

## Het draaiboek voor de heropening van Horeca is nu bekend

William Keuninckx, zaterdag 30 mei 2020 - 17:49:33

**Als de politiek groen licht geeft om vanaf 8 juni op caf é en restaurant te gaan, wat zijn dan de spelregels. Het volledige draaiboek, dat de regering vrijdag samen met de horecasector en de expertengroep GEES goedkeurde is nu bekend. Er moet onder meer wel nog beslist worden met hoeveel mensen er nu precies op caf é of restaurant mag gegaan worden.**

Vrijdag keurde de federale regering, in samenspraak met de horecasector en de expertengroep GEES, een gids goed over de heropstart van de horeca. In dat draaiboek staat voor caf és, restaurants en hotels heel specifiek beschreven hoe ze kunnen openen in tijden van corona. Nagenoeg over alles wat er in de gids staat is er eensgezindheid bij de betrokken partners, klinkt het in politieke kringen. Over drie zaken moet er wel nog een beslissing vallen. Komt er een grens op het maximum aantal mensen die in een zaak mogen zitten? Met hoeveel mensen mogen we nu precies aan een tafel zitten op caf é of restaurant, zijn dat dan enkel mensen uit de bubbel en hoe moet dit gecontroleerd worden? En mag alle horeca vanaf 8 juni open of gaat dit gefaseerd verlopen. Bijvoorbeeld eerst de restaurants en dan pas de caf és. Uiterlijk woensdag, op de Nationale Veiligheidsraad, zullen die knopen doorgehakt moeten zijn.

### DE REGELS VOOR CAF ÉS

De heropening van caf és in coronatijden is de moeilijkste oefening. Drinkgelegenheden vormen een zeer moeilijke context als het gaat over de risico's op verspreiding van COVID-19, staat te lezen in de gids. Het gaat hier immers om een bij uitstek sociaal gebeuren, waarbij mensen elkaar ontmoeten, praten en samen plezier maken. Deze sociale context is moeilijk te verzoenen met de beste manier om de verspreiding van COVID-19 tegen te gaan. Uit de gids blijkt onder meer dat caf és om middernacht moeten sluiten, de muziek mag niet luider dan 80 decibels, buiten roken is verboden en ook het gebruik van gemeenschappelijke spellen in het caf é - zoals een biljart of darts - zijn niet toegelaten. Een overzicht van de regels:

\* De basisregel is dat er in het caf é een fysieke afstand van 1,5 meter wordt gerespecteerd. Tafels worden zo opgesteld dat de 1,5 meter tussen de gasten die aan verschillende tafels zitten, gewaarborgd is, ook wanneer de gasten naar de toiletten gaan. Aan deze regel kan worden afgeweken indien er een voldoende hoge barrière is voorzien (bv van plexiglas, minimaal 1.80 m hoog).

\* Er wordt enkel en alleen aan tafels bediend, dus géén statafels of gebruik van de bar. Er wordt verplicht zittend geconsumeerd. Consumeren en/of bestellen aan de bar of rechtstaand is dus niet toegestaan. In zeer kleine ondernemingen uitgebaat door één persoon zonder personeel kunnen bestellingen aan de toog geplaatst worden door de referentiekant, met respect voor de regels van distancing.

\* Duid als horecaondernemer zelf de plaatsen/tafels aan de klanten aan en vermijd door elkaar geloop.

