



Ontwerpprotocol

summary heropstart buitenhoreca





INHOUDSTAFEL

- 1. Introductie**
- 2. Overzicht algemene principes**
- 3. Aan de slag**

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.

De werkgeversorganisaties van het Paritair Comité 302 blijven uiteraard voorstander van een uniforme en veilige heropening van de horeca buiten en binnen. Maar de beslissing om te starten met een graduele heropening op 8 mei, namelijk de terrassen, willen we met dit document alle aspecten van het algemene ontwerpprotocol met betrekking op de buitenhoreca toelichten.

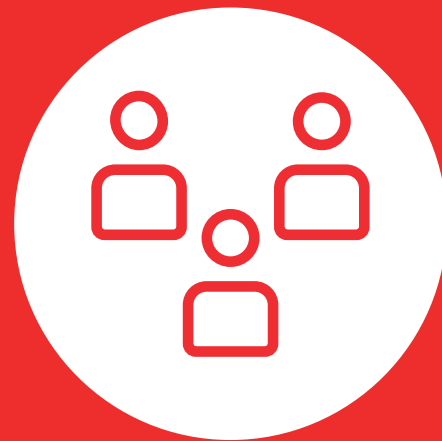
Dergelijke graduele heropening, met nog meer beperkende voorwaarden is voor de werkgeversorganisaties, wel enkel mogelijk onder de voorwaarde van behoud steunmaatregelen (zoals bij takeaway) en deze bij de heropstart in juni. Alsook de keuze om gesloten te blijven voor zij voor wie rendabel ondernemen onder deze voorwaarden niet kan, met behoud van de steun.

Dit werkdocument heeft als doel het best mogelijke aangepaste protocol op te stellen voor de horeca, zowel qua veiligheid als haalbaarheid. Dit zolang vrij ondernemen niet kan. De gesprekken hierover lopen tussen het Commissariaat Corona en de sociale partners van het Paritair Comité 302. Op basis van de verdere feedback van de overheid, kan het definitieve protocol worden afgewerkt.

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.

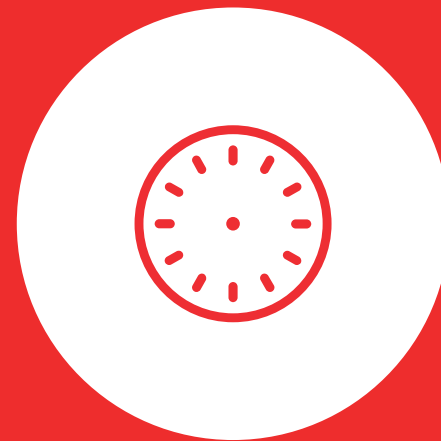
SAMENVATTING MAATREGELLEN

TE NEMEN POLITIEKE BESLISSINGEN



Aantal personen per tafel:

- bubbel plus knuffelcontacten, cfr. beslissing overlegcomité?
- maximum zes per tafel?



Sluitingsuur:

- voorstel 23u00?
- cfr. maatregelen Antwerpen 2020?



Gasten laten contactgegevens achter



Geluidsversterking Max 80 dB.



Klanten mogen NIET in binnenruimte, tenzij om:

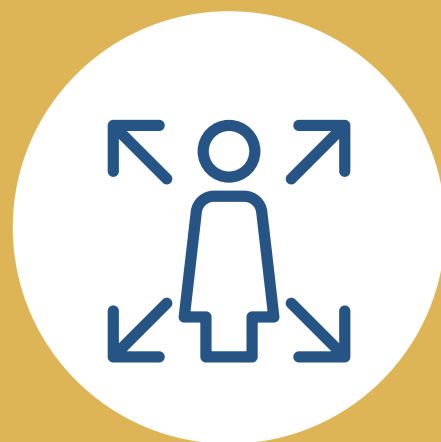
- gebruik te maken van het sanitair,
- door te wandelen naar terras als dit op geen enkele andere manier toegankelijk is,
- een bestelling te doen aan de toog, met respect van afstandsregels.



Bedienend personeel met chirurgisch mondmasker



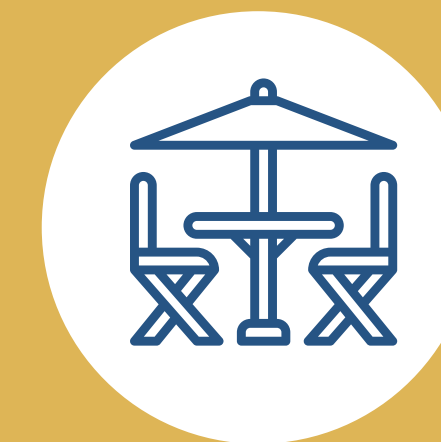
Mondmasker verplicht bij iedere verplaatsing



Afstand van 1,5m maximaal respecteren



Respecteer afstand tafelgezelschappen: buiten 1,5m



Een terras moet:

- aan minstens één zijde volledig open zijn, ongeacht de weersomstandigheden,
- open zijde mag niet deels worden afgesloten, bv. met windscherm of zonnewering.



