

Checklist horeca

Algemene richtlijnen voor horeca-ondernemers in de retail



TUINBRANCHE
NEDERLAND

Voorlopig advies horeca in retail

Tuinbranche Nederland en INretail geven een advies over hoe om te gaan met de nieuw aangekondigde maatregelen voor de horeca. Dit advies is mede in afstemming met Koninklijke Horeca Nederland tot stand gekomen.

Vooraf

Iedere retailer is vrij om te kiezen of ze de horeca-afdeling open houden. Mits zij zich houden aan de richtlijnen uiteraard. Vanuit Tuinbranche Nederland en INretail adviseren wij om goed na te denken of het bedrijfseconomisch verstandig is gezien het maximum aantal gasten. Bovendien zijn we blij dat we onze winkels vanaf de uitbraak van Corona open hebben mogen / kunnen houden. Dit vooral omdat aangestuurd én opgeroepen is tot functioneel winkelen en géén fun-shopping. Je kan ook je horecagedeelte inzetten om je klant gastvrij in je winkel te ontvangen zonder dat een klant daarvoor bestelt en betaalt. Ook dan gelden dezelfde regels als hieronder.

Algemene richtlijnen voor horeca-ondernemers in retail

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 deurbelid en toezicht op naleving van de regels. Maak hiervoor iemand binnen het bedrijf verantwoordelijk.
3. Wees extra alert op de regels van sociale hygiëne 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.

Bij binnenkomst

- Laat gasten zichzelf registreren met in elk geval hun naam en telefoonnummer.
- Voorkom ophoping van gasten bij de ingang.
- Werk uitsluitend met reserveringen (via website, apps, telefonisch of bij binnenkomst van de winkel).
- 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 (met water en zeep of met desinfecterende handgel).

In de horeca-corner / restaurant

- In totaal mogen, exclusief personeel, 30 personen in één ruimte aanwezig zijn in de horeca-corner / het restaurant. Dit geldt voor binnenruimtes.
- Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm.



Checklist horeca

Algemene richtlijnen voor horeca-ondernemers in de retail



- Meer dan 4 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.

Op het terras buiten

- In totaal mogen, exclusief personeel, maximaal 40 gasten aanwezig zijn op het 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 4 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.

Bij vertrek

- Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst.

In de 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 PVC-scherm.
- 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.

Zelfservice

- Als de horeca zo is ingericht dat de klanten bij een balie zelf eten kunnen pakken of een bestelling doorgeven om vervolgens na bereiding dit mee te nemen naar de horecacorner.
- Als het controlegesprek bij binnenkomst / voor het bestellen heeft plaatsgevonden mag de klant de weg vervolgen. Als het een groep van drie of meer personen betreft, moet tijdens het controlegesprek ook gevraagd worden of de gasten een gezamenlijke huishouding vormen. Zo niet, dan dient men minimaal 1,5 meter afstand te houden.
- Bij het bestellen, pakken en afhalen moet extra veel aandacht zijn om de 1,5 meter te kunnen waarborgen. Indien mogelijk is het advies om klanten te laten bestellen en betalen aan de balie, hierna nemen ze plaats aan een tafeltje en wordt de bestelling aan tafel gebracht door een medewerker.
- De 1,5 meter moet duidelijk zichtbaar worden gemaakt voor de gast (bijv. via markeringen op de vloer).
- Als de klant zelf het eten mag pakken, zorg dan voor voldoende hygiënemaatregelen zodat niet iedere klant alles aanraakt. Denk hierbij aan het eten al op een bord presenteren en (wegwerp)handschoenen verplicht stellen. Mochten mensen zelf het eten mogen pakken, zorg dan dat slechts 1 iemand van het gezelschap dat doet.
- Als de situatie zo is dat een klant eten besteld en dat dit nog bereid moet worden, is het advies de klant vast af te laten rekenen, vervolgens naar zijn / haