



OPEN

KHN Protocol Horeca
versie 5 juni 2021



Advies:

voor alle actuele ontwikkelingen en regels raadpleeg altijd

- rijksoverheid.nl en [horeca en evenementen](#)
- khn.nl

Woerden, juni 2021

Inhoudsopgave

1	Disclaimer en aansprakelijkheid	4
1.1	Disclaimer	4
1.2	Juridische status protocol; wetten en maatregelen onder de Covid-19-wet	4
1.3	Hoofdpijnen	4
2	Inleiding	5
3	Preambule (algemene uitgangspunten)	6
4	Richtlijnen Rijksoverheid	7
4.1	Welke regels gelden er voor de horeca?	7
5	Protocolbepalingen	8
5.1	Algemene richtlijnen voor horecaondernemers:	8
5.2	Algemene richtlijnen voor de medewerkers:	8
5.3	Algemene richtlijnen voor de gasten:	8
5.4	Algemene richtlijnen voor leveranciers	9
5.5	Toezicht en naleving van de protocolregels	9
6	Restaurant	10
7	Café	12
8	Hotel	14
9	Fastservice	15
10	Vergader- en zaalbedrijven	16
11	Terrassen	18
12	Afhalen en bezorgen	19
	Bijlage A - Concept gezondheidscheck	20
	Bijlage B - Registratieformulier	21
	Bijlage C - Kuchschermen in de horeca op het terras	22
	Bijlage D - Schoonmaak protocol	24
	Bijlage E – Afsprakenkader bij naleven en handhaven	25

1 Disclaimer en aansprakelijkheid

1.1 Disclaimer

Dit protocol is een levend document dat aangepast wordt naar aanleiding van de actuele situatie in Nederland. Zodra er wijzigingen in landelijke overheidsmaatregelen worden doorgevoerd dan zullen we dit protocol daar zo spoedig mogelijk op aanpassen. Wij hebben het document zorgvuldig samengesteld op basis van de nu beschikbare informatie, desondanks kan het zo zijn dat sommige teksten niet meer actueel of juist zijn. De meest recente versie, te herkennen aan de datum op het voorblad, vind je altijd op onze website www.khn.nl.

1.2 Juridische status protocol; wetten en maatregelen uit de tijdelijke Covid-19 wet gaan voor het protocol.

Belangrijk om op te merken is dat dit document geen juridische status heeft. Het is een richtlijn. Het protocol is gebaseerd op informatie welke bij Koninklijke Horeca Nederland nu bekend is.

Wettelijke regels zoals de maatregelen uit de tijdelijke Covid-19 wet, handhaven en aanwijzingen vanuit het lokale gezag, arbo-regels etc. blijven onverkort van toepassing.

De verschillende maatregelen en criteria worden landelijk met grote regelmaat aangepast en we kunnen niet uitsluiten dat zij strengere, of soms ruimere, regels kennen dan in dit protocol zijn opgeschreven.

Daarom geldt de volgende opmerking generiek voor de rest van dit document: Indien ingevolge de landelijke of lokaal/regionaal geldende maatregelen en aanwijzingen afwijkende regels worden opgelegd, bijvoorbeeld een afwijkend aantal toegestane personen aan tafel of bijvoorbeeld op het terras (dat kan zijn meer of minder toegestane personen), dan gelden de wettelijke bepalingen en de lokale aanwijzingen en handhaving.

Dit protocol is met grote zorg samengesteld maar Koninklijke Horeca Nederland kan niet garanderen dat alle informatie volledig en juist is. Gebruik van de informatie uit dit document is uitsluitend bedoeld voor leden van Koninklijke Horeca Nederland. De inhoud van dit document is auteursrechtelijk beschermd en mag niet zonder schriftelijke toestemming vooraf van Koninklijke Horeca Nederland gekopieerd of vermenigvuldigd worden. Koninklijke Horeca Nederland sluit aansprakelijkheid voor eventuele indirecte en/of directe schade die voortvloeit uit gebruik van dit document uit.

1.3 Hoofdpijnen

Belangrijk om te weten is dat dit protocol grove hoofdpijnen betreft. Ons advies is om hiernaast voor elk bedrijf of keten een eigen handboek te maken om daar de bedrijfsspecifieke, keten- of merk- of locatie specifieke maatregelen in vast te leggen.

Dit protocol gaat nog niet in op toegangstesten.

De hoofdpijnen kennen ook hun beperkingen door de landelijke regels en lokale aanwijzingen.

NB: Raadpleeg altijd rijksoverheid.nl en khn.nl voor actuele ontwikkelingen en regels die de overheid op basis van het openingsplan telkens aanpast totdat de coronabeperkingen kunnen worden opgeheven.

2 Inleiding

De coronacrisis heeft een enorme impact op onze samenleving. De overheid heeft een openingsplan opgesteld dat nu stap voor stap wordt gevolgd.

De kernvraag bij een gedeeltelijke of gehele opening is: hoe kunnen we de horeca weer op gang brengen en op gang houden en de gezondheid van onze gasten en medewerkers blijven ondersteunen. In dit protocol wordt op hoofdlijnen beschreven waar horecaondernemers aan moeten voldoen om op een verantwoorde wijze verder te gaan en de kans op besmetting tot een minimum te beperken. Gezondheid, goede hygiëne en gastvrijheid gaan daarbij hand in hand.

Het protocol is als volgt opgebouwd. Het eerste deel bestaat uit een aantal uitgangspunten met daarna algemene richtlijnen voor horecaondernemers, medewerkers, gasten en leveranciers. Het tweede deel bestaat uit de specifieke richtlijnen voor de verschillende sectoren: restaurants, cafés, hotels, fastservice, vergader- en zaalbedrijven, terrassen en afhalen/bezorgen.