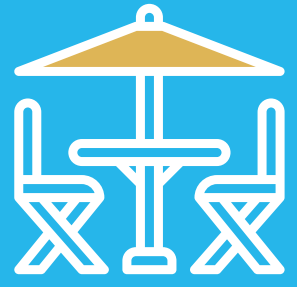
Regelmatig handen wassen



Strikte handhaving



Verplicht zittend buiten consumeren



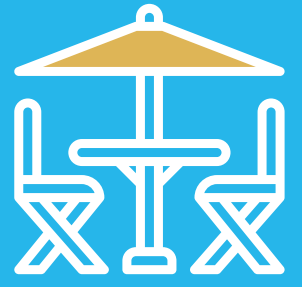
TERRASSEN

AFSPRAKEN

Alvorens op te starten

VOORWAARDEN

- 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 (vloermarkeringen en dergelijke) 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).



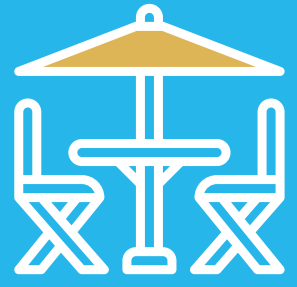
TERRASSEN

AFSPRAKEN

Alvorens op te starten

VOORWAARDEN

- 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) en te drogen en/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.



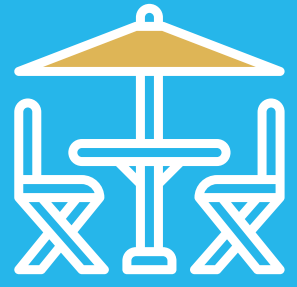
TERRASSEN

ZONE

VOORWAARDEN

Ontvangst

- Mondmaskers, minimaal chirurgische, 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 rigoureus 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 en de regels in verband met de gezondheid van de gasten 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.



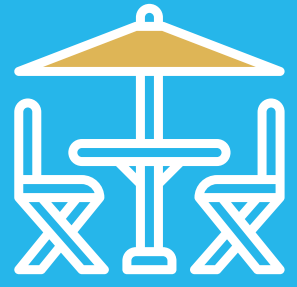
TERRASSEN

ZONE

Terras als verbruikszone

VOORWAARDEN

- Om onder de toepassing van de Covid-19 maatregelen m.b.t. de heropening van de terrassen vanaf 8 mei 2021 te vallen, moet een terras aan minstens één zijde volledig open zijn, ongeacht de weersomstandigheden. De open zijde mag niet deels worden afgesloten, bijvoorbeeld door middel van een windscherm of zonnewering. Alleen als een terras aan deze voorwaarden voldoet, mag het vanaf 8 mei 2021 (of de datum die de federale overheid bepaalt) heropend worden.
- Mondmaskers, minimaal chirurgisch, 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. Klanten dragen steeds een mondmasker bij verplaatsingen.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken. Voorzie fysieke afscheidingen, zoals plexi, op de plaatsen waar het respecteren ervan niet mogelijk is.
- Plaats handgel of ontsmettingsmiddel aan iedere in- en uitgang. Voorzie dit voor uw klanten op het terras.
- 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.
- 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. Indien er ondanks alles toch een menu- of drankenkaart wordt gebruikt, reinig die dan grondig na elke klant.



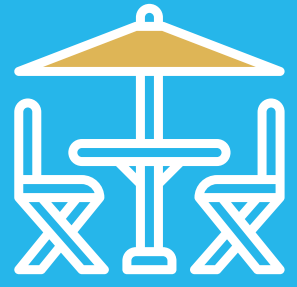
TERRASSEN

ZONE

Terras als verbruikszone

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 géén boterpotjes, zout- en pepervaatjes, olie en azijn, ketchupflesjes, broodmandjes, siervoorwerpen... Geef voorkeur aan individueel verpakte porties (die u zelf kan bereiden).
- Duid zelf de plaatsen/tafels aan en vermijd door elkaar geloop. Plaats bijvoorbeeld een bordje 'Wait to be seated'.
- 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.
- Indien de veiligheidsafstand van 1,5 m niet bewaard kan worden tussen tafelgezelschappen, voorzie dan plexi-schermen of een evenwaardige afscheiding.
- Er wordt alleen aan tafels bediend, dus géén statafels of walking lunches of -diners. Er wordt verplicht zittend geconsumeerd.
- Binnen kunnen op een vast punt bestellingen aan de toog en/of kassa geplaatst worden door een klant, met respect voor de regels van social distancing zoals 1,5 m (voorzie evt. signalisatie) en verplicht mondkapje. Verplicht buiten zittend consumeren.
- 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.



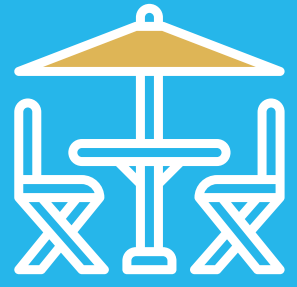
TERRASSEN

ZONE

VOORWAARDEN

Afruimen

- Mondmaskers, minimaal chirurgisch, 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. Klanten dragen steeds een mondmasker bij verplaatsingen.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken. Voorzie fysieke afscheidingen, zoals plexi, op de plaatsen waar het respecteren ervan niet mogelijk is.
- 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 meer dan 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.



