in de horecazaak (i.e. horecaondernemer en personeel).
 - Kleedkamers van het personeel moeten absoluut gescheiden zijn van deze van de gasten. Dit geldt bij voorkeur ook voor het sanitair. Er moeten duidelijke afspraken gemaakt worden inzake het leveren en onderhouden van de arbeidskledij op ondernemingsvlak.
 - Wat ventilatie betreft wordt er aangeraden de luchtverversingssnelheid te verhogen en zo veel mogelijk buitenlucht aan te voeren, hetzij door middel



van natuurlijke ventilatie, hetzij door middel van mechanische ventilatie, afhankelijk van de gelegenheid. Meer informatie op <https://www.info-coronavirus.be/nl/ventilatie/>.

- De openingsuren zijn beperkt van 05.00 uur tot 23.30 uur.
- Er geldt een decibelbeperking voor de geluidsversterking van maximaal 80 dB.
- Leg in een actieplan vast hoe moet worden omgegaan met besmette personen.
- Leg in een actieplan vast hoe een propere luchtkwaliteit verzekerd kan worden.
- De horecaondernemer mag personeel met gezondheidsklachten niet naar het werk laten komen. Indien de klachten optreden tijdens de werkuren, wordt het personeelslid onmiddellijk en op een veilige manier naar huis gestuurd (i.e. met een chirurgische mondmasker, bij voorkeur geen openbaar vervoer, ontsmetting van materialen waar de medewerker de afgelopen 2 dagen vooral in contact mee is geweest).
- De horecaondernemer informeert bij aankomst over de regels in verband met de gezondheid van de gasten, mag gasten met gezondheidsklachten die mogelijk op COVID-19 wijzen niet laten inchecken en moet hen de toegang tot de onderneming weigeren.
- Besteed aandacht aan de inrichting van uw parking, bv. met spreiding van het aantal parkeerplaatsen en plaatsen voor fietsen, zodat een veilige afstand gegarandeerd wordt.
- Indien de klachten optreden tijdens het verblijf, wordt onmiddellijk een arts verwittigd. De vermoedelijke besmette persoon moet onmiddellijk worden opgedragen een masker te dragen en de hoest-/niesetiquette en de handhygiëneprocedures in acht te nemen. De vermoedelijke besmette persoon moet ten minste 2 meter van andere personen gescheiden worden gehouden en voor zover mogelijk een eigen kamer krijgen om zich in te isoleren, met eigen sanitaire voorzieningen.
- Het vermoedelijke geval moet, met inachtneming van de wetgeving inzake gegevensbescherming, worden gemeld bij de lokale, medische diensten.



- Indien ene vermoedelijk of bevestigd geval van COVID-19 in een binnenruimte heeft verbleven, moet deze ruimte eerst goed worden geventileerd gedurende ten minste 1 uur en vervolgens zorgvuldig met een neutraal detergens worden gereinigd, waarna de oppervlakken worden ontsmet met een ontsmettingsmiddel dat werkzaam is tegen virussen. Als alternatief kunnen 0,05-0,1 % natriumhypochloriet of producten op basis van ethanol (ten minste 70 %) worden gebruikt voor ontsmetting na de reiniging met een neutraal detergens. Alle mogelijk besmette textielproducten (bv. handdoeken, beddengoed, gordijnen, tafelkleden enz.) moeten op 90 °C worden gewassen met een gewoon wasmiddel. Indien de kenmerken van de stof niet toelaten dat deze zo heet wordt gewassen, moeten bleekmiddel of andere middelen voor de ontsmetting van textiel aan de wascyclus worden toegevoegd.
- Vraag aan vertrekkende gasten je te informeren indien ze binnen de 14 dagen na hun verblijf ziek worden.
- Neem ook de richtlijnen voor personeel, gasten en leveranciers door. Hierin staan ook afspraken met de ondernemer.

Algemene richtlijnen personeel

Om de heropstart van een horecaonderneming goed te laten verlopen zijn de algemene COVID-19-preventierichtlijnen van toepassing om de verspreiding van het COVID-19-virus tegen te gaan. De wettelijke maatregelen zoals die te vinden zijn in de ministeriële besluiten en de “Generieke gids om de verspreiding van COVID-19 op het werk tegen te gaan” gelden steeds voor het personeel. Deze dienen ook door het personeel strikt te worden nageleefd tijdens de graduele heropstart. De gids verduidelijkt nogmaals enkele **richtlijnen voor het personeel**:



- Hanteer een strikte aflijning van tafels.
- Het personeel moet voorzien zijn van alle noodzakelijke beschermings-materialen, zoals die door de overheid worden voorgeschreven. Zoals bvb. de verplichte chirurgische mondmasker.
- Iedereen vermijdt zo veel mogelijk om met gereedschap (messen, keukenhanddoeken, poetsgerei, administratief materiaal zoals telefoons, toetsenborden, stylo's...) te werken dat ook door collega's wordt gebruikt. Indien dit niet mogelijk is wordt dit gereedschap regelmatig gereinigd en ontsmet.
- Het dragen van een chirurgisch mondmasker is verplicht voor ieder personeelslid.
- Kleedkamers van het personeel moeten absoluut gescheiden zijn van deze van de gasten. Dit geldt bij voorkeur ook voor het sanitair. Er moeten duidelijke afspraken gemaakt worden inzake het leveren en onderhouden van de arbeidskledij op ondernemingsvlak.
- De horecaondernemer mag personeel met gezondheidsklachten niet naar het werk laten komen. Indien de klachten optreden tijdens de werkuren, wordt het personeelslid onmiddellijk en op een veilige manier naar huis gestuurd (i.e. met een chirurgische mondmasker, bij voorkeur geen openbaar vervoer, ontsmetting van materialen waar de medewerker de afgelopen 2 dagen vooral in contact mee is geweest).
- Indien de klachten optreden tijdens het verblijf, wordt onmiddellijk een arts verwittigd. De vermoedelijke besmette persoon moet onmiddellijk worden opgedragen een masker te dragen en de hoest-/niesetiquette en de handhygiëneprocedures in acht te nemen. De vermoedelijke besmette persoon moet ten minste 2 meter van andere personen gescheiden worden gehouden en voor zover mogelijk een eigen kamer krijgen om zich in te isoleren, met eigen sanitaire voorzieningen.
- Het vermoedelijke geval moet, met inachtneming van de wetgeving inzake gegevensbescherming, worden gemeld bij de lokale, medische diensten.

Algemene richtlijnen gasten

Om de heropstart van een horecaonderneming goed te laten verlopen zijn de algemene COVID-19-preventierichtlijnen essentieel. Deze dienen ook door de gasten strikt te worden nageleefd tijdens de graduele heropstart. **Dit zijn de richtlijnen voor de gasten:**



- Houd zo veel mogelijk afstand van elkaar, steeds minimaal 1,5 meter.
- Kom niet naar de horecaonderneming indien je zelf of één van je naasten griepsymptomen vertoont.
- Volg steeds rigoureus de instructies van de personeelsleden van de horecaonderneming.
- Geef niemand een hand, kus of omhelzing en vermijd elk fysiek contact tussen personeel en/of klanten.
- Hoest of nies in je elleboog of in een papieren zakdoek die je onmiddellijk nadien weggooit in een vuilnisbak met een deksel.
- Zorg steeds voor een goede handhygiëne door gebruik te maken van de aanwezige handgels of door je handen voldoende te wassen. Was je handen telkens bij aankomst en vertrek.
- Gelieve contactloos of elektronisch te betalen, vermijd cash zo veel als mogelijk.
- Gasten dragen een mondmasker in horecazaken, behalve wanneer ze aan tafel zitten. Er wordt verplicht zittend geconsumeerd.
- Reserveer zo veel mogelijk op voorhand je horecabezoek.
- Hou 1,5 meter afstand van personeel en andere klanten, uitgezonderd de personen die deel uitmaken van je gezelschap.
- Beperk uw verplaatsingen in de horecazaak. Verplaats u enkel van en naar uw tafel en de toiletten, om de rekening te betalen of om naar het buffet te gaan.
- Iedere persoon moet aan zijn eigen tafel blijven zitten.

Algemene richtlijnen leveranciers

Om de heropstart van een horecaonderneming goed te laten verlopen zijn de algemene COVID-19-preventierichtlijnen essentieel. Een goede uitvoering van deze richtlijnen zorgt ervoor dat de veiligheid maximaal gegarandeerd wordt tijdens de graduele heropstart. **Dit zijn de richtlijnen voor de leveranciers:**



- Mondmaskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen. Leveranciers dragen steeds een mondmasker.
- Doe al het mogelijke om de fysieke afstand van 1,5 meter zo goed mogelijk na te streven. Werk bijvoorbeeld met vloermarkeringen om dit te ondersteunen / om de circulatie te organiseren (vaste, duidelijke gemarkeerde wacht- en looppaden buiten en binnen in de horecazaak).
- COVID-19-maatregelen en afspraken worden op voorhand bezorgd aan leveranciers. Er wordt ook de nodige affichage en signalisatie voorzien in de leverzones. De leverancier volgt strikt de COVID-19-preventiemaatregelen en werkinstructies op die gelden voor de betrokken horecazaak.
- Noodzakelijke handhygiëne moet voorzien worden voor de leveranciers. Er moeten middelen ter beschikking gesteld worden om de handen te wassen (bij voorkeur met water en vloeibare handzeep) en te drogen (papieren doekjes of papier op rol, geen handdoeken of elektrische handdrogers) en/ of te ontsmetten. Geschikte handgels worden voorzien op plaatsen waar handen wassen niet mogelijk is. Ook handgel of ontsmettingsmiddel wordt voorzien aan iedere in- en uitgang. Was en ontsmet uw handen na de levering / betaling.
- De ondernemer zorgt vóór de heropstart voor een complete reiniging van de materialen en ruimtes die gebruikt worden voor leveringen.
- Maximaal één leverancier tegelijk is toegelaten. Maak afspraken inzake leveren afhaaltijden, bij voorkeur buiten de openingsuren, waarbij deze zelfs 's morgens vroeg kunnen doorgaan (bv. om 4u of 5u). Belangrijk hierbij is dat de lokale besturen enige tolerantie tonen en dit toelaten.
- Het gebruik van het sanitair door leveranciers is toegelaten. Maak hierover afspraken. Gebruik in de sanitaire installaties van de onderneming uitsluitend papieren handdoeken of papier op rol en afsluitbare vuilnisbakken.
- De horecaondernemer en zijn werknemers zorgen ervoor dat de leverancier zijn werk in veilige omstandigheden kan verrichten. Is er een aparte ingang voor levering of afhaling, dan zorgt de horecaondernemer ervoor dat in die ruimte tijdens de levering of afhaling alleen werknemers van de leverancier toegelaten zijn. Dient de levering of afhaling te gebeuren via de gelagzaal, dan wordt vooraf met de horecaondernemer afgesproken wanneer die kan plaatsvinden (in elk geval buiten de openingsuren) zodat de regels inzake social distancing kunnen worden nageleefd. Is er geen lever- of afhaalzone, dan gebeurt de levering of afhaling aan de deur van de horecazaak. Retour, leeggoed e.d. worden dan bij de deur klaargezet.



- Geef de voorkeur aan het ondertekenen van leveringsbonnen door a posteriori te scannen. In elk geval zorgt men bij het ondertekenen van de leveringsbonnen ervoor dat de regels inzake social distancing worden nageleefd. Het document wordt door de horecaondernemer met zijn eigen balpen ondertekend. Wordt er een PDA (d.i. een personal digital assistant) gebruikt om de leveringsbon te ondertekenen, dan dienen de PDA en de stift die gebruikt worden, na de ondertekening te worden ontsmet.
- Stimuleer het contactloos of elektronisch betalen en vermijd cash zo veel als mogelijk. Bij gebruik van een betaalterminal wordt de terminal voor en na gebruik ontsmet.
- Commerciële bezoeken (B2B) zijn mogelijk indien aan alle preventiemaatregelen kan voldaan worden en gebeuren buiten de openingsuren van de zaak.
- Werken aan tapinstallatie, koffiemachines en dergelijke gebeuren buiten de openingsuren van de zaak als de werken niet in veilige omstandigheden kunnen gebeuren tijdens de openingsuren. De techniker draagt een mondmasker en wast of ontsmet de handen bij aankomst en voor vertrek bij de klant. De techniker maakt gebruik van eigen arbeids- (computer, tablet, telefoon, balpen, divers) gereedschap voor de interventie. Het materiaal en de oppervlaktes die tijdens de interventie werden aangeraakt, worden ontsmet.
- De ondernemer legt in een actieplan vast hoe moet worden omgegaan met besmette leveranciers. De leverancier met gezondheidsklachten mag niet leveren. Indien de klachten optreden tijdens de werkuren, wordt de leverancier onmiddellijk naar huis gestuurd. Leveranciers informeren de ondernemer indien ze kort na de levering ziek worden. In het actieplan moet ook worden vastgelegd wat er in dit geval moet gebeuren.

CORONAMAATREGELEN



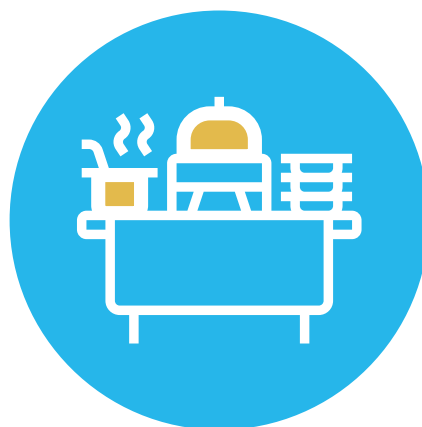
HOTELS & LOGIES
p.15 tot p.22



EETGELEGENHEDEN
p.23 tot p.31



DRINKGELEGENHEDEN
p.32 tot p.39



FEESTZALEN EN CATERING
p.40 tot p.47



HOTELS & LOGIES ^{1/8}

ZONE

VOORWAARDEN

Onthaalruimte, receptie, check-in en check-out

CHECKLIJST

- Vóór hun aankomst moeten de gasten informatie ontvangen over de huidige richtsnoeren van de lokale volksgezondheidsinstanties en over specifieke maatregelen die in de accommodatie zijn genomen. De gasten moeten ervan op de hoogte worden gesteld dat zij hun verblijf moeten uitstellen indien zij symptomen hebben die op COVID-19 kunnen wijzen, of indien zij in de 14 dagen voor hun geplande verblijf in contact zijn geweest met een persoon met COVID-19 of met symptomen die op COVID-19 duiden.
- Afficheer bij de ingang van de zaak de regels (beschreven bij de richtlijnen) die van toepassing zijn op de klanten en breng ze bij het inchecken in herinnering.
- Beperk het fysiek contact met gasten door zo veel mogelijk online incheck- en outcheckmogelijkheden te voorzien. Voorzie indien mogelijk droppoints waar kamersleutels contactloos gedeponereerd kunnen worden.
- Het dragen van een chirurgisch mondmasker is verplicht voor iedereen die werkt in de horecazaak (i.e. horecaondernemer en personeel).
- Doe een welkomstgesprek met je klanten, waarbij je hen informeert, sensibiliseert en hen de voorziene preventiemaatregelen 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 aan de receptie. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken. Voorzie fysieke afscheidingen op de plaatsen waar het respecteren ervan niet mogelijk is.
- Bij niet-automatische deuren laat u de deuren zoveel mogelijk open staan.
- 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.
- Voorzie geen welkomstdranken of- versnaperingen in zelfbediening.
- Kamersleutels en sleutelkaarten van iedere vertrekkende gast moeten gedesinfecteerd worden.