De crisis heeft naar verwachting een lange termijn impact op de horecasector. Duidelijk is in ieder geval dat bij een herstel het nog lang zal duren voordat de sector weer op haar oude niveau kan acteren en het is aannemelijk dat het horecalandschap er blijvend anders uit zal zien.

We zijn blij onze gasten, in elke nieuwe situatie, te laten genieten van onze mooie horeca!

Dit protocol is tot stand gekomen in samenwerking met horeca ondernemers en VNO-NCW/MKB Nederland.

3 Preambule (algemene uitgangspunten)

1. Dit KHN-Protocol Horeca geldt voor de horeca, en bestaat uit een aantal onderdelen.

Algemene Richtlijnen die gelden voor:

- Horecaondernemers
- Medewerkers
- Gasten
- Leveranciers

Richtlijnen die gelden binnen verschillende horecabedrijven;

- Restaurants
- Cafés
- Hotels
- Fastservice bedrijven
- Zaalbedrijven
- Terrassen
- Afhalen / bezorgen

2. Uitgangspunt is dat afspraken helder en hanteerbaar zijn voor alle horecaondernemers, medewerkers, gasten en leveranciers.
3. Horecaondernemers, medewerkers, gasten en leveranciers houden zich aan de richtlijnen van de Rijksoverheid en het RIVM.
4. Ondernemers zijn verantwoordelijk dat de huisregels en de regels van het protocol worden nageleefd. Zij spreken gasten aan bij het niet naleven van de regels. Wanneer gasten de regels niet willen opvolgen en/of weigeren te vertrekken dan schakelt de ondernemer boa's of andere handhavers in.
5. Uitgangspunt is een beheerste openstelling naar activiteiten en het voorkomen van (te) grote aantallen gasten.
6. Koninklijke Horeca Nederland, horecaondernemers en overheid communiceren over de afspraken. Horecagelegenheden maken de afspraken zichtbaar:
 - op de terrassen
 - bij alle ingangen van de horecavestiging
 - binnen de horecavestiging.
 - op de website en social media kanalen van de horecaonderneming

4 Richtlijnen Rijksoverheid

- Thuis, tenzij het niet anders kan;
- Was vaak uw handen;
- Hoest en nies in uw elleboog;
- Houd 1,5 meter afstand van anderen;
- Vermijd drukke plekken;
- Draag een mondkapje waar dat verplicht is;
- Klachten? Blijf thuis en laat u testen.

4.1 Welke regels gelden er voor de horeca?

Vanaf 5 juni 2021 mogen eet- en drinkgelegenheden onder voorwaarden en met beperkingen weer open, ook in hotels. Dat geldt ook voor de buitenterrassen. Afhalen en bezorgen mag.

Bij de beperkingen in restaurants, cafés en op het terras, binnen en buiten, houden gasten altijd 1,5 meter afstand tot elkaar (tenzij ze uit 1 huishouden komen), hebben gasten een vaste zitplaats en worden hygiënemaatregelen nageleefd.

Binnen in restaurants en cafés heeft iedereen een vaste zitplaats. Uiteraard houdt iedereen 1,5 meter afstand. De verkeersstromen, rond bijvoorbeeld in- en uitgang en sanitaire voorzieningen, moeten goed gescheiden blijven.

Op buitenterrassen voor zover toegestaan heeft iedereen een vaste zitplaats.

Alle eet- en drinkgelegenheden werken met reservering (kan ook ter plaatse bij de ingang), gezondheidscheck, registratie van contactgegevens en vaste zitplaats. Dit geldt voor binnen én buiten. Onder voorwaarden mogen op het buitenterras ‘kuchschermen’ geplaatst worden als alternatief voor de 1,5 meter afstand. Zie hiervoor bijlage C.

Voor jongeren onder de 18 jaar geldt dat zij in een groep onderling geen 1,5 meter afstand van elkaar hoeven te bewaren. Zij moeten wel 1,5 meter afstand bewaren tot anderen van 18 jaar of ouder. Een ID check op leeftijd is vereist.

Zelfbediening is niet toegestaan.

De aangekondigde versoepelingen vanaf 5 juni 2021:

[Aangekondigde coronamaatregelen | Coronavirus COVID-19 | Rijksoverheid.nl](#)

Vanaf 5 juni 2021:

[Het coronavirus en de horeca | Coronavirus COVID-19 | Rijksoverheid.nl](#)

5 Protocolbepalingen

5.1 Algemene richtlijnen voor horecaondernemers:

1. Zorg dat iedereen 1,5 meter afstand tot elkaar kan houden. Dat geldt zowel binnen als buiten. Dat geldt voor medewerkers, gasten, maar ook voor afhalers, bezorgers en leveranciers.
2. Handhaaf met deurbelid 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 (bijvoorbeeld 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 1,5m afstand, zowel in de ruimten waar alleen het horecapersoneel komt (bijvoorbeeld 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 nageleefd.

5.3 Algemene richtlijnen voor de gasten:

1. Houd 1,5 meter afstand tot andere gasten en de medewerkers. Maar:
 - a. aan een tafel mogen maximaal 4 personen of een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat, binnen 1,5 meter van elkaar zitten
2. Op het terras mag je alleen zitten, niet staan.
3. Blijf thuis als je verkouden bent of griepklachten hebt
4. Het horecabedrijf kan gasten weigeren bij vermoeden van verkoudheid- en/of griepklachten
5. Volg altijd de aanwijzingen van het personeel op
6. Was bij binnenkomst grondig je handen
7. Was na het toiletbezoek grondig je handen
8. Betaal bij voorkeur contactloos (pin of mobiel)
9. Online bestelde producten worden geleverd tot de voordeur, zonder fysiek contact
10. Wanneer 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 ontzegd. Schade die het horecabedrijf lijdt door jouw handelen in strijd met die regels kan op jou worden verhaald.

5.4 Algemene richtlijnen voor leveranciers

1. Draag binnen een mondkapje
2. Houd 1,5 meter afstand van de medewerkers die de goederen in ontvangst nemen
3. Kom niet aan de deur met verkoudheids- en/of griepklachten.
4. Laad de goederen uit en zet deze op een daarvoor aangewezen plaats inclusief pakbon en neem zelf 1,5 meter afstand van deze plek.
5. Informeer de ondernemer over de maatregelen die jij als leverancier neemt om besmetting te voorkomen.

5.5 Toezicht en naleving van de protocolregels

1. De veiligheid van gasten, medewerkers en leveranciers staat centraal bij onze protocolregels.
2. Er zijn voldoende medewerkers aangesteld die verantwoordelijk zijn voor de naleving van het protocol en die dit ook actief controleren.

6 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.

Verkoopruimte	<p>Bij binnenkomst:</p> <p>Voorkom ophoping van gasten bij de ingang:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werk met reserveringen (mag ook bij de ingang) en een controlegesprek, registratie van contactgegevens en wijs een vaste zitplaats toe. • Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5 meter van elkaar komen te staan. • Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een desinfecterende handgel) <p>Bij vertrek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst
	<ul style="list-style-type: none"> • Maximaal 4 personen, of meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen, mogen aan een tafel zitten. De afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5 meter bedragen • Aan de bar mogen geen zitplaatsen zijn. • Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen personen die aan verschillende tafels zitten.
	Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaatsgevonden, mogen medewerkers binnen 1,5 meter aan tafel de bestelling opnemen, uitserven 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.
	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 en zij dragen in ieder geval binnen mondkapje of spat-scherm.
	Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.

Zalen	Indien het restaurant over een bouwkundig afgescheiden ruimte met een zelfstandige entree voor bijvoorbeeld private dining beschikt, dan gelden voor die zelfstandige ruimte dezelfde regels als die voor het restaurant zelf.
-------	--

7 Café

Hieronder volgen de specifieke richtlijnen voor cafés. Deze sector wordt ook wel de natte horeca genoemd. Over het algemeen kunnen gasten in deze gelegenheden tegen betaling drinken en vaak ook eten. Hieronder valt de kroeg om de hoek, maar ook een eetcafé.

Verkoopruimte	<p>Bij binnenkomst:</p> <p>Voorkom ophoping van gasten bij de ingang:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werk met reserveringen (mag ook bij de ingang) en een controlegesprek, registratie van contactgegevens en wijs een vaste zitplaats toe. • Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5 meter van elkaar komen te staan. • Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een desinfecterende handgel) <p>Bij vertrek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst
	<ul style="list-style-type: none"> • Aan de bar mogen geen zitplaatsen zijn. • Maximaal 4 personen, of meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen, mogen aan tafel zitten. De afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5 meter bedragen • Zorg voor 1,5 meter afstand (tussen medewerkers en gasten maar ook gasten onderling).
	Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaatsgevonden, mogen medewerkers binnen 1,5 meter aan tafel of aan de bar de bestelling opnemen, uitserveren en afruimen terwijl de gasten aan tafel/bar 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 pin.
Keuken	Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd.
	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 en dragen in ieder geval binnen mondkapje of faceshield.

	Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM en dragen in ieder geval binnen mondkapje of faceshield.
	Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.
Zalen	<p>Als het bedrijf beschikt over een of meerdere zalen voor vergaderingen en/of feesten/partijen dan gelden voor de zaal de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niet meer dan het aantal toegestane personen volgens de overheidsmaatregelen. • Bij uitgifte van eten en drinken gelden dezelfde regels als in de verkoopruimte.

8 Hotel

Hieronder volgende specifieke richtlijnen voor hotels. Onder een hotel wordt verstaan een gelegenheid waar je kunt slapen. Vaak zit er bij een hotel ook een restaurant.

Voor hotels en zalen geldt de beperking in groepsgrootte en reserveringen zijn verplicht.

Veel hotels hebben met name vanuit de logiesfunctie (en daaraan gekoppeld het restaurant c.q. de ontbijtzaal uitsluitend ten behoeve van de hotelgasten) al de nodige voorzieningen getroffen om de gezondheidsadviezen van overheid en RIVM te kunnen waarborgen in het hotel.

Gezien de al in de praktijk toegepaste maatregelen die in veel hotels al worden genomen, zijn de richtlijnen voor hotels in dit protocol met name gericht op de restaurant- en terrasfunctie.

Hotelkamers	Logies is toegestaan, voor ontbijt, lunch en diner voor hotelgasten gelden de voorwaarden zoals genoemd bij restaurants. Roomservice volgt de restaurant of barservice Bij afhalen en bezorgen zie de regels onder afhalen en bezorgen.
	Zorg voor voldoende ruimte bij de check-in balie en de hotellobby zodat gasten voldoende afstand tot elkaar kunnen houden.
	Housekeeping betreedt de kamer uitsluitend als er geen gasten op de kamer zijn.
	Voor de kamerschoonmaak wordt aanbevolen het reguliere programma te volgen met extra aandacht voor sanitair, oppervlakten en deurkrukken. Overmatig gebruik van alcoholhoudende desinfectiemiddelen wordt afgeraden. Goede schoonmaak met reguliere middelen is afdoende.
	Maak bij het uitchecken bij voorkeur gebruik van contactloze middelen zoals pin of creditcard of per factuur.

9 Fastservice

Hieronder volgende specifieke richtlijnen voor fastservice. Hieronder vallen cafetaria's, lunchrooms, ijssalons.

