Gids met richtlijnen voor opening Horeca

William Keuninckx, zondag 07 juni 2020 - 17:54:03

Op de site van FOD Economie werden de richtlijnen voor de heropstart van Horeca bekendgemaakt. Deze richtlijnen gelden voor restaurants en caf és, inclusief de eet- en drinkgelegenheden in een hotel. Ze zijn niet van toepassing op de kamerverhuur of logies.

Richtlijnen voor klanten

" Reserveer zo veel mogelijk op voorhand je horecabezoek.
" Kom niet naar de horecazaak als je ziektesymptomen vertoont.
" Volg de instructies van het personeel en de richtlijnen die geafficheerd zijn in de horecazaak.
" 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.
" Hoest of nies in je elleboog of in een papieren zakdoek die je onmiddellijk nadien weggooit in een vuilnisbak met een deksel (bv. aan de toiletten).
" Zorg voor een goede handhygi ëne, en raak alleen voorwerpen aan die je nodig hebt.
" Betaal zoveel mogelijk elektronisch of contactloos.

Richtlijnen voor cafe en restaurant

" Zorg voor de heropstart voor een complete reiniging en ontsmetting van de materialen en ruimtes die gebruikt worden door het personeel en de gasten.
" Neem tijdig contact met uw werknemers, inclusief uitzendkrachten en stagiairs, en met externen zoals klanten, leveranciers en anderen die met uw onderneming in contact komen, om hen te informeren over de 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 afspraken zichtbaar buiten en in de vestiging.
" Bij dienstverlening aan huis mag de dienstverlener slechts aanwezig zijn op de plaats van dienstverlening voor de duur die strikt noodzakelijk is.
" Stimuleer zoveel mogelijk reservaties op voorhand.
" 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.
" Bij niet-automatische deuren laat u de deuren zoveel mogelijk open staan.
" 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.

" Jassen en accessoires worden niet aangenomen door het personeel;
de gasten moeten jassen en andere zelf weghangen op de voorziene plaats.
" Klanten moeten binnen en buiten de vestiging 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.
" De verplaatsingen van de klanten binnen de inrichting en naar buiten 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.
" Voorzie zoveel mogelijk begeleiding van de gasten naar de tafels. Duid zelf de plaatsen/tafels aan en vermijd zo contacten tussen klanten. Plaats bijvoorbeeld een bordje Wait to be seated .
" 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). Indien nodig, voorzie dan extra beschermingsmaatregelen, zoals plexischermen of andere fysieke barri ères.
" Er wordt verplicht zittend geconsumeerd. Consumeren aan de bar of rechtstaand is niet toegestaan. Enkel in eenmanszaken kan worden besteld en bediend aan de bar, steeds met respect voor de afstand van 1,5 meter met en tussen de klanten.
" Tafels worden zo opgesteld dat de afstand van 1,5 meter tussen de tafels gewaarborgd is. Het aantal tafels moet hieraan aangepast worden. Van deze regel kan worden afgeweken indien er een voldoende hoge barri ère is voorzien (bv. van plexiglas, minimaal 1,80 m hoog).
" Er kunnen maximum 10 personen samen aan een tafel zitten. De algemene regels over de toegestane sociale contacten zoals vastgelegd door de overheid, moeten worden gerespecteerd.
" Zorg voor de noodzakelijke handhygi ëne 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, verbruikszaal, terras, &).
" Voorzie in de toiletten van de zaak uitsluitend papieren handdoeken of papier en afsluitbare vuilnisbakken. Het sanitair moet veelvuldig gereinigd en ontsmet worden.
" Reinig tafel en stoelen grondig na iedere klant.
" Een menu- en drankenkaart aanbieden die door de verschillende klanten in handen genomen wordt, is absoluut af te raden. Gebruik hiervoor borden aan de wanden of andere alternatieven. Indien er toch een menu- of drankenkaart wordt gebruikt, reinig die dan grondig na iedere klant.
" Gebruik zoveel mogelijk papieren tafellakens, napperons, placemats, servetten.
" Zet geen boterpotjes, zout- en pepervaatjes, olie en azijn, ketchupflesjes, broodmandjes, siervoorwerpen, & op tafel. Geef de voorkeur aan individueel verpakte porties (die u zelf kunt bereiden).
" Glazen, tassen, servieswerk en bestek moeten na ieder gebruik gewassen worden met zeep en gespoeld worden (meer informatie verderop).
" Het dragen van een mondmasker of ander alternatief in stof is verplicht voor het personeel in de zaal. Dit geldt ook voor het personeel in de keuken behalve voor functies waarbij de veiligheidsafstand van 1,5 meter kan worden gerespecteerd.
" Voor ventilatie wordt aangeraden om de luchtverversingssnelheid te verhogen en zoveel mogelijk buitenlucht aan te voeren, hetzij

door natuurlijke ventilatie, hetzij door mechanische ventilatie, afhankelijk van de gelegenheid. Bij gebruik van mechanische ventilatiesystemen is het onderhoud van kunstmatige ventilatiesystemen volgens de instructies van de fabrikant, met name wat de reiniging en vervanging van de filters betreft, van essentieel belang.

" Het gebruik van gemeenschappelijke spellen die aanwezig zijn in de drinkgelegenheid (biljart, darts, &) is enkel toegelaten indien de afstand van 1,5 meter kan worden gerespecteerd. Na elk gebruik worden de spellen ontsmet.

" Er geldt een sluitingsuur, namelijk 1 uur s nachts, tenzij de lokale overheden beslissen om dat uur te vervroegen.

" Richt de kassazone in zodat de afstand van 1,5 meter kan worden gevrijwaard tussen het personeel en de klanten, en tussen de wachtende klanten in de rij. Is dat niet mogelijk, voorzie dan andere veiligheidsmaatregelen, zoals wanden en schermen.

" Stimuleer elektronisch betalen met bankkaart of contactloos, en vermijd cash zoveel mogelijk.

" Bij gebruik van de betaalterminal moet deze na ieder gebruik gereinigd en ontsmet worden, of stel handgels of oorstaafjes ter beschikking voor de klanten.

Glazen, tassen, servieswerk en bestek

Glazen, tassen, servieswerk en bestek moeten na ieder gebruik gewassen worden met zeep en gespoeld worden.
De bierglazen enkel spoelen in koud water met een spoelmiddel volstaat niet.
Machinaal afwassen heeft de voorkeur boven met de hand afwassen.
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.

Lees de volledige gids na op de website van FOD Economie. Daar vindt u ook affiches en voorbeelden.