HOTELS & LOGIES 2/8

ZONE

VOORWAARDEN

Hotelkamers en logies

CHECKLIJST

- Ieder huishouden mag maximum 4 personen, kinderen tot en met 12 jaar niet meegeteld, tegelijk in huis of in een toeristische logies ontvangen, op voorwaarde dat deze personen tot eenzelfde huishouden behoren. Met de genodigden dient de afstand te worden bewaard, behalve met het knuffelcontact.
- Stel een duidelijk plan/procedure op voor het personeel hoe de schoonmaak zal worden georganiseerd.
- Laat de kamermedewerkers steeds dezelfde verdieping/kamers reinigen. Vermijd dat kamers gereinigd worden bij aanwezigheid van de gast.
- Gemeenschappelijke lichtsakelaars, deurklinken, handgrepen aan trappen, ... dienen meermaals per dag gedesinfecteerd te worden.
- Reiniging van kamers dient met zorg en met nadruk op desinfectie van oppervlakken te gebeuren:
 - Reiniging van alle contactpunten zoals o.a.: lichtsakelaars, handvaten, afstandsbediening...
 - Beperk zoveel mogelijk losse items in de kamers zoals brochures, magazines, sierkussens, ... en alle decoratieve items die mogelijk in contact zijn geweest met gasten.
 - Vuil linnen meteen verwijderen in daarvoor bestemde linnenzakken/manden en gescheiden houden van proper linnen.
 - Vermijd alle contact van het gezicht met linnen, afval en andere objecten die mogelijk contact hadden met gasten.
 - Voorzie in de badkamer zo veel mogelijk enkel individuele zeepjes, douchegel, shampoo... Indien er vaste voorzieningen in de kamer zijn, moeten deze elementen bij elke kamerreiniging ontsmet worden.
 - Handvatten van douchedeuren, kranen, knoppen voor doorspoelen van WC's moeten dagelijks ontsmet worden.
 - Voorzie passende recipiënten voor de opvang van het (afval) materiaal gebruikt voor de toepassing van individuele en collectieve hygiëne zoals zakdoekjes en wegwerpreinigingsdoekjes (en gebruikte beschermingsmiddelen).
 - De kamers moeten dagelijks goed verlucht worden, en zeker minstens 1 uur aan een stuk na het uitchecken. Kamers zonder ramen mogen niet worden verhuurd.
 - Was na elke kamer/ruimte de handen of handschoenen goed met water en zeep.
 - Voorzie voldoende tijd zodat de reiniging grondig kan gebeuren.
- Reinigingsdoeken, dweilen, poetsvodden moeten grondig gewassen worden op meer dan 60°C en moeten sneller omgewisseld worden.
- Het dragen van een chirurgische mondmasker, of wanneer dit niet mogelijk is omwille van medische redenen, van een gelaatsscherm, is verplicht voor het personeel.



HOTELS & LOGIES 3/8

ZONE

VOORWAARDEN

Liften

CHECKLIJST

- Het gebruik van liften is beperkt tot individuen of tot personen die de kamer delen. Het gebruik van de trappen zal worden aangemoedigd met respect voor de social distancing.
- De bedieningsknoppen moeten veelvuldig gereinigd worden.

Verbruikszone (indoor en outdoor)

CHECKLIJST

- Een open terras is een onderdeel van een inrichting die behoort tot de horecasector of van een professionele traiteur- of catering onderneming dat gelegen is buiten de besloten ruimte daarvan waar de open lucht vrij kan circuleren, waar men zitgelegenheid biedt en waar dranken en spijsen voor directe consumptie worden aangeboden. Het terras moet minstens over één volledige zijde geopend zijn ongeacht de weersomstandigheden en dient een voldoende ventilatie te verzekeren. bovendien mag de open zijde niet deels afgesloten worden, zoals v. met een windscherm of zonnewering. Terrassen in een gesloten publieke ruimte (zoals een winkelcentrum) vallen niet onder de definitie van een open terras.
- De openingsuren zijn beperkt van 05.00 uur tot 23.30 uur.
- Chirurgische mondkmaskers, voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondkmaskers nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondkmasker.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken.
- Plaats handgel of ontsmettingsmiddel aan iedere in- en uitgang. Voorzie dit voor uw klanten op het terras.
- De bediening wast en ontsmet regelmatig de handen. Borden afruimen en dan direct bereide gerechten opdienen zonder de handen te desinfecteren is absoluut uit den boze.
- Een menu- en drankenkaart aanbieden die door de verschillende klanten in handen genomen wordt, is 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. Indien er ondanks alles toch een menu- of drankenkaart wordt gebruikt, reinig die dan grondig na elke klant.



HOTELS & LOGIES 4/8

ZONE

Verbruikszone (indoor en outdoor)

CHECKLIJST

VOORWAARDEN

- 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 staan géén boterpotjes, zout- en pepervaatjes, olie, azijn, ketchupflesjes, broodmandjes, siervoorwerpen... Geef de voorkeur aan individueel verpakte porties (die u bv. zelf kan bereiden).
- Duid zelf de plaatsen/tafels aan en vermijd door elkaar geloop. Plaats bijvoorbeeld een bordje 'Wait to be seated'.
- De tafels worden zo geplaatst dat een afstand van minstens 1,5 meter tussen de tafelgezelschappen wordt gegarandeerd.
- Een maximum van vier personen per tafel is toegestaan, kinderen tot en met 12 jaar worden niet meegeteld. Een huishouden mag een tafel delen, ongeacht de grootte van het huishouden.
- Indien de verbruikszone voor een privé-banket of -receptie wordt gebruikt, dan wordt het aantal gasten tot 50 beperkt (kinderen onder 12 jaar inbegrepen), tenzij het over een open terras gaat.
- Er wordt alleen aan tafels of aan het buffet bediend, dus geen statafels, walking lunches of -diners. Er wordt verplicht zittend geconsumeerd. Klanten dienen tevens aan hun eigen tafel te blijven zitten.
- Er kan op één vast punt besteld en bediend worden aan de bar in de eenmanszaken. Met respect voor de regels van social distancing zoals veiligheidsafstand en verplicht mondkapje. Consumptie aan de bar is niet toegestaan.
- De inrichtingen die behoren tot de horecasector en andere eet- en drankgelegenheden kunnen afhaalmaaltijden en -dranken aanbieden en leveren tot ten laatste 23.30 uur. Na 23.30 uur is het gebruik van drankautomaten verboden.
- Doe zoveel mogelijk digitaal en contactloos. Stimuleer elektronische betalingen. 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.
- Tenzij het gaat over een open terras, is het gebruik van een luchtkwaliteitsmeter (CO2-meter) verplicht in de door het publiek toegankelijke gedeelten van de horecazaak, waar consumptie plaatsvindt. Als er verschillende zalen zijn die van mekaar gescheiden worden, moet er een CO2-meter per zaal worden voorzien.



HOTELS & LOGIES 5/8

ZONE

VOORWAARDEN

Afruimen

CHECKLIJST

- Chirurgische mondmaskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondmasker.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken.
- De bediening wast en ontsmet voortdurend de handen. 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 met zeep gereinigd en gespoeld worden, bij voorkeur in de afwasmachine bij + 60° C.
- Als u met de hand afwast, is het aangeraden om heet water en detergent te gebruiken. Eventueel kunt u naspoelen met koud drinkbaar water. Indien het niet mogelijk is om met heet water af te wassen, moet u extra aandacht besteden aan volgende punten:
 - het gebruikte afwaswater moet altijd schoon worden gehouden,
 - gebruik steeds voldoende detergent (volgens de aanbevelingen van de producent),
 - laat de glazen voldoende lang weken in het water met detergent,
 - spoel na met drinkbaar water.
- Gebruik een afwasbak voor het afwassen en een andere afwasbak voor het naspoelen. Laat de glazen goed uitlekken en drogen voor ze opnieuw gebruikt worden. Droog bij voorkeur niet af met een handdoek. Als dit niet te vermijden is, zorg er dan voor dat u zo vaak als nodig een propere handdoek neemt. Was de handdoeken steeds na gebruik. Was uw handen voor u de gewassen glazen aanraakt.
- 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.

Sanitair

CHECKLIJST

- Chirurgische mondmaskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondmasker.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken.
- Zorg steeds voor een goede handhygiëne door gebruik te maken van de aanwezige handgels of door je handen voldoende te wassen.
- 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. Voorzie een globaal plan dat duidelijk vastlegt wie wat schoonmaakt, met welke frequentie en met welke



HOTELS & LOGIES 6/8

ZONE

VOORWAARDEN

Sanitair

CHECKLIJST

producten.

- 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.
- Bekijk of openen/sluiten van de deuren eventueel mogelijk is zonder de handen te gebruiken (bv. met de elleboog).

Keuken

CHECKLIJST

- Chirurgische mondmaskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen evt. aangevuld worden met face shields waar nodig (bv. in de afwaskeuken om te beschermen tegen spatten). Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken. Houd geen besprekingen of taakverdelingen in kleine vertrekken.
- Zorg steeds voor een goede handhygiëne. In alle ruimten dienen voldoende reinigings- en ontsmettingsproducten beschikbaar te zijn. 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.
- De keuken wordt maximaal verlucht, bv. door het gebruik van de dampkap. Wat ventilatie betreft wordt er aangeraden de luchtverversingssnelheid te verhogen en zo veel mogelijk buitenlucht aan te voeren, hetzij door middel van natuurlijke ventilatie, hetzij door middel van mechanische ventilatie, afhankelijk van de gelegenheid.
- De HACCP-regels worden net als buiten COVID-tijden rigoureuus toegepast.
- In geen geval mogen personen die niet tot het personeel behoren, zoals leveranciers of klanten, de keukens, dienstlokalen of magazijnen betreden.
- Iedereen vermijdt zoveel 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.
- Handdoeken, afwasmateriaal, kokskleding dienen veelvuldig gewisseld te worden.



HOTELS & LOGIES 7/8

ZONE

VOORWAARDEN

Zelfbediening/ buffetten

CHECKLIJST

- Voor zelfbediening gelden dezelfde goede praktijken als bepaald onder de andere punten van verbruikszalen, met dien verstande dat de gasten zelf langs de zelfbedieningstoog of het buffet passeren om zichzelf te bedienen.
- De zelfbedieningstoog moet zodanig ingericht zijn dat ook hier de regels rond social distancing worden gerespecteerd. Vermijd drukte in deze zone door actief aan crowd control te doen.
- Zorg ervoor dat klanten bij het betreden van de buffetzone verplicht worden om hun handen te ontsmetten met voorziene handgels. Laat bvb. het personeel hier grondig op toekijken. Klanten dragen verplicht een mondmasker.
- Het hanteren van bulkproducten is toegestaan na grondig ontsmetten van de handen van de klanten. Dat betekent dat bestek, serviesgoed, opschepbestek, te consumeren gerechten, drankautomaten, koffiemachines en dergelijke gebruikt kunnen worden door de klanten.

Seminaries en vergaderzalen

CHECKLIJST

- Mensen dragen verplicht een mondmasker bij verplaatsingen.
- Gasten houden steeds 1,5 meter afstand.

Room service

CHECKLIJST

- De huidige regels blijven van kracht. Ofwel haalt de gast zelf de bestelling op buiten de kamer. Ofwel brengt een horecamedewerker de bestelling tot aan de kamerdeur.
- Elk fysiek contact tussen gast en horecamedewerker zo veel mogelijk vermeden. Dit geldt ook bij het afruimen van de bestelling.



HOTELS & LOGIES 8/8

ALGEMENE GEZONDHEIDSMATREGELEN



Max. 4 personen per tafel, behalve indien het een huishouden betreft



Openingsuren beperkt van 05u tot 23u30



Chirurgisch mondkapje verplicht voor personeel



Mondkapje verplicht voor klanten bij verplaatsingen



Regelmatig handen wassen



Afstand van 1,5m maximaal respecteren



1,5m tussen tafelgezelschappen



Verplicht zittend consumeren



Geluidsversterking Max 80 dB.



CO²-meter in binnenruimten



Strikte handhaving



Maximaal reinigen contactpunten



Maximaal inzetten op ventilatie



EETGELEGENHEDEN 1/9

ZONE

VOORWAARDEN

Alvorens op te starten

CHECKLIJST

- Voorzie chirurgische mondkmaskers en alle andere nuttige beschermingsmiddelen voor het personeel zoals die door de overheid worden voorgeschreven.
- Communiceer tijdig met werknemers, inclusief tijdelijke werkrachten, en alle andere stakeholders over de COVID-19-regels in de horecaonderneming. Leg aan alle werknemers de voorziene COVID-19-preventiemaatregelen uit en zie erop toe dat ze deze strikt naleven. Spreek hen direct aan bij niet-naleving.
- Duid een COVID-19 coördinator aan, indien er geen interne preventieadviseur is. Zorg ervoor dat deze persoon een degelijke opleiding heeft gekregen.
- Maak de COVID-19-preventiemaatregelen en afspraken via affichage en signalisatie zichtbaar bij alle ingangen van de onderneming, binnen de uitbating, op de terrassen en via de website en socialemediakanalen.
- Doe al het mogelijke om de fysieke afstand van 1,5 meter zo goed mogelijk na te streven. Werk bijvoorbeeld met vloermarkeringen om dit te ondersteunen/ om de circulatie te organiseren (vaste, duidelijke gemarkeerde wacht- en looppaden buiten en binnen in de horecazaak).
- Voorzie de noodzakelijke handhygiëne voor het personeel en de gasten. Stel middelen ter beschikking om de handen te reinigen (bij voorkeur met water en vloeibare handzeep of handgel) of te ontsmetten. Plaats ook handgel of ontsmettingsmiddel aan iedere in- en uitgang.
- Zorg vóór de heropstart voor een complete reiniging van de materialen en ruimtes die gebruikt worden door het personeel en de gasten.
- Voorzie in de sanitaire installaties van de onderneming uitsluitend papieren handdoeken of papier op rol en afsluitbare vuilnisbakken.
- Stimuleer het contactloos of elektronisch betalen en vermijd cash zo veel als mogelijk. Meld dit reeds aan uw gasten bij reservatie.
- Kleedkamers van het personeel moeten absoluut gescheiden zijn van deze van de gasten. Dit geldt bij voorkeur ook voor het sanitair. Er moeten duidelijke afspraken gemaakt worden inzake het leveren en onderhouden van de arbeidskledij op ondernemingsvlak.
- Tenzij het gaat over een open terras, is het gebruik van een luchtkwaliteitsmeter (CO2-meter) verplicht in de door het publiek toegankelijke gedeelten van de horecazaak, waar consumptie plaatsvindt. Als er verschillende zalen zijn die van mekaar gescheiden worden, moet er een CO2-meter per zaal worden voorzien.



EETGELEGENHEDEN 2/9

ZONE

VOORWAARDEN

Ontvangst

CHECKLIJST

- Chirurgische mondkmaskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen evt. aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondkmaskers nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondkmasker.
- Afficheer bij de ingang van de zaak de regels die van toepassing zijn op de klanten (signalisatieplan, in de nodige talen en eventueel met pictogrammen) en breng ze deze van tevoren in herinnering.
 - Draag steeds een mondkmasker bij verplaatsingen en beperk uw verplaatsingen binnen de horecaonderneming.
 - Neem maatregelen om een fysieke afstand van minimaal 1,5 meter te garanderen bij de ontvangst van de gasten.
 - Zorg steeds voor een goede handhygiëne door gebruik te maken van de aanwezige handgels of door je handen voldoende te wassen.
 - Volg steeds rigoureuus de instructies van de personeelsleden van de horecaonderneming.
 - Geef niemand een hand, kus of omhelzing en vermijd elk fysiek contact met personeel en/of klanten.
 - Hoest of nies in je elleboog of in een papieren zakdoek die je onmiddellijk nadien weggooit in een vuilnisbak met een deksel.
 - Gelieve contactloos of elektronisch betalen, vermijd cash zo veel als mogelijk.
 - Kom niet naar de horecaonderneming indien je zelf of één van je naasten griepsymptomen vertoont.
- Werk zo veel mogelijk op reservatie.
- Doe een welkomstgesprek met je klanten, waarbij je hen informeert, sensibiliseert en hen de voorziene preventiemaatregelen toelicht. Gasten moeten alle noodzakelijke informatie vóór of bij aankomst op een toegankelijke manier ontvangen, over alle maatregelen van de lokale volksgezondheidsinstanties, alsmede over specifieke maatregelen die worden genomen en die van invloed zijn op hun aankomst, verblijf en vertrek.



EETGELEGENHEDEN 3/9

ZONE

VOORWAARDEN

Verbruikszone (indoor en outdoor)

CHECKLIJST

- Een open terras is een onderdeel van een inrichting die behoort tot de horecasector of van een professionele traiteur- of catering onderneming dat gelegen is buiten de besloten ruimte daarvan waar de open lucht vrij kan circuleren, waar men zitgelegenheid biedt en waar dranken en spijsen voor directe consumptie worden aangeboden. Het terras moet minstens over één volledige zijde geopend zijn ongeacht de weersomstandigheden en dient een voldoende ventilatie te verzekeren. Bovendien mag de open zijde niet deels afgesloten worden, zoals bv. met een windscherm of zonnewering. Terrassen in een gesloten publieke ruimte (zoals een winkelcentrum) vallen niet onder de definitie van een open terras.
- De openingsuren zijn beperkt van 05.00 uur tot 23.30 uur.
- Chirurgische mondkmaskers, voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondkmaskers nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondkmasker.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen, eveneens voor wat betreft de personen die buiten de inrichting wachten. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken.
- Plaats handgel of ontsmettingsmiddel aan iedere in- en uitgang. Voorzie dit voor uw klanten op het terras.
- De bediening wast en ontsmet regelmatig de handen. Borden afruimen en dan direct bereide gerechten opdienen zonder de handen te desinfecteren is absoluut uit den boze.
- Een menu- en drankenkaart aanbieden die door de verschillende klanten in handen genomen wordt, is 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. Indien er ondanks alles toch een menu- of drankenkaart wordt gebruikt, reinig die dan grondig na elke klant.
- 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 staan géén boterpotjes, zout- en pepervaatjes, olie, azijn, ketchupflesjes, broodmandjes, siervoorwerpen... Geef de voorkeur aan individueel verpakte porties (die u bv. zelf kan bereiden).
- Duid zelf de plaatsen/tafels aan en vermijd door elkaar geloop. Plaats bijvoorbeeld een bordje 'Wait to be seated'.



EETGELEGENHEDEN 4/9

ZONE

VOORWAARDEN

Verbruikszone (indoor en outdoor)

CHECKLIJST

- Om de social distancing te vergemakkelijken kan het een optie zijn om het terras uit te breiden, natuurlijk mits de nodige vergunningen en in overeenstemming met de voorschriften van de lokale autoriteiten.
- De tafels worden zo geplaatst dat een afstand van minstens 1,5 meter tussen de tafelgezelschappen wordt gegarandeerd.
- Een maximum van vier personen per tafel is toegestaan, kinderen tot en met 12 jaar worden niet meegeteld. Een huishouden mag een tafel delen, ongeacht de grootte van het huishouden.
- Indien de verbruikszone voor een privé-banket of -receptie wordt gebruikt, dan wordt het aantal gasten tot 50 beperkt (kinderen onder 12 jaar inbegrepen), tenzij het over een open terras gaat.
- Er wordt alleen aan tafels of aan het buffet bediend, dus geen statafels walking lunches of -diners. Er wordt verplicht zittend geconsumeerd. Klanten dienen tevens aan hun eigen tafel te blijven zitten.
- Er kan op één vast punt besteld en bediend worden aan de bar in de eenmanszaken. Met respect voor de regels van social distancing zoals veiligheidsafstand en verplicht mondk masker. Consumptie aan de bar is niet toegestaan.
- De inrichtingen die behoren tot de horecasector en andere eet- en drankgelegenheden kunnen afhaalmaaltijden en -dranken aanbieden en leveren tot ten laatste 23.30 uur. Na 23.30 uur is het gebruik van drankautomaten verboden.
- Doe zoveel mogelijk digitaal en contactloos. Stimuleer elektronische betalingen. 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.

Afruimen

CHECKLIJST

- Chirurgische mondk maskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondk maskers nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondk masker.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken.
- De bediening wast en ontsmet voortdurend de handen. 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 met zeep gereinigd en gespoeld worden, bij voorkeur in de afwasmachine bij + 60° C.



EETGELEGENHEDEN 5/9

ZONE

VOORWAARDEN

Afruimen

CHECKLIJST

- Als u met de hand afwast, is het aangeraden om heet water en detergent te gebruiken. Eventueel kunt u naspoeien met koud drinkbaar water. Indien het niet mogelijk is om met heet water af te wassen, moet u extra aandacht besteden aan volgende punten:
 - het gebruikte afwaswater moet altijd schoon worden gehouden,
 - gebruik steeds voldoende detergent (volgens de aanbevelingen van de producent),
 - laat de glazen voldoende lang weken in het water met detergent,
 - spoel na met drinkbaar water.
- Gebruik een afwasbak voor het afwassen en een andere afwasbak voor het naspoeien. Laat de glazen goed uitlekken en drogen voor ze opnieuw gebruikt worden. Droog bij voorkeur niet af met een handdoek. Als dit niet te vermijden is, zorg er dan voor dat u zo vaak als nodig een propere handdoek neemt. Was de handdoeken steeds na gebruik. Was uw handen voor u de gewassen glazen aanraakt.
- 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.

Afrekenen

CHECKLIJST

- Chirurgische mondklappen voor het personeel zijn verplicht. Mondklappen kunnen aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondklappen nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondklap.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken.
- Zorg steeds voor een goede handhygiëne door gebruik te maken van de aanwezige handgels of door je handen voldoende te wassen.
- Aan de bar kan op een vast punt de rekening betaald worden door een klant, met respect voor de regels van social distancing zoals 1,5 m (voorzie evt. signalisatie) en verplicht mondklap.
- Doe zoveel 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.



EETGELEGENHEDEN 6/9

ZONE

VOORWAARDEN

Sanitair

CHECKLIJST

- Chirurgische mondmaskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondmasker.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken.
- Zorg steeds voor een goede handhygiëne door gebruik te maken van de aanwezige handgels of door je handen voldoende te wassen.
- 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. Voorzie een globaal plan dat duidelijk vastlegt wie wat schoonmaakt, met welke frequentie en met welke producten.
- 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.
- Bekijk of openen/sluiten van de deuren eventueel mogelijk is zonder de handen te gebruiken (bv. met de elleboog).

Keuken

CHECKLIJST

- Chirurgische mondmaskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen evt. aangevuld worden met face shields waar nodig (bv. in de afwaskeuken om te beschermen tegen spatten). Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken. Houd geen besprekingen of taakverdelingen in kleine vertrekken.
- Zorg steeds voor een goede handhygiëne. In alle ruimten dienen voldoende reinigings- en ontsmettingsproducten beschikbaar te zijn. 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.



EETGELEGENHEDEN 7/9

ZONE

VOORWAARDEN

Keuken

CHECKLIJST

- De keuken wordt maximaal verlucht, bv. door het gebruik van de dampkap. Wat ventilatie betreft wordt er aangeraden de luchtverversingssnelheid te verhogen en zo veel mogelijk buitenlucht aan te voeren, hetzij door middel van natuurlijke ventilatie, hetzij door middel van mechanische ventilatie, afhankelijk van de gelegenheid.
- De HACCP-regels worden net als buiten COVID-tijden rigoureus toegepast.
- In geen geval mogen personen die niet tot het personeel behoren, zoals leveranciers of klanten, de keukens, dienstlokalen of magazijnen betreden.
- Iedereen vermijdt zoveel 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.
- Handdoeken, afwasmateriaal, kokskleding dienen veelvuldig gewisseld te worden.

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 de verplichte mondklappers.
- Staand 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.



EETGELEGENHEDEN 8/9

ZONE

VOORWAARDEN

Zelfbediening/ buffetten

CHECKLIJST

- Voor zelfbediening gelden dezelfde goede praktijken als bepaald onder de andere punten van verbruikszalen, met dien verstande dat de gasten zelf langs de zelfbedieningstoog of het buffet passeren om zichzelf te bedienen.
- De zelfbedieningstoog moet zodanig ingericht zijn dat ook hier de regels rond social distancing worden gerespecteerd. Vermijd drukte in deze zone door actief aan crowd control te doen.
- Zorg ervoor dat klanten bij het betreden van de buffetzone verplicht worden om hun handen te ontsmetten met voorziene handgels. Laat bvb. het personeel hier grondig op toekijken. Klanten dragen verplicht een mondkapje.
- Het hanteren van bulkproducten is toegestaan na grondig ontsmetten van de handen van de klanten. Dat betekent dat bestek, serviesgoed, opschepbestek, te consumeren gerechten, drankautomaten, koffiemachines en dergelijke gebruikt kunnen worden door de klanten.



EETGELEGENHEDEN 9/9

ALGEMENE GEZONDHEIDSMATREGELEN



Max. 4 personen per tafel, behalve indien het een huishouden betreft



Openingsuren beperkt van 05u tot 23u30



Chirurgisch mondkapje verplicht voor personeel



Mondkapje verplicht voor klanten bij verplaatsingen



Regelmatig handen wassen



Afstand van 1,5m maximaal respecteren



1,5m tussen tafelgezelschappen



Verplicht zittend consumeren



Geluidsversterking Max 80 dB.