Verkoopruimte	<p>Bij binnenkomst:</p> <p>Voorkom ophoping van gasten bij de ingang:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bij consumptie ter plaatse: werk met reserve ringen (mag ook bij de ingang) en een controlegesprek, registratie van contactgegevens en wijs een vaste zitplaats toe. • Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5 meter van elkaar komen te staan. • Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een desinfecterende handgel) <p>Bij vertrek:</p> <p>Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst.</p> <ul style="list-style-type: none"> • In de fastservice sector geldt in het algemeen dat aan dezelfde balie/counter zowel besteld als afgehaald wordt. Bijzondere aandacht voor het waarborgen van de 1,5 meter-regel is belangrijk. • Maximaal 4 personen, of meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen, mogen aan tafel zitten. De afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5 meter bedragen <p>Zorg voor 1,5 meter afstand (tussen medewerkers en gasten maar ook tussen gasten onderling)</p> <p>Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.</p> <p>Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard.</p>
Keuken	<p>Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd.</p> <p>Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.</p> <p>Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM. En dragen binnen een mondkapje of faceshield.</p> <p>Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.</p>

10 Vergader- en zaalbedrijven

Een vergader- en/of zaalbedrijf is een horecabedrijf dat zalen en/of vergaderruimten verhuurt voor particuliere en zakelijke doeleinden. Hieronder volgen de specifieke richtlijnen voor de vergader- en zaalbedrijven.

Voor de landelijke richtlijnen wijst KHN op de groeps grootte en de maximaal toegestane reserveringen volgens die landelijke richtlijnen. Voor bijeenkomsten gelden nog veel beperkingen.

Zalen	<p>Als het bedrijf beschikt over een of meerdere zalen voor vergaderingen en/of feesten/partijen dan gelden voor de zaal de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none">• Niet meer dan het aantal toegestane personen volgens de overheidsmaatregelen (zie hoofdstuk 4, algemene richtlijnen Rijksoverheid)• Bij uitgifte van eten en drinken gelden dezelfde regels als in het restaurant en de 1,5 meter wordt nageleefd. <p>Indien er gelijktijdig meerdere groepen in het bedrijf een bijeenkomst hebben dienen deze groepen zoveel mogelijk van elkaar gescheiden te worden om ophoping van grote groepen mensen te voorkomen.</p>
Keuken	<p>Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd.</p>
	<p>Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.</p>
	<p>Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM en dragen binnen mondkapje of faceshield.</p>
	<p>Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.</p>

11 Terrassen

Terrassen	<ul style="list-style-type: none">• 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.• Werk met reserveringen (mag ook bij de ingang) en een controlegesprek, registratie van contactgegevens en wijs een vaste zitplaats toe. Er dient men minimaal 1,5 meter afstand tot elkaar zijn te waarborgen.• Gasten mogen alleen maar zitten op een terras, niet staan.• Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen personen die aan verschillende tafels zitten.• Maximaal 4 personen, of meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen, mogen aan tafel zitten. De afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5 meter bedragen• Voor jongeren onder de 18 jaar geldt dat zij in een groep onderling geen 1,5 meter afstand van elkaar hoeven te bewaren. Zij moeten wel 1,5 meter afstand bewaren tot anderen van 18 jaar of ouder. Een ID check op leeftijd is vereist.• Het is toegestaan om op buitenterassen zogenoemde kuchschermen te plaatsen. Voor personen die zich aan weerszijden van de schermen bevinden, geldt dan geen regel om 1,5 meter afstand te houden. Aan het gebruik van de schermen zijn een aantal gebruiksvoorwaarden verbonden. De voorwaarden staan vermeld in de Instructie Kuchschermen op terrassen in de horeca (zie bijlage C) en zijn opgesteld in overleg met TNO en RIVM van 29 juni 2020.• 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.
-----------	--

12 Afhalen en bezorgen

Afhalen / bezorgen	<p>Als een afhaalmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none">• Waarborg 1,5 meter afstand tussen de afhalers• Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) afhalers of bezorgers die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5 meter van elkaar komen te staan.• Als ook consumptie ter plaatse mogelijk is geldt naast de sectorspecifieke regels ook dat de verkeerstromen goed gescheiden zijn. <p>Als een bezorgmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none">• De bezorgers moeten 1,5 meter afstand tot elkaar en anderen bewaren. Bestellingen worden tot aan de voordeur van het bezorgadres gebracht, geen fysiek contact bij de overdracht.• Voor jongeren onder de 18 jaar geldt dat zij in een groep onderling geen 1,5 meter afstand van elkaar hoeven te bewaren. Zij moeten wel 1,5 meter afstand bewaren tot anderen van 18 jaar of ouder. Een ID check op leeftijd is vereist.• De maaltijdbezorgers moeten 16 jaar of ouder zijn. Er geldt een verbod op maaltijd bezorgen door een jongere van 15 jaar of jonger.
--------------------	--



Check:

Stel uw klant/cliënt de volgende vragen:

Had je een of meerdere van deze klachten in de afgelopen 24 uur ?



Hoesten



Neusverkoudheid



Koorts vanaf
38 graden



Benaauwdheidsklachten

Heb je op dit moment een
huisgenoot met koorts en/of
benaauwdheidsklachten?



Heb je het nieuwe coronavirus
gehad en is dit de afgelopen
7 dagen vastgesteld (in een lab)



Heb je een huisgenoot /gezinslid
met het nieuwe coronavirus en
heb je in de afgelopen 14 dagen
contact met hem/haar gehad
terwijl hij/zij nog klachten had?

14 dagen



Ben je in thuisisolatie omdat je
direct contact hebt gehad met
iemand waarbij het nieuwe
coronavirus is vastgesteld?



*Indien een van de vragen met ja beantwoord wordt,
maak dan geen afspraak of annuleer de afspraak*



coronavirus

Deze check is gebaseerd op het document "Veilig werken bij contactberoepen". Zie www.covid19.nl

Registratie contactgegevens bron- en contactonderzoek

Ja, vragen van de Corona-gezondheidscheck zijn gesteld.

Contactgegevens van bezoekende gast:

Datum Tijd Tafelnummer

Naam

Telefoonnummer

Emailadres

Handtekening/paraaf medewerker

Toestemming: door het verstrekken van de contactgegevens geeft de bezoeker toestemming voor uitsluitend het delen van de contactgegevens met de GGD op hun verzoek voor bron- en contactonderzoek. Deze gegevens worden na 14 dagen vernietigd.





