

## Disclaimer en aansprakelijkheid Corona Plan Restaurant Orizaba Tiel

### 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 concept 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, vind je altijd op onze website.

### 1.2 Juridische status protocol; wetten en noodverordeningen gaan voor protocol.

Belangrijk om op te merken is dat dit document geen juridische status heeft. Het is een richtlijn. Het is een richtlijn gebaseerd op informatie welke bij Koninklijke Horeca Nederland nu bekend is. Wettelijke regels zoals (lokale/regionale) noodverordeningen, Arbo-regels etc. blijven onverkort van toepassing.

Met name noodverordeningen worden op dit moment met grote regelmaat aangepast en we kunnen niet uitsluiten dat noodverordeningen 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 lokaal/regionaal geldende noodverordening 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 bepalingen uit de noodverordening.***

Dit protocol is met grote zorg samengesteld volgens de richtlijnen van Koninklijke Horeca Nederland en kan niet garanderen dat alle informatie volledig en juist is. De inhoud van dit document is auteursrechtelijk beschermd en mag niet zonder schriftelijke toestemming vooraf van Koninklijke Horeca Nederland gekopieerd of vermenigvuldigd worden.

### 1.3 Hoofdpijnen

Belangrijk te weten is dat dit grove hoofdpijnen betreffen.

## 2 Concept Protocol Heropenen Horeca

### 2.1 Cruciale randvoorwaarde

Bij langzaam opstarten blijven de steunmaatregelen onverkort van toepassing, opengaan van een horecabedrijf mag niet ten koste gaan van 'recht' op steunmaatregelen (je mag er als ondernemer niet slechter van worden).

### 2.2 Algemene opmerkingen onhaalbaarheid 1,5m economie in de horeca:

Koninklijke Horeca Nederland plaatst grote kanttekeningen bij de haalbaarheid van de 1,5m-economie in de horeca. Technisch is de 1,5m-economie vrijwel overal uitvoerbaar maar het is in de horeca voor het overgrote deel niet rendabel. Waarom niet:

- De 1,5m economie is gebaseerd op de noodzaak van afstand bewaren of ook wel 'Social distancing'.
- De ruimte om die 1,5m te kunnen waarborgen is er in de horeca in veel gevallen in de huidige opzet gewoonweg niet.
- Concreet betekent het bewaren van 1,5m afstand in de horeca dat er veel minder mensen in het bedrijf zullen kunnen verblijven.
- Veel minder gasten (binnen of op het terras) betekent veel minder omzet.
- Dat terwijl de vaste lasten van de horecaondernemer (huisvesting, afschrijvingen en met name personeel) wel 100% doorlopen.

Heel simpel gesteld; geen enkele ondernemer kan met 50% (of minder) omzet 100% van de vaste lasten dekken. Zeker niet na twee maanden gesloten zijn en dan voor maanden achter elkaar met een onzeker vooruitzicht.

Daarom is het voor de horeca zo cruciaal dat horecaondernemers erop moeten kunnen vertrouwen dat er aanspraak blijft bestaan op maatregelen uit het steunpakket, ongeacht of ze ervoor kiezen om open te gaan of niet. Deze algemene opmerkingen zullen ter harte moeten worden genomen bij het bestuderen van dit concept protocol heropenen horeca. Het is zeker niet bedoeld als een structurele oplossing voor de horeca

### 3 Inleiding

Het protocol is als volgt opgebouwd. Het eerste deel bestaat uit een aantal uitgangspunten met daarna algemene richtlijnen voor restaurant Orizaba, medewerkers, gasten en leveranciers. Het tweede deel bestaat uit de specifieke richtlijnen voor het restaurant Orizaba.

De crisis heeft naar verwachting een lange termijn impact op het restaurant.

We zijn blij om weer een de slag te kunnen en onze gasten, in deze nieuwe situatie, te laten genieten van onze mooie horeca!