CO²-meter in binnenruimten



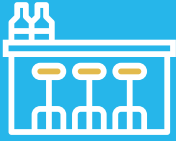
Strikte handhaving



Maximaal reinigen contactpunten



Maximaal inzetten op ventilatie



DRINKGELEGENHEDEN 1/8

ZONE

VOORWAARDEN

Alvorens op te starten

CHECKLIJST

- Voorzie chirurgische mondmaskers en alle andere nuttige beschermingsmiddelen voor het personeel zoals die door de overheid worden voorgeschreven.
- Communiceer tijdig met werknemers, inclusief tijdelijke werkrachten, en alle andere stakeholders over de COVID-19-regels in de horecaonderneming. Leg aan alle werknemers de voorziene COVID-19-preventiemaatregelen uit en zie erop toe dat ze deze strikt naleven. Spreek hen direct aan bij niet-naleving.
- Duid een COVID-19 coördinator aan, indien er geen interne preventieadviseur is. Zorg ervoor dat deze persoon een degelijke opleiding heeft gekregen.
- Maak de COVID-19-preventiemaatregelen en afspraken via affichage en signalisatie zichtbaar bij alle ingangen van de onderneming, binnen de uitbating, op de terrassen en via de website en socialemediakanalen.
- Doe al het mogelijke om de fysieke afstand van 1,5 meter zo goed mogelijk na te streven. Werk bijvoorbeeld met vloermarkeringen om dit te ondersteunen/ om de circulatie te organiseren (vaste, duidelijke gemarkeerde wacht- en looppaden buiten en binnen in de horecazaak).
- Voorzie de noodzakelijke handhygiëne voor het personeel en de gasten. Stel middelen ter beschikking om de handen te reinigen (bij voorkeur met water en vloeibare handzeep of handgel) of te ontsmetten. Plaats ook handgel of ontsmettingsmiddel aan iedere in- en uitgang.
- Zorg vóór de heropstart voor een complete reiniging van de materialen en ruimtes die gebruikt worden door het personeel en de gasten.
- Voorzie in de sanitaire installaties van de onderneming uitsluitend papieren handdoeken of papier op rol en afsluitbare vuilnisbakken.
- Stimuleer het contactloos of elektronisch betalen en vermijd cash zo veel als mogelijk. Meld dit reeds aan uw gasten bij reservatie.
- Kleedkamers van het personeel moeten absoluut gescheiden zijn van deze van de gasten. Dit geldt bij voorkeur ook voor het sanitair. Er moeten duidelijke afspraken gemaakt worden inzake het leveren en onderhouden van de arbeidskledij op ondernemingsvlak.
- Tenzij het gaat over een open terras, is het gebruik van een luchtkwaliteitsmeter (CO2-meter) verplicht in de door het publiek toegankelijke gedeelten van de horecazaak, waar consumptie plaatsvindt. Als er verschillende zalen zijn die van mekaar gescheiden worden, moet er een CO2-meter per zaal worden voorzien.



DRINKGELEGENHEDEN 2/8

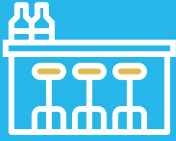
ZONE

VOORWAARDEN

Ontvangst

CHECKLIJST

- Chirurgische mondmaskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen evt. aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondmasker.
- Afficheer bij de ingang van de zaak de regels die van toepassing zijn op de klanten (signalisatieplan, in de nodige talen en eventueel met pictogrammen) en breng ze deze van tevoren in herinnering.
 - Draag steeds een mondmasker bij verplaatsingen en beperk uw verplaatsingen binnen de horecaonderneming.
 - Neem maatregelen om een fysieke afstand van minimaal 1,5 meter te garanderen bij de ontvangst van de gasten.
 - Zorg steeds voor een goede handhygiëne door gebruik te maken van de aanwezige handgels of door je handen voldoende te wassen.
 - Volg steeds rigoureuus de instructies van de personeelsleden van de horecaonderneming.
 - Geef niemand een hand, kus of omhelzing en vermijd elk fysiek contact met personeel en/of klanten.
 - Hoest of nies in je elleboog of in een papieren zakdoek die je onmiddellijk nadien weggooit in een vuilnisbak met een deksel.
 - Gelieve contactloos of elektronisch betalen, vermijd cash zo veel als mogelijk.
 - Kom niet naar de horecaonderneming indien je zelf of één van je naasten griepsymptomen vertoont.
- Werk zo veel mogelijk op reservatie.
- Doe een welkomstgesprek met je klanten, waarbij je hen informeert, sensibiliseert en hen de voorziene preventie maatregelen toelicht. Gasten moeten alle noodzakelijke informatie vóór of bij aankomst op een toegankelijke manier ontvangen, over alle maatregelen van de lokale volksgezondheidsinstanties, alsmede over specifieke maatregelen die worden genomen en die van invloed zijn op hun aankomst, verblijf en vertrek.



DRINKGELEGENHEDEN 3/8

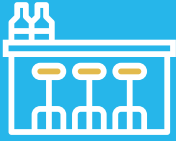
ZONE

VOORWAARDEN

Verbruikszone (indoor en outdoor)

CHECKLIJST

- Een open terras is een onderdeel van een inrichting die behoort tot de horecasector of van een professionele traiteur- of catering onderneming dat gelegen is buiten de besloten ruimte daarvan waar de open lucht vrij kan circuleren, waar men zitgelegenheid biedt en waar dranken en spijsen voor directe consumptie worden aangeboden. Het terras moet minstens over één volledige zijde geopend zijn ongeacht de weersomstandigheden en dient een voldoende ventilatie te verzekeren. Bovendien mag de open zijde niet deels afgesloten worden, zoals bv. met een windscherm of zonnewering. Terrassen in een gesloten publieke ruimte (zoals een winkelcentrum) vallen niet onder de definitie van een open terras.
- De openingsuren zijn beperkt van 05.00 uur tot 23.30 uur.
- Chirurgische mondkmaskers, voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondkmaskers nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondkmasker.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen, eveneens voor wat betreft de personen die buiten de inrichting wachten. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken.
- Plaats handgel of ontsmettingsmiddel aan iedere in- en uitgang. Voorzie dit voor uw klanten op het terras.
- De bediening wast en ontsmet regelmatig de handen. Borden afruimen en dan direct bereide gerechten opdienen zonder de handen te desinfecteren is absoluut uit den boze.
- Een menu- en drankenkaart aanbieden die door de verschillende klanten in handen genomen wordt, is 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. Indien er ondanks alles toch een menu- of drankenkaart wordt gebruikt, reinig die dan grondig na elke klant.
- 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 staan géén boterpotjes, zout- en pepervaatjes, olie, azijn, ketchupflesjes, broodmandjes, siervoorwerpen... Geef de voorkeur aan individueel verpakte porties (die u bv. zelf kan bereiden).
- Duid zelf de plaatsen/tafels aan en vermijd door elkaar geloop. Plaats bijvoorbeeld een bordje 'Wait to be seated'.



DRINKGELEGENHEDEN 4/8

ZONE

VOORWAARDEN

Verbruikszone (indoor en outdoor)

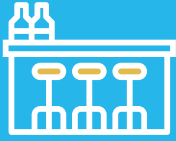
CHECKLIJST

- Om de social distancing te vergemakkelijken kan het een optie zijn om het terras uit te breiden, natuurlijk mits de nodige vergunningen en in overeenstemming met de voorschriften van de lokale autoriteiten.
- De tafels worden zo geplaatst dat een afstand van minstens 1,5 meter tussen de tafelgezelschappen wordt gegarandeerd.
- Een maximum van vier personen per tafel is toegestaan, kinderen tot en met 12 jaar worden niet meegeteld. Een huishouden mag een tafel delen, ongeacht de grootte van het huishouden.
- Indien de verbruikszone voor een privé-banket of -receptie wordt gebruikt, dan wordt het aantal gasten tot 50 beperkt (kinderen onder 12 jaar inbegrepen), tenzij het over een open terras gaat.
- Er wordt alleen aan tafels bediend, dus geen statafels, walking lunches of -diners. Er wordt verplicht zittend geconsumeerd. Klanten dienen tevens aan hun eigen tafel te blijven zitten.
- Er kan op één vast punt besteld en bediend worden aan de bar in de eenmanszaken. Met respect voor de regels van social distancing zoals veiligheidsafstand en verplicht mondk masker. Consumptie aan de bar is niet toegestaan.
- De inrichtingen die behoren tot de horecasector en andere eet- en drankgelegenheden kunnen afhaalmaaltijden en -dranken aanbieden en leveren tot ten laatste 23.30 uur. Na 23.30 uur is het gebruik van drankautomaten verboden.
- Doe zoveel mogelijk digitaal en contactloos. Stimuleer elektronische betalingen. 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.

Afruimen

CHECKLIJST

- Chirurgische mondk maskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondk maskers nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondk masker.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken.
- De bediening wast en ontsmet voortdurend de handen. 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 met zeep gereinigd en gespoeld worden, bij voorkeur in de afwasmachine bij + 60° C.



DRINKGELEGENHEDEN 5/8

ZONE

VOORWAARDEN

Afruimen

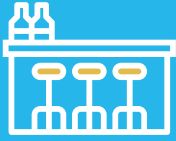
CHECKLIJST

- Als u met de hand afwast, is het aangeraden om heet water en detergent te gebruiken. Eventueel kunt u naspoeien met koud drinkbaar water. Indien het niet mogelijk is om met heet water af te wassen, moet u extra aandacht besteden aan volgende punten:
 - het gebruikte afwaswater moet altijd schoon worden gehouden,
 - gebruik steeds voldoende detergent (volgens de aanbevelingen van de producent),
 - laat de glazen voldoende lang weken in het water met detergent,
 - spoel na met drinkbaar water.
- Gebruik een afwasbak voor het afwassen en een andere afwasbak voor het naspoeien. Laat de glazen goed uitlekken en drogen voor ze opnieuw gebruikt worden. Droog bij voorkeur niet af met een handdoek. Als dit niet te vermijden is, zorg er dan voor dat u zo vaak als nodig een propere handdoek neemt. Was de handdoeken steeds na gebruik. Was uw handen voor u de gewassen glazen aanraakt.
- 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.