Rijksoverheid

29 juni 2020

Instructie

Kuchschermen op terrassen in de horeca

Vanaf 1 juli zijn kuchschermen op buitenterassen in de horeca toegestaan. Er geldt in dat geval geen regel om 1,5 meter afstand te houden voor de personen die zich aan weerszijde van de schermen bevinden. Deze folder geeft meer informatie over de richtlijnen voor en het correcte gebruik van de schermen.

Algemene uitgangspunten

- In de horeca is een vaste zitplaats altijd verplicht.
- Een buiten terras dient aan drie zijden open te zijn.
- Mensen die aan één tafel zitten moeten altijd 1,5 meter afstand houden, tenzij ze tot hetzelfde huishouden behoren.
- Mensen die aan één tafel zitten worden niet gescheiden door een scherm.

Richtlijnen voor gebruik

- De bovenzijde van de schermen bevindt zich op minimaal 180 cm vanaf de grond.
- De onderzijde van de schermen bevindt zich op ongeveer 50 cm vanaf de grond.
- De breedte van een scherm bedraagt 185 cm waarmee twee tegenover elkaar zittende personen aan een tafel van ongeveer 70 cm x 70 cm worden afgeschermd van een daarnaast geplaatste tafel.
- Er kunnen ook halve schermen worden toegepast om slechts één persoon af te schermen. De breedte van een dergelijk scherm bedraagt 92 cm.
- Het oppervlak van de schermen is glad daarmee goed te reinigen.
- De schermen dienen dagelijks te worden gereinigd.

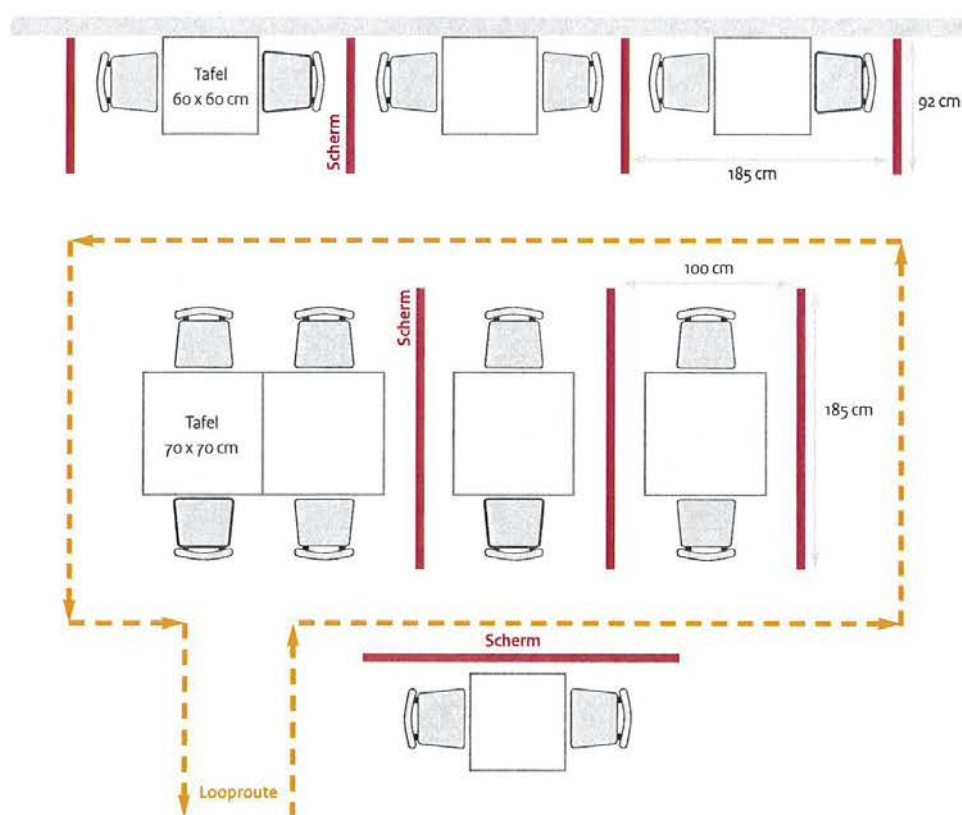
Overige kenmerken van de kuchschermen

- Handcontact met de schermen dient zo veel mogelijk te worden vermeden.
- Indien het scherm van transparant materiaal is gemaakt, wordt aanbevolen om het scherm van een print te voorzien. Hiermee wordt voorkomen dat er tegenaan gelopen of gestoten wordt doordat het onvoldoende zichtbaar is.
- Het scherm en het materiaal waaruit het scherm is samengesteld voldoet aan de van toepassing zijnde brandveiligheidseisen.
- Het scherm heeft geen scherpe hoeken en onderdelen waaraan men zich kan verwonden.
- Het scherm valt niet gemakkelijk om als er tegenaan gestoten of gelopen wordt.
- Het scherm is bestand tegen normale windvlagen en valt daarmee niet om.
- Het schermmateriaal valt niet uiteen in scherpe onderdelen bij beschadiging.
- Bij het eventueel verplaatsen van de schermen dient men de hygiëneregels in acht te nemen door de schermen goed te reinigen en handcontact zoveel mogelijk te vermijden.

Voorbeelden van toegestane opstellingen

Als voorbeeld hoe de schermen gebruikt mogen worden, staat hieronder een mogelijke opstelling. De schermen zijn op zo'n manier geplaatst dat alle personen die niet aan één tafel zitten hetzij minimaal 1,5 meter uit elkaar zitten, hetzij door een scherm gescheiden zijn.