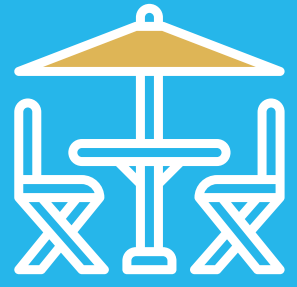
TERRASSEN

ZONE

Afrekenen

VOORWAARDEN

- Mondmaskers, minimaal chirurgisch, 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. Klanten dragen steeds een mondmasker bij verplaatsingen.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken. Voorzie fysieke afscheidingen, zoals plexi, op de plaatsen waar het respecteren ervan niet mogelijk is.
- Zorg steeds voor een goede handhygiëne door gebruik te maken van de aanwezige handgels of door je handen voldoende te wassen.
- Binnen kunnen op een vast punt bestellingen aan de toog en/of kassa geplaatst worden door een klant, met respect voor de regels van social distancing zoals 1,5 m (voorzie evt. signalisatie) en verplicht mondmasker. Verplicht buiten zittend consumeren.
- 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.



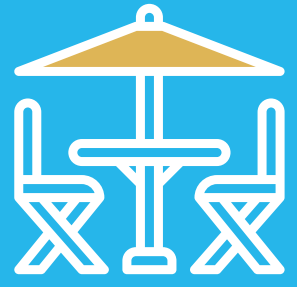
TERRASSEN

ZONE

Sanitair

VOORWAARDEN

- Mondmaskers, minimaal chirurgisch, 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. Klanten dragen steeds een mondmasker bij verplaatsingen.
- Neem maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen. Maak gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken. Voorzie fysieke afscheidingen, zoals plexi, op de plaatsen waar het respecteren ervan niet mogelijk is.
- 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).



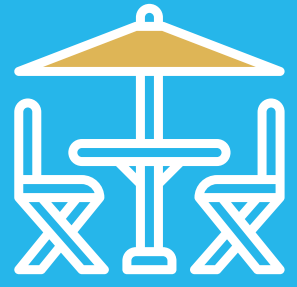
TERRASSEN

ZONE

Keuken

VOORWAARDEN

- Mondmaskers, minimaal chirurgisch, 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. Voorzie fysieke afscheidingen, zoals plexi, op de plaatsen waar het respecteren ervan niet mogelijk is. 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.
- 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.



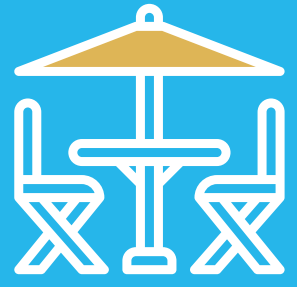
TERRASSEN

AFSPRAKEN

Contact met leveranciers

VOORWAARDEN

- Mondmaskers, minimaal chirurgisch, 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. Leveranciers dragen steeds 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. Voorzie fysieke afscheidingen, zoals plexi, op de plaatsen waar het respecteren ervan niet mogelijk is.
- Bezorg aan al uw leveranciers de COVID-19-preventiemaatregelen en afspraken in uw horecaonderneming. Zorg ook voor de nodige affichage en signalisatie in de leverzones. De leverancier volgt strikt de COVID-19-preventiemaatregelen en werkinstructies op die gelden voor de betrokken horecazaak.
- Voorzie de noodzakelijke handhygiëne voor de leveranciers. Stel middelen ter beschikking om de handen te reinigen (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. 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 voor leveringen.
- Laat maximaal één leverancier tegelijk toe. Maak afspraken inzake lever- en 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.



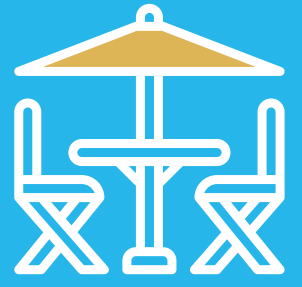
TERRASSEN

AFSPRAKEN

Contact met leveranciers

VOORWAARDEN

- Het gebruik van het sanitair door leveranciers is toegelaten. Voorzie in de sanitaire installaties van de onderneming uitsluitend papieren handdoeken of papier op rol en afsluitbare vuilnisbakken. Voorzie ook in reiniging en ontsmetting van het sanitair.
- De horecaondernemer zorgt 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.
- 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 techniek draagt een mondkapje en wast of ontsmet de handen bij aankomst en voor vertrek bij de klant. De techniek 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.



TERRASSEN

AFSPRAKEN

Contact met leveranciers

VOORWAARDEN

- 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.
- Leg in een actieplan vast hoe moet worden omgegaan met besmette leveranciers.
 - De horecaondernemer mag leveranciers met gezondheidsklachten niet laten leveren. Indien de klachten optreden tijdens de werkuren, wordt de leverancier onmiddellijk naar huis gestuurd.
 - Vraag aan leveranciers je te informeren indien ze kort na de levering ziek worden. Leg ook in het actieplan vast wat er in dit geval moet gebeuren.