Afrekenen

CHECKLIJST

- Chirurgische mondmaskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondmasker.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken.
- Zorg steeds voor een goede handhygiëne door gebruik te maken van de aanwezige handgels of door je handen voldoende te wassen.
- Aan de bar kan op een vast punt de rekening betaald worden door een klant, met respect voor de regels van social distancing zoals 1,5 m (voorzie evt. signalisatie) en verplicht mondmasker.
- Doe zoveel 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.



DRINKGELEGENHEDEN 6/8

ZONE

VOORWAARDEN

Sanitair

CHECKLIJST

- Chirurgische mondmaskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondmasker.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken.
- Zorg steeds voor een goede handhygiëne door gebruik te maken van de aanwezige handgels of door je handen voldoende te wassen.
- 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. Voorzie een globaal plan dat duidelijk vastlegt wie wat schoonmaakt, met welke frequentie en met welke producten.
- 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.
- Bekijk of openen/sluiten van de deuren eventueel mogelijk is zonder de handen te gebruiken (bv. met de elleboog).

Keuken

CHECKLIJST

- Chirurgische mondmaskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen evt. aangevuld worden met face shields waar nodig (bv. in de afwaskeuken om te beschermen tegen spatten). Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken. Houd geen besprekingen of taakverdelingen in kleine vertrekken.
- Zorg steeds voor een goede handhygiëne. In alle ruimten dienen voldoende reinigings- en ontsmettingsproducten beschikbaar te zijn. 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.



DRINKGELEGENHEDEN 7/8

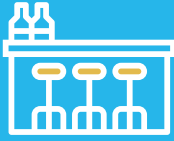
ZONE

VOORWAARDEN

Keuken

CHECKLIJST

- De keuken wordt maximaal verlucht, bv. door het gebruik van de dampkap. Wat ventilatie betreft wordt er aangeraden de luchtverversingssnelheid te verhogen en zo veel mogelijk buitenlucht aan te voeren, hetzij door middel van natuurlijke ventilatie, hetzij door middel van mechanische ventilatie, afhankelijk van de gelegenheid.
- De HACCP-regels worden net als buiten COVID-tijden rigoureus toegepast.
- In geen geval mogen personen die niet tot het personeel behoren, zoals leveranciers of klanten, de keukens, dienstlokalen of magazijnen betreden.
- Iedereen vermijdt zoveel 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.
- Handdoeken, afwasmateriaal, kokskleding dienen veelvuldig gewisseld te worden.



DRINKGELEGENHEDEN 8/8

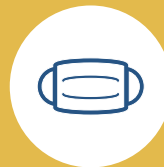
ALGEMENE GEZONDHEIDSMATREGELEN



Max. 4 personen per tafel, behalve indien het een huishouden betreft



Openingsuren beperkt van 05u tot 23u30



Chirurgisch mondkapje verplicht voor personeel



Mondkapje verplicht voor klanten bij verplaatsingen



Regelmatig handen wassen



Afstand van 1,5m maximaal respecteren



1,5m tussen tafelgezelschappen



Verplicht zittend consumeren



Geluidsversterking Max 80 dB.



CO²-meter in binnenruimten



Strikte handhaving



Maximaal reinigen contactpunten



Maximaal inzetten op ventilatie



FEESTZALEN EN CATERING 1/8

ZONE

VOORWAARDEN

Alvorens op te starten

CHECKLIJST

- Voorzie chirurgische mondkmaskers en alle andere nuttige beschermingsmiddelen voor het personeel zoals die door de overheid worden voorgeschreven.
- Communiceer tijdig met werknemers, inclusief tijdelijke werkrachten, en alle andere stakeholders over de COVID-19-regels in de horecaonderneming. Leg aan alle werknemers de voorziene COVID-19-preventiemaatregelen uit en zie erop toe dat ze deze strikt naleven. Spreek hen direct aan bij niet-naleving.
- Duid een COVID-19 coördinator aan, indien er geen interne preventieadviseur is. Zorg ervoor dat deze persoon een degelijke opleiding heeft gekregen.
- Maak de COVID-19-preventiemaatregelen en afspraken via affichage en signalisatie zichtbaar bij alle ingangen van de onderneming, binnen de uitbating, op de terrassen en via de website en socialemediakanalen.
- Doe al het mogelijke om de fysieke afstand van 1,5 meter zo goed mogelijk na te streven. Werk bijvoorbeeld met vloermarkeringen om dit te ondersteunen/ om de circulatie te organiseren (vaste, duidelijke gemarkeerde wacht- en looppaden buiten en binnen in de horecazaak).
- Voorzie de noodzakelijke handhygiëne voor het personeel en de gasten. Stel middelen ter beschikking om de handen te reinigen (bij voorkeur met water en vloeibare handzeep of handgel) of te ontsmetten. Plaats ook handgel of ontsmettingsmiddel aan iedere in- en uitgang.
- Zorg vóór de heropstart voor een complete reiniging van de materialen en ruimtes die gebruikt worden door het personeel en de gasten.
- Voorzie in de sanitaire installaties van de onderneming uitsluitend papieren handdoeken of papier op rol en afsluitbare vuilnisbakken.
- Stimuleer het contactloos of elektronisch betalen en vermijd cash zo veel als mogelijk. Meld dit reeds aan uw gasten bij reservatie.
- Kleedkamers van het personeel moeten absoluut gescheiden zijn van deze van de gasten. Dit geldt bij voorkeur ook voor het sanitair. Er moeten duidelijke afspraken gemaakt worden inzake het leveren en onderhouden van de arbeidskledij op ondernemingsvlak.
- Tenzij het gaat over een open terras, is het gebruik van een luchtkwaliteitsmeter (CO2-meter) verplicht in de door het publiek toegankelijke gedeelten van de horecazaak, waar consumptie plaatsvindt. Als er verschillende zalen zijn die van mekaar gescheiden worden, moet er een CO2-meter per zaal worden voorzien.



FEESTZALEN EN CATERING 2/8

ZONE

VOORWAARDEN

Ontvangst

CHECKLIJST

- Chirurgische mondkmaskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen evt. aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondkmaskers nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondkmasker.
- Afficheer bij de ingang van de zaak de regels die van toepassing zijn op de klanten (signalisatieplan, in de nodige talen en eventueel met pictogrammen) en breng ze deze van tevoren in herinnering.
 - Draag steeds een mondkmasker bij verplaatsingen en beperk uw verplaatsingen binnen de horecaonderneming.
 - Neem maatregelen om een fysieke afstand van minimaal 1,5 meter te garanderen bij de ontvangst van de gasten.
 - Zorg steeds voor een goede handhygiëne door gebruik te maken van de aanwezige handgels of door je handen voldoende te wassen.
 - Volg steeds rigoureuus de instructies van de personeelsleden van de horecaonderneming.
 - Geef niemand een hand, kus of omhelzing en vermijd elk fysiek contact met personeel en/of klanten.
 - Hoest of nies in je elleboog of in een papieren zakdoek die je onmiddellijk nadien weggooit in een vuilnisbak met een deksel.
 - Gelieve contactloos of elektronisch betalen, vermijd cash zo veel als mogelijk.
 - Kom niet naar de horecaonderneming indien je zelf of één van je naasten griepsymptomen vertoont.
- Werk zo veel mogelijk op reservatie.
- Doe een welkomstgesprek met je klanten, waarbij je hen informeert, sensibiliseert en hen de voorziene preventie maatregelen toelicht. Gasten moeten alle noodzakelijke informatie vóór of bij aankomst op een toegankelijke manier ontvangen, over alle maatregelen van de lokale volksgezondheidsinstanties, alsmede over specifieke maatregelen die worden genomen en die van invloed zijn op hun aankomst, verblijf en vertrek.