In algemeenheid verdient het de aanbeveling om per situatie goed te kijken hoe de schermen geplaatst kunnen worden. Een arbeidshygiënist kan daarbij adviseren.



alleen samen krijgen we
corona onder controle

rijksoverheid.nl/coronavirus
of bel 0800-1351

20-04-2020



Schoonmaakprotocollen tijdens de 1,5 meter-economie

Algemeen

Het coronavirus verspreidt zich van mens op mens, daarnaast kan de overdracht plaatsvinden via contactoppervlakken (balies, tafels etc.) en aanraakpunten (leuningen, lichtknopjes, deurklinken, prullenbakken, enz.). Goede schoonmaak is daarom essentieel om verspreiding van het virus te voorkomen. Goede schoonmaak betekent dagelijkse

reiniging van het gebouw volgens het normale schoonmaakprogramma, met tijdens de corona-periode, extra aandacht voor contactoppervlakken en aanraakpunten. Dit kan volgens de reguliere wijze, zowel met de traditionele methode als met de microvezelmethode. Dit is overeenkomstig de corona-richtlijnen van de Rijksoverheid¹.

1. Contactoppervlakken en aanraakpunten

Voor de gebruiker
Voorkom dat contactoppervlakken en aanraakpunten verontreinigd raken door medewerkers/bezoekers te wijzen op de algemene hygiëne maatregelen (handen wassen etc.) en door bij het betreden van ruimtes en het verlaten daarvan desinfecterende handgel te laten gebruiken.

Schoonmaken
Maak de contactoppervlakken en aanraakpunten meerdere keren per dag op de reguliere wijze schoon. De benodigde frequentie hangt af van de gebruikintensiteit en de vervuiling en moet in overleg (met het schoonmaakbedrijf) worden vastgesteld.

2. Sanitair

Schoonmaken
Maak toiletten/sanitair ruimtes schoon op reguliere wijze, met tenminste één dagelijkse schoonmaakbeurt. Tijdens de coronacrisis kan met een hogere frequentie worden schoongemaakt, afhankelijk van de gebruikintensiteit en de vervuiling. Ook in sanitaire ruimtes is het belangrijk om contactoppervlakken en aanraakpunten (knopjes, doorspoelknoppen, deurklinken, kranen etc.) eventueel extra schoon te maken.

Voor de gebruiker
Was om besmetting te voorkomen bij het betreden (advies) en het verlaten van de sanitaire ruimte uw handen conform de RIVM-richtlijnen².

De benodigde frequenties moeten in overleg (met het schoonmaakbedrijf) worden vastgesteld. Handenwasfaciliteiten, dienen ook goed schoongemaakt te worden. Denk daarbij ook aan voldoende aanvulling van (vloeibare) zeep en materialen om handen af te drogen. Gebruik bij voorkeur handdoeken voor eenmalig gebruik van stof of papier³.

Hang een handenwas-instructie op⁴.

4. Geef schoonmakers de ruimte

De schoonmaker moet, net als alle andere facilitaire medewerkers, zijn werk op een veilige wijze kunnen doen. Dit betekent met voldoende afstand tot andere mensen. Zorg daarom dat de ruimtes waar de schoonmaker werkt tijdelijk niet toegankelijk zijn voor anderen, of zet een voldoende grote werkruimte rondom de schoonmaker af, bijvoorbeeld met linten. Als dit niet mogelijk is, zorg dan dat de schoonmaker over de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen beschikt. Op de website van OSB⁵ en de website van het RIVM⁶ zijn voor diverse situaties schoonmaakprotocollen beschikbaar, waarin staat hoe er schoongemaakt moet worden en of er eventueel persoonlijke beschermingsmiddelen nodig zijn.

3. Desinfecteren

Regulier schoonmaken zorgt voor een voldoende hygiëneniveau om in een normale situatie besmetting te voorkomen. Desinfectie is een methode met speciale desinfectiemiddelen die in specifieke situaties (bijvoorbeeld verontreiniging met bloed) wordt toegepast. Overleg met het schoonmaakbedrijf of en wanneer dit noodzakelijk is.

1 www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/coronavirus-covid-19/voorgestelde-vragen-over-de-aanpak-van-het-nieuwe-coronavirus-in-nederland
 2 www.rivm.nl/hygiene/handen-wassen
 3 www.rivm.nl/hygiene/vragen-en-antwoorden-over-handen-wassen
 4 www.rivm.nl/sites/default/files/2019-12/WHO%20handien%20vassen%20nlb.pdf
 5 www.osb.nl/kennisbank/artikel/2020/04/02/Drie-schoonmaak-protocollen-beschikbaar
 6 www.rivm.nl

Bijlage E – Afsprakenkader bij naleven en handhaven

Afsprakenkader heropening buitenterrassen Horeca

Vanaf 28 april 2021 is exploitatie van de buitenterrassen onder voorwaarden toegestaan. Dit kader geeft de gemaakte afspraken over de heropening van de buitenterrassen tussen de sector en de overheid weer. Daarnaast wordt in dit afsprakenkader ingegaan op de verantwoordelijkheden van de horecaondernemer, van de gemeente, justitie en de uit te voeren voorbereidingen voor heropening.

De regels voor het openstellen van buitenterrassen zijn bepaald in de Tijdelijke Regeling Maatregelen COVID-19 die geldig is vanaf 28 april 2021. Het KHN Protocol Horeca is een praktische uitwerking voor toepassing van deze regels in de horecapraktijk. Het protocol wordt opgesteld en beheerd door KHN. Indien het kabinet besluit tot het aanpassen van de maatregelen, dan worden deze in de TRM aangepast, alsmede het protocol waar nodig.

Uitgangspunten algemeen

Er zijn afspraken gemaakt met alle betrokken partijen over de naleving en de handhaving op de buitenterrassen. Deze afspraken sluiten aan bij de algemene handhavingsprincipes. Het uitgangspunt is dat de gast zelf verantwoordelijk is voor zowel het naleven van de basismaatregelen als voor de naleving van de maatregelen die specifiek gelden voor de horeca. De sector/ondernemer zet de benodigde stappen zodat zowel de gast, als het personeel zich aan deze maatregelen kan houden in het bedrijf (vanaf het moment dat dat weer geopend kan zijn) of op de daarbij behorende buitenterrassen. Publieke handhaving is het sluitstuk. Bij overtredingen in de publieke ruimte en bij excessen is het aan de politie en boa's om hiertegen op te treden.

