



**Hieronder de regels waar wij ons als restaurant aan houden. Deze bepalingen zijn opgesteld door de KHN en het RIVM om uw verblijf zo veilig en mogelijk te maken.**

### **Protocolbepalingen**

#### **5.1 Algemene richtlijnen voor horecaondernemers:**

1. Zorg dat iedereen zoveel mogelijk 1,5m afstand tot elkaar kan houden. Dat geldt zowel binnen als buiten. Dat geldt voor medewerkers, gasten, maar ook afhalers, bezorgers en leveranciers.
2. Handhaaf met deurbeleid en toezicht op naleving van de regels. Als de ondernemer niet aanwezig is, dan is de bedrijfsleider daarvoor eindverantwoordelijk.
3. Wees extra alert op de regels van sociale hygiëne (voor bedrijven met een Drank en Horecawet vergunning) in relatie tot waarborgen van de 1,5 meter.
4. Zorg voor maximale bedrijfshygiëne, vooral in de keuken, sanitaire voorzieningen en de pinterminals.
5. Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.
6. Instrueer de medewerkers over de hygiënische maatregelen (bv. handen wassen) die zij in acht moeten nemen, voorzie ze van hygiënische hulpmiddelen (bv. desinfecterende middelen en eventueel mondkapjes en handschoenen).
7. Als er updates komen op deze afspraken worden die zo snel mogelijk gecommuniceerd.

#### **5.2 Algemene richtlijnen voor de medewerkers:**

1. Als je verkouden bent of griepverschijnselen hebt; blijf thuis en kom niet werken.
2. Leg de hygiëneregels en de procedure rond uitserveren en afruimen aan de gasten uit bij het opnemen van de bestelling. Of deel samen met de menukaart een hand-out aan de gasten uit.
3. Houd zoveel mogelijk 1,5m afstand, zowel in de ruimten waar alleen het horecapersoneel komt (bv. de keuken) als in de ruimten waar ook gasten komen.
4. Wijs zowel gasten als je collega's er op als de regels niet na worden geleefd.

#### **5.3 Algemene richtlijnen voor de gasten:**

1. Houd 1,5 meter afstand tot andere gasten en de medewerkers. Uitzonderingen:
  - a. aan een tafel mogen maximaal 2 personen zitten, tenzij het gaat om een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat.  
NB: ingevolge de lokaal/regionaal geldende noodverordening kan een ander maximum (minder of meer) aantal personen zijn toegestaan, in dat geval geldt de bepaling uit de noodverordening.
  - b. aan de bar mogen maximaal 2 personen naast elkaar staan of zitten, tenzij het gaat om een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat.  
NB: ingevolge de lokaal/regionaal geldende noodverordening kan een ander maximum (minder of meer) aantal personen zijn toegestaan, in dat geval geldt de bepaling uit de noodverordening.
  - c. op het terras mogen uitsluitend zitplaatsen zijn.
2. Blijf thuis als je verkouden bent of griepklachten hebt
3. Het horecabedrijf kan gasten weigeren bij vermoeden van verkoudheid- en/of griepklachten
4. Volg altijd de aanwijzingen van het personeel op
5. Was bij binnenkomst grondig je handen
6. Was na het toiletbezoek grondig je handen
7. Betaal contactloos (pin of mobiel)
8. Online bestelde producten worden geleverd tot de voordeur, zonder fysiek contact
9. Wanneer je je niet houdt aan de 1,5m regels van het horecabedrijf en/of de geldende 1,5m regels van de overheid dan kan de toegang tot het horecabedrijf worden onzegd. Schade die het horecabedrijf leidt door jouw handelen in strijd met die regels kan op jou worden verhaald.

## **Restaurant:**

Hieronder volgen de specifieke richtlijnen voor restaurants. Een restaurant is een uitgaansgelegenheid waar gasten (tegen betaling) kunnen eten. Dit loopt uiteen van een brasserie tot een sterrenrestaurant.

### **Bij binnenkomst:**

Voorkom ophoping van gasten bij de ingang:

- Werk uitsluitend met reserveringen (via website, apps of telefonisch)
  - Bij ontvangst moet er een controlegesprek plaats vinden om in te schatten of er gezondheidsrisico's zijn (is/zijn de gast/gasten verkouden en/of hebben ze griepklachten?). Zo ja, dan moet de toegang geweigerd worden.
  - Zijn er geen gezondheidsrisico's, begeleid op gepaste afstand gasten naar hun tafel
- Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5m van elkaar komen te staan
- Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een desinfecterende handgel)

### **Bij vertrek:**

- Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst
- Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm
- Meer dan 2 personen aan één tafel zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft die een gezamenlijke huishouding vormen
- Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaats gevonden, mogen medewerkers binnen 1,5m aan tafel de bestelling opnemen, uitserveren en afruimen terwijl de gasten aan tafel zitten.
- Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het horecabedrijf hebben verlaten.
- Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard

## **Keuken**

Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd. Uitzonderingen:

- Als er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een (tijdelijke) wand of PVCscherm.
  - De medewerkers dagelijks een controlegesprek over hun gezondheid hebben met de werkgever voor aanvang van de werkzaamheden en gezond worden bevonden. Smart distancing is hierbij het uitgangspunt
- Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.
- Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM.
- Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.

## **Terras**

- Als het terras voor (een) ingang van de horeca-inrichting ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op het terras mogelijk is.
  - Gasten mogen alleen maar zitten op een terras.
  - Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm
  - Meer dan 2 personen aan één tafel zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft die een gezamenlijke huishouding vormen .
- NB: ingevolge de lokaal/regionaal geldende noodverordening kan een ander maximum (minder of meer) aantal personen zijn toegestaan , in dat geval geldt de bepaling uit de noodverordening.
- Bediening aan tafel op het terras (incl bestelling opnemen en afruimen) kan alleen plaats vinden als er een controlegesprek heeft plaats gevonden met de gasten om de gezondheidsrisico's in te schatten en er geen gezondheidsrisico's zijn vastgesteld.
  - Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het terras hebben verlaten.
  - Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard

## **Zalen**

Indien het restaurant over ruimte voor private dining beschikt, dan gelden dezelfde regels als die voor het restaurant zelf.