- \* Werk zo veel mogelijk op reservatie.
- \* Naar buiten gaan om te roken is niet toegestaan.
- \* Ook in de toiletruimte geldt de 1,5 meter-regel. In geval er meerdere urinoirs aanwezig zijn, zullen ze dus misschien niet allemaal gebruikt kunnen worden of dienen er tussenschotten tot 2 m hoogte geplaatst te worden. Het sanitair moet veelvuldig gereinigd en ontsmet worden. Het gebruik van het sanitair door niet-gasten is verboden.
- \* Gelieve contactloos of elektronisch te betalen, vermijd cash zo veel als mogelijk. Bij gebruik van de pinautomaat dient deze na ieder gebruik gereinigd en ontsmet te worden.
- \* Er geldt een sluitingsuur, namelijk 24 uur, tenzij de lokale overheden beslissen dit uur te vervroegen.
- \* Er geldt ook een decibelbeperking voor de geluidsversterking van maximaal 80 dB.
- \* Het gebruik van gemeenschappelijke spellen die aanwezig zijn in de drinkgelegenheid (biljart, darts, &) is niet toegelaten tot wanneer de overheid anders beslist.
- \* Geef op caf é niemand een hand, kus of omhelzing en vermijd elk fysiek contact met het personeel en/of klanten. Was je handen telkens bij aankomst en vertrek. De horecaondernemer moet handgel of ontsmettingsmiddel aan iedere in- en uitgang voorzien.
- \* De horecaondernemer moet gasten met gezondheidsklachten die mogelijk op COVID-19 wijzen de toegang tot de onderneming weigeren. Indien de klachten optreden tijdens het verblijf, wordt onmiddellijk een arts verwittigd.
- \* Per tafel moeten de contactgegevens van é én gast ten laatste bij aankomst geregistreerd worden en gedurende 14 dagen bewaard om de eventuele contact tracing nadien te vergemakkelijken. Gasten die hun contactgegevens weigeren te geven, mag de toegang ontzegd worden.
- \* Vraag aan vertrekkende gasten je te informeren indien ze binnen de 14 dagen na hun verblijf ziek worden. Wat moet gebeuren als een gast ziek wordt tijdens of na hun verblijf?
- \* De bediening wast en ontsmet voortdurend de handen en draagt een mondmasker. Glazen afruimen en dan direct nieuwe dranken opdienen zonder de handen te desinfecteren is absoluut uit den boze.
- \* Glazen, tassen, servieswerk, bestekken moeten na ieder gebruik in de afwasmachine bij meer dan 60 °C. De bierglazen alleen nog spoelen in koud water met een spoelmiddel volstaat niet. Kartonnen of plastic bekertjes voor eenmalig gebruik kunnen een alternatief zijn.

\* Tafels en stoelen moeten na het vertrek van de gasten ontsmet worden, alvorens nieuwe gasten er mogen plaatsnemen. Alles wat op tafel kwam moet na het vertrek van de gasten in de afvalcontainer of moet gereinigd en ontsmet worden.

\* Het afruimen van de tafels gebeurt bij voorkeur door een vast personeelslid dat enkel deze taak op zich neemt. De bediening wast en ontsmet voortdurend de handen en draagt een mondmasker.

\* Zorg ervoor dat het personeel zo weinig mogelijk materiaal deelt (keukengerei, poetsgerei, administratief materiaal zoals telefoons, toetsenborden, stylo's, &).

\* Voorzie alle andere nuttige beschermingsmiddelen voor het personeel zoals die door de overheid worden voorgeschreven, zoals bv.. mondmaskers of hygiënische handschoenen. Mondmaskers kunnen eventueel aangevuld worden met face shields waar nodig (bv in de afwaskeuken om te beschermen tegen spatten). Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen.

## DE REGELS VOOR RESTAURANTS

De regels die hierboven staan beschreven voor cafés gelden ook voor restaurants. Al zijn er voor restaurants nog enkele specifieke richtlijnen. Deze sommen we hieronder nog even op.

\* Werk zo veel mogelijk op reservatie. Ook voor restaurants is het dus niet verplicht om met reserveringen te werken.

\* Garderobe wordt niet aangenomen, de gasten dienen jassen en andere zelf weg te hangen op de voorziene plaats.

\* Er wordt alleen aan tafels bediend, dus géén statafels of walking lunches of dinners. Er wordt verplicht zittend geconsumeerd. Consumeren en/of bestellen aan de bar of rechtstaand is dus niet toegestaan.