Het afsprakenkader Naleving en Handhaving Buitenterrassen ziet op de volgende onderdelen:

1. *Verantwoordelijkheid en naleving door horecaondernemers*
2. *Handhaving inclusief gemeente en justitie*
3. *Naleving op het buitenterras en buiten de terrassen*

1. Verantwoordelijkheden naleving horecaondernemers

Horecaexploitanten dienen de volgende punten in de uitvoering te borgen:

- de inrichting van het buitenterras geschiedt naar de geldende regels die ook voor de gasten duidelijk dienen te zijn;
- gasten mogen de exploitatie binnen niet betreden, behoudens voor toiletbezoek, garderobe of afrekenen. Bij verplaatsing binnen draagt men een mondkapje;
- gasten zijn verplicht 1,5m afstand tot elkaar en anderen te houden en geen groepen te vormen met uitzondering van personen behorend tot het eigen huishouden en personen woonachtig op hetzelfde adres;
 - gasten worden uitsluitend bediend wanneer ze aan een tafel zitten;
 - basisregels t.a.v. hygiëne, desinfectie en gezondheid zijn geïmplementeerd zoals vermeld in het KHN Protocol Horeca;
 - er is een scenario uitgewerkt voor weersomslag (gasten mogen niet naar binnen);
 - er is duidelijk zichtbare communicatie naar gasten omtrent de geldende maatregelen.

2. Naleving/handhaving op en rondom het terras inclusief gemeente en justitie

Naleving/handhaving op het terras ligt in eerste instantie bij de ondernemers zelf, al dan niet met behulp van particuliere beveiligers/ inzet coronabanen (aanspreken, toegang weigeren, verzoeken het terras te verlaten, het terras zelf sluiten). De ondernemer bewaakt de aantallen bezoekers per terras en per tafel;

- Als, ondanks het eigen toezicht op de naleving van de regels door horecaondernemers, een dreigende situatie ontstaat, kan een beroep op de politie/boa's worden gedaan.

- Horecaondernemers zullen zich inspannen om groepsvorming rond de toegang tot en rond het terras te voorkomen;
- Handhaving is en blijft maatwerk. Voor wat betreft handhaving zal in oordeel, handelswijze noch in intensiteit ervan onderscheid gemaakt worden naar branche, m.a.w. alle branches worden op eenzelfde wijze en met eenzelfde intensiteit benaderd en aangesproken indien er niet conform de maatregelen wordt gehandeld.
- Handhaving door gemeente en justitie is een sluitstuk. De keuze voor de wijze van handhaven (politie/boa) in een concrete situatie is aan de professionaliteit van de handhaver. Naast het gebruikelijke juridische kader biedt de Wet Tijdelijke maatregelen (Twm) en de wet publieke gezondheid (Wpg) enkele extra bepalingen:
- De burgemeester kan ten aanzien van openbare plaatsen (buiten het terras) – in het geval de geldende maatregelen, zoals de veilige afstand, niet worden nageleefd of een dreiging daarvan - middels een bevel bijvoorbeeld de weg afsluiten of de aanwezige personen verwijderen (op grond van artikel 58m Twm en/of de gemeentewet artikel 174) of
- Als op publieke plaatsen (op het terras) coronamaatregelen niet worden nageleefd (zoals de veilige afstandsnorm), kan de burgemeester een aanwijzing of bevel aan de verantwoordelijke voor de publieke plaats (artikel 58k Wpg) geven. Dit kan een last onder bestuursdwang of last onder dwangsom (artikel 58u Wpg) of een bevel zijn (artikel 174, tweede lid, van de Gemeentewet) of beboeten van individuen (ook gasten).

3. Naleving buiten de terrassen en in het grotere gebied

Er is frequent contact, zowel op ambtelijk als op bestuurlijk niveau, tussen de horeca en de gemeente over diverse onderwerpen. Er vindt afstemming plaats met gemeenten en handhavers/toezichthouders binnen bijvoorbeeld BIZ-gebieden, uitgaansgebieden, horecaconcentratiegebieden. Er is hier zicht op eventuele probleemsituaties.

- Ook vinden in vrijwel elke gemeenten vanaf het begin van dit jaar overleggen plaats tussen horeca en gemeenten over een veilige en verantwoorde heropening van de horeca en de terrassen.

Ter illustratie een overzicht van onderwerpen die daarin worden besproken met elkaar:

1 Fysieke inrichting van terrassen

- Is het terras ingericht conform de geldende regels?
- Denk aan: Hygiëne maatregelen en richtlijnen voor afstand/placering en maximaal aantal personen per tafel en per terras.

2. Omgeving/drukte bij terrassen

- Afspraken over de bezoekersstromen rondom de terrassen.
- Denk aan: wachtrijen, groepsvorming, opstellen van een stappenplan t.b.v. maatregelen bij drukte (wie gaat wat doen en wat ga je als eerste doen?).
- Wat te doen bij weeromslag?

3 Naleving/Handhaving

- Afspraken over naleving en handhaving van de regels op en rondom de gezamenlijke terrassen door ondernemers, coronacoaches, horecastewards, gastheren, beveiligers, wellicht met inzet van ‘coronabanen’.
- Afspraken over dosering/begrenzing van bezoekersaantallen, bv door afsluiting van toegangswegen, concentratiegebieden en andere mogelijkheden daarvoor
- Afspraken over op welke manier wordt gehandhaafd, wie daarin welke rol, taken en verantwoordelijkheid heeft en welk escalatiemodel geldt.