*Dit protocol is tot stand gekomen in samenwerking met horecaondernemers en VNO-NCW/MKB Nederland en afgestemd met de overheid en vertaald naar restaurant Orizaba in Tiel*

#### 4 Preambule (algemene uitgangspunten)

1. Dit Protocol Heropening Horeca geldt voor restaurant Orizaba, en bestaat uit een aantal onderdelen.

Algemene Richtlijnen die gelden voor:

- Horecaondernemers
- Medewerkers
- Gasten
- Leveranciers

Specifieke richtlijnen die gelden voor sub sector restaurant;

2. Uitgangspunt is dat afspraken helder en hanteerbaar zijn voor alle medewerkers, gasten en leveranciers.
3. Restaurant Orizaba, medewerkers, gasten en leveranciers houden zich aan de richtlijnen van overheid en RIVM.
4. Ondernemers van restaurant Orizaba 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. Restaurant Orizaba als horecaondernemer communiceert over de afspraken. Restaurant Orizaba maakt de afspraken zichtbaar:
  - Op de terrassen
  - Bij alle ingangen van de horecavestiging
  - Binnen de horecavestiging.
  - Op website en Social media

## 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 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 (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; blij 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 erop 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. Maar:
  - a. Aan een tafel mogen maximaal 2 personen of een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat, binnen 1,5 meter van elkaar zitten
  - b. Aan de bar mogen maximaal 2 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. Restaurant Orizaba 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 contactloos (pin of mobiel)
9. Online bestelde producten worden geleverd tot de voordeur, zonder fysiek contact
10. 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 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. Houd 1,5 meter afstand van de medewerkers die de goederen in ontvangst nemen
2. Kom niet aan de deur met verkoudheids- en/of griepklachten.
3. Laad de goederen uit en zet deze op een daar voor aangewezen plaats inclusief pakbon en neem zelf 1,5 meter afstand van deze plek.
4. 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 Worksheet Restaurant

7 Hieronder volgen de specifieke richtlijnen voor restaurant. Een restaurant is een uitgaansgelegenheid waar gasten (tegen betaling) kunnen eten.

Verkoop Ruimte	<b>Bij binnenkomst:</b> Voorkom ophoping van gasten bij de ingang: <ul style="list-style-type: none"><li>• Werk uitsluitend met reserveringen (via website, apps of telefonisch)</li><li>• 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.</li><li>• Als het een groep betreft van drie of meer personen dan moet tijdens het controlegesprek ook gevraagd worden of de gasten een gezamenlijk huishouden vormen. Als dit niet het geval is dient men minimaal 1,5 meter afstand tot elkaar te waarborgen.</li><li>• Zijn er geen gezondheidsrisico's, begeleid op gepaste afstand de gasten naar hun tafel.</li><li>• 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</li><li>• Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een desinfecterende handgel)</li></ul>
	<b>Bij vertrek:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst</li></ul>
	Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen personen die aan verschillende tafels zitten.
	Meer dan 2 personen aan één tafel die binnen 1,5m van elkaar zitten zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft die een gezamenlijke huishouding vormen.
	Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaats gevonden, mogen medewerkers binnen 1,5 meter 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.
	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.

## Vervolg restaurant

Terras	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Bij ontvangst op het terras 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.</li> <li>• Als het een groep betreft van drie of meer personen dan moet de gasten gevraagd worden of zij een gezamenlijke huishouding vormen. Als dit niet het geval is dient men minimaal 1,5 meter afstand tot elkaar te waarborgen.</li> <li>• Gasten mogen alleen maar zitten op een terras, niet staan.</li> <li>• Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen personen die aan verschillende tafels zitten.</li> <li>• Meer dan 2 personen aan één tafel die binnen 1,5 meter van elkaar zitten zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft die een gezamenlijke huishouding vormen.</li> <li>• Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het terras hebben verlaten.</li> <li>• Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard</li> </ul>
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"> <li>• Maximaal 3 afhalers (dit geldt zowel wanneer de afhaalplek binnen is als buiten (bv. een loket))</li> <li>• Waarborg 1,5 meter afstand tussen de afhalers</li> </ul>
	<p>Als een bezorgmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Maximaal 3 bezorgers in het bedrijf</li> <li>• De bezorgers moeten 1,5 meter afstand tot elkaar bewaren. Bestellingen worden tot aan de voordeur van het bezorgadres gebracht, geen fysiek contact bij de overdracht</li> </ul>

Protocol Heropening restaurant Orizaba Tiel mei 2020



Rijksoverheid

## 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 [rijksoverheid.nl/covid19](https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/coronavirus)