\* Gebruik papieren tafellakens, napperons, placemats, servetten. Indien u toch absoluut aan stof houdt dient dit na iedere gast volledig afgeruimd te worden en gewassen op meer dan 60 °C.

\* Op tafel géén boterpotjes, zout- en pepervaatjes, olie en azijn, ketchupflesjes, broodmandjes, siervoorwerpen & Geef voorkeur aan individueel verpakte porties, (die u zelf kan bereiden).

\* Een menu- en drankenkaart aanbieden die door de verschillende klanten in handen genomen wordt is absoluut af te raden. Oplossingen zijn borden aan de wand, of reeds bestaande moderne technologische toepassingen waar gasten via een QR-code de kaart op hun eigen smartphone downloaden. Je kan ook de menu- en drankenkaart op de website plaatsen en bij reservatie aan uw gasten vragen om ze daar te raadplegen.

\* Borden afruimen en dan direct bereide gerechten opdienen zonder de handen te desinfecteren is absoluut uit den boze.

\* Tafels en stoelen moeten na het vertrek van de gasten ontsmet worden, alvorens nieuwe gasten er mogen plaatsnemen. Alles wat op tafel kwam moet na het vertrek van de gasten in de afvalcontainer of moet gereinigd en ontsmet worden.

\* Het afruimen van de tafels gebeurt bij voorkeur door een vast personeelslid dat enkel deze taak op zich neemt en dat alleen tot in de afwaskeuken komt. De bediening wast en ontsmet voortdurend de handen en draagt een mondmasker. Borden afruimen en dan direct bereide gerechten opdienen zonder de handen te desinfecteren is absoluut uit den boze.

#### In de keuken

\* Doe al het mogelijke om de fysieke afstand van 1,5 meter zo goed mogelijk na te streven. Blijkt dit onmogelijk voor contacten werknemer/werknemer, voorzie dan extra beschermingsmaatregelen zoals bvb. mondmaskers, plexischermen of andere fysieke barières. Houd geen besprekingen of taakverdelingen in kleine vertrekken. 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.

\* De medewerkers worden verzocht om de handen minstens om het half uur te wassen en te ontsmetten, en telkens men materiaal heeft aangeraakt dat mogelijk door anderen kan besmet zijn.

\* Iedereen werkt bij voorkeur aan slechts één gerecht. Met meerdere personen aan één gerecht werken is af te raden, deze personen komen dan inderdaad te kort bij elkaar. Indien dit niet mogelijk is, zijn extra veiligheidsmaatregelen nodig. Probeer in elk geval de verplaatsingen in de keuken zo veel mogelijk te beperken en kruislijnen te vermijden.

\* Alle medewerkers dragen een mondmasker. Uiteraard draagt iedereen een koksmuts of haarnetje. Mondmaskers kunnen eventueel aangevuld worden met face shields waar nodig (bv in de afwaskeuken om te beschermen tegen spatten). Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen.

\* Handdoeken, afwasmateriaal, kokskleding dienen veelvuldig gewisseld te worden.

\* Voorzie geen diensten of activiteiten wanneer social distancing niet mogelijk is, zoals bv kooklessen.

#### Fast-service restaurants

\* 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 mondmaskers voor het personeel of plexiglas.

\* 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.

\* Indien er gebruik gemaakt wordt van drankautomaten, koffiemachines en dergelijke worden deze telkens tussen 2 klanten ontsmet

door het personeel of worden ze door het personeel bediend.

\* Indien er niet ter plaatse wordt geconsumeerd moet in deze restaurants geen registratie gebeuren van een contactpersoon. Indien wel ter plaatse wordt geconsumeerd moeten er per tafel de contactgegevens van één contactpersoon worden geregistreerd en moet aan de gasten de tafel worden aangewezen waar ze kunnen gaan zitten.