4 Contact en communicatie

- Contactpersonen per organisatie voor een specifiek gebied, aanspreekpunt ondernemers en handhaving
- Afspraken over contactpersonen, verantwoordelijkheden en escalatiemogelijkheden.
- Communicatie over de regels richting de ondernemers en de bezoekers (incl. buitenlandse bezoekers)

Omdat lokale situaties enorm kunnen verschillen, zelfs tussen verschillende gebieden in een gemeente, zal de lokale uitwerking verschillen. De concrete lokale uitwerking is dus maatwerk.

Bijlage:

1. Protocol horeca

- Het protocol gaat in op alle horeca activiteiten, de algemene Covid-regels en de praktische vertaling naar de diverse soorten exploitaties.
- Dit zal op de actuele regels worden nagelopen en aangepast.

2. Praktijkvoorbeelden lokale overheden en lokale KHN in de verschillende gemeenten in de regio Midden Nederland, o.a. Gemeente Utrecht, Hilversum, Breda en Rotterdam:

Gemeente Utrecht, Woerden en Hilversum (vanuit regiomanagers KHN Midden Nederland):

- Inzet coronahostess door gemeente in binnensteden gedurende de eerste dagen om drukte te monitoren en bezoekers te attenderen op de 1,5 meter maatregelen.
- Inzet van extra beveiliging door gemeente in horecaconcentratiegebieden om drukte te monitoren en wachtrijen bij terrassen te verspreiden.
- Ondernemers zijn eerste aanspreekpunt naar gasten (die zich niet houden aan de maatregelen), indien dat onvoldoende effect heeft kan de ondernemer beroep doen op de BOA op straat of via de horecatelefoon die veel gemeenten hebben in het kader van veilig uitgaan. Bij excessen wordt de politie ingeschakeld.
- Ondernemers informeren en instrueren hun medewerkers op de actuele maatregelen.
- Er zijn gemeenten die subsidies beschikbaar stellen voor tools (te denken aan stickers, posters, linten, afhekken van terrassen) die de 1,5 meter maatregelen ondersteunen.
- Een ondersteunende communicatiecampagne richting de bevolking. Deze afspraken worden vaak in samenwerking gemaakt met gemeenten, ondernemersverenigingen/ Centrummanagement/ INretail etc.
- Het informeren en communiceren richting leden en niet leden verloopt via WhatsApp-groepen, nieuwsbrief gemeente en KHN, horeca overleggen (overleg tussen gemeente en besturen KHN of gehele horeca in kleinere gemeenten), contactpersonen gemeente en regiomanagers KHN.

Gemeente Breda (Van stadsmarinier in gemeente Breda):

- Breda heeft een sterk KHN bestuur met veel draagvlak onder de ondernemers, een groot bereik en een goed beeld van wat speelt onder ondernemers. Daarnaast staat KHN in nauw contact met het lokale bestuur.
- KHN Breda heeft reeds een plan opgesteld voor de opening van de horeca. In dit plan staan adviezen om ondernemers bijv. financieel te helpen (intrekken precario, portier regeling aanpassen enz.), maar ook operationele afspraken tussen politie, boa's, gastheren en ondernemers. Er komt een operationeel plan waarin verantwoordelijkheden en taken worden beschreven.
- De straten zijn "corona-proof" ingericht middels stickers op de grond en borden. Er zijn verplichte looprichtingen ed.

- Aanspreken van overtreders wordt in eerste instantie door ondernemers zelf gedaan. Wanneer dit niet het gewenste resultaat heeft dan komen de gastheren in actie. Indien hun inzet geen effect heeft roepen zij de boa's en eventueel de politie erbij.
- De eerste weken na heropening zal de lokale overheid vooral de helpende hand bieden. Ondernemers krijgen de tijd om te wennen en alles goed te regelen. Bij excessen wordt er uiteraard wel ingegrepen en indien nodig repressief opgetreden.
- In Breda pakken we iedere mogelijkheid aan om drukte te spreiden. Naast de extra terrassen, wordt ondernemers nu de kans geboden om in de stadsparken een tijdelijke standplaats in te nemen. Belangrijk is dat we in Breda veel extra ruimte voor terras hebben geregeld. De maximaal 50 personen per terras zou dit concept bijten.

Gemeente Rotterdam (Van stadsmarinier in gemeente Rotterdam):

- Elk gebied heeft een vast aanspreekpunt in de horecagebiedsadviseur. Zij informeren, adviseren, signaleren en indien nodig corrigeren horecaondernemers.
- Voor elk van de bijna 15 (horeca)concentratiegebieden wordt samen met ondernemers een maatwerkplan gemaakt. Hiermee creëren we extra terrasruimte voor ondernemers zonder andere belangen, zoals toegankelijkheid en loopruimte en -routes voor bewoners en bezoekers uit het oog te verliezen.
- Al voor de heropening van de terrassen zetten we coronacoaches in die ondernemers individueel en op locatie van advies kunnen voorzien over de inrichting en opstelling van terrassen en het naleven van de coronaregels.
- Op de dag van en dagen na de heropening zetten we mobiele bakfietssteams in als 'coronaloket' voor alle vragen van ondernemers, bewoners en bezoekers in drukke gebieden.
- Om horecaondernemers te steunen en spreiding van bezoekers aan te moedigen mogen alle horecaondernemers in de stad, mits daar ruimte voor is, hun normale terras in oppervlakte verdubbelen. Ook mogen op beschikbare parkeerplaatsen voor hun eigen deur terrasvlonders worden neergelegd.
- Onze boa's en politie collega's zullen coachend handhaven. Alleen bij excessen treden we direct op.

KHN geeft de horeca power!

Koninklijke Horeca Nederland

Postbus 566
3440 AN Woerden
Pelmolenlaan 10
3447 GW Woerden

T 0348 48 94 89
E info@khn.nl
www.khn.nl



@KHN



Koninklijke Horeca Nederland



Koninklijke Horeca Nederland



koninklijke horeca nederland