FEESTZALEN EN CATERING 3/8

ZONE

VOORWAARDEN

Verbruikszone (indoor en outdoor)

CHECKLIJST

- Een open terras is een onderdeel van een inrichting die behoort tot de horecasector of van een professionele traiteur- of catering onderneming dat gelegen is buiten de besloten ruimte daarvan waar de open lucht vrij kan circuleren, waar men zitgelegenheid biedt en waar dranken en spijzen voor directe consumptie worden aangeboden. Het terras moet minstens over één volledige zijde geopend zijn ongeacht de weersomstandigheden en dient een voldoende ventilatie te verzekeren. bovendien mag de open zijde niet deels afgesloten worden, zoals bv. met een windscherm of zonnewering. Terrassen in een gesloten publieke ruimte (zoals een winkelcentrum) vallen niet onder de definitie van een open terras.
- De openingsuren zijn beperkt van 05.00 uur tot 23.30 uur.
- Chirurgische mondkmaskers, voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondkmaskers nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondkmasker.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken.
- Plaats handgel of ontsmettingsmiddel aan iedere in- en uitgang. Voorzie dit voor uw klanten op het terras.
- De bediening wast en ontsmet regelmatig de handen. Borden afruimen en dan direct bereide gerechten opdienen zonder de handen te desinfecteren is absoluut uit den boze.
- Een menu- en drankenkaart aanbieden die door de verschillende klanten in handen genomen wordt, is 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. Indien er ondanks alles toch een menu- of drankenkaart wordt gebruikt, reinig die dan grondig na elke klant.
- 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 staan géén boterpotjes, zout- en pepervaatjes, olie, azijn, ketchupflesjes, broodmandjes, siervoorwerpen... Geef de voorkeur aan individueel verpakte porties (die u bv. zelf kan bereiden).
- Duid zelf de plaatsen/tafels aan en vermijd door elkaar geloop. Plaats bijvoorbeeld een bordje 'Wait to be seated'.



FEESTZALEN EN CATERING 4/8

ZONE

VOORWAARDEN

Verbruikszone (indoor en outdoor)

CHECKLIJST

- Om de social distancing te vergemakkelijken kan het een optie zijn om het terras uit te breiden, natuurlijk mits de nodige vergunningen en in overeenstemming met de voorschriften van de lokale autoriteiten.
- De tafels worden zo geplaatst dat een afstand van minstens 1,5 meter tussen de tafelgezelschappen wordt gegarandeerd.
- Een maximum van vier personen per tafel is toegestaan, kinderen tot en met 12 jaar worden niet meegeteld. Een huishouden mag een tafel delen, ongeacht de grootte van het huishouden.
- Er wordt alleen aan tafels of aan het buffet bediend, dus geen statafels, walking lunches of -diners. Er wordt verplicht zittend geconsumeerd. Klanten dienen tevens aan hun eigen tafel te blijven zitten.
- Er kan op één vast punt besteld en bediend worden aan de bar in de eenmanszaken. Met respect voor de regels van social distancing zoals veiligheidsafstand en verplicht mondkmasker. Consumptie aan de bar is niet toegestaan.
- De inrichtingen die behoren tot de horecasector en andere eet- en drankgelegenheden kunnen afhaalmaaltijden en -dranken aanbieden en leveren tot ten laatste 23.30 uur. Na 23.30 uur is het gebruik van drankautomaten verboden.
- Doe zoveel mogelijk digitaal en contactloos. Stimuleer elektronische betalingen. 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.
- Tenzij het een open terras betreft, is een receptie of banket enkel toegelaten voor een maximum van 50 klanten, kinderen onder 12 jaar inbegrepen.

Afruimen

CHECKLIJST

- Chirurgische mondkmaskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondkmaskers nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondkmasker.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken.
- De bediening wast en ontsmet voortdurend de handen. 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 met zeep gereinigd en gespoeld worden, bij voorkeur in de afwasmachine bij + 60° C.



FEESTZALEN EN CATERING 5/8

ZONE

VOORWAARDEN

Afruimen

CHECKLIJST

- Als u met de hand afwast, is het aangeraden om heet water en detergent te gebruiken. Eventueel kunt u naspoeien met koud drinkbaar water. Indien het niet mogelijk is om met heet water af te wassen, moet u extra aandacht besteden aan volgende punten:
 - het gebruikte afwaswater moet altijd schoon worden gehouden,
 - gebruik steeds voldoende detergent (volgens de aanbevelingen van de producent),
 - laat de glazen voldoende lang weken in het water met detergent,
 - spoel na met drinkbaar water.
- Gebruik een afwasbak voor het afwassen en een andere afwasbak voor het naspoeien. Laat de glazen goed uitlekken en drogen voor ze opnieuw gebruikt worden. Droog bij voorkeur niet af met een handdoek. Als dit niet te vermijden is, zorg er dan voor dat u zo vaak als nodig een propere handdoek neemt. Was de handdoeken steeds na gebruik. Was uw handen voor u de gewassen glazen aanraakt.
- 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.

Afrekenen

CHECKLIJST

- Chirurgische mondmaskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondmasker.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken.
- Zorg steeds voor een goede handhygiëne door gebruik te maken van de aanwezige handgels of door je handen voldoende te wassen.
- Aan de bar kan op een vast punt de rekening betaald worden door een klant, met respect voor de regels van social distancing zoals 1,5 m (voorzie evt. signalisatie) en verplicht mondmasker.
- Doe zoveel 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.



FEESTZALEN EN CATERING 6/8

ZONE

VOORWAARDEN

Sanitair

CHECKLIJST

- Chirurgische mondmaskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen. Ook klanten dragen bij iedere verplaatsing verplicht een mondmasker.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken.
- Zorg steeds voor een goede handhygiëne door gebruik te maken van de aanwezige handgels of door je handen voldoende te wassen.
- 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. Voorzie een globaal plan dat duidelijk vastlegt wie wat schoonmaakt, met welke frequentie en met welke producten.
- 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.
- Bekijk of openen/sluiten van de deuren eventueel mogelijk is zonder de handen te gebruiken (bv. met de elleboog).

Keuken

CHECKLIJST

- Chirurgische mondmaskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen evt. aangevuld worden met face shields waar nodig (bv. in de afwaskeuken om te beschermen tegen spatten). Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken. Houd geen besprekingen of taakverdelingen in kleine vertrekken.
- Zorg steeds voor een goede handhygiëne. In alle ruimten dienen voldoende reinigings- en ontsmettingsproducten beschikbaar te zijn. 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.



FEESTZALEN EN CATERING 7/8

ZONE

VOORWAARDEN

Keuken

CHECKLIJST

- De keuken wordt maximaal verlucht, bv. door het gebruik van de dampkap. Wat ventilatie betreft wordt er aangeraden de luchtverversingssnelheid te verhogen en zo veel mogelijk buitenlucht aan te voeren, hetzij door middel van natuurlijke ventilatie, hetzij door middel van mechanische ventilatie, afhankelijk van de gelegenheid.
- De HACCP-regels worden net als buiten COVID-tijden rigoreus toegepast.
- In geen geval mogen personen die niet tot het personeel behoren, zoals leveranciers of klanten, de keukens, dienstlokalen of magazijnen betreden.
- Iedereen vermijdt zoveel 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.
- Handdoeken, afwasmateriaal, kokskleding dienen veelvuldig gewisseld te worden.

Zelfbediening/ buffetten

CHECKLIJST

- Voor zelfbediening gelden dezelfde goede praktijken als bepaald onder de andere punten van verbruikszalen, met dien verstande dat de gasten zelf langs de zelfbedieningstoog of het buffet passeren om zichzelf te bedienen.
- De zelfbedieningstoog moet zodanig ingericht zijn dat ook hier de regels rond social distancing worden gerespecteerd. Vermijd drukte in deze zone door actief aan crowd control te doen.
- Zorg ervoor dat klanten bij het betreden van de buffetzone verplicht worden om hun handen te ontsmetten met voorziene handgels. Laat bvb. het personeel hier grondig op toekijken. Klanten dragen verplicht een mondkapje.
- Het hanteren van bulkproducten is toegestaan na grondig ontsmetten van de handen van de klanten. Dat betekent dat bestek, serviesgoed, opscheepbestek, te consumeren gerechten, drankautomaten, koffiemachines en dergelijke gebruikt kunnen worden door de klanten.



FEESTZALEN EN CATERING 8/8

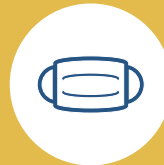
ALGEMENE GEZONDHEIDSMATREGELEN



Max. 4 personen per tafel, behalve indien het een huishouden betreft



Openingsuren beperkt van 05u tot 23u30



Chirurgisch mondkapje verplicht voor personeel



Mondkapje verplicht voor klanten bij verplaatsingen



Regelmatig handen wassen



Afstand van 1,5m maximaal respecteren



1,5m tussen tafelgezelschappen



Verplicht zittend consumeren



Geluidsversterking Max 80 dB.



CO²-meter in binnenruimten



Strikte handhaving



Maximaal reinigen contactpunten



Maximaal inzetten op ventilatie

NOTITIES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

NOTITIES

A series of horizontal dotted lines for writing notes.



Vanwege Paritair Comité 302

09.06.2021 - 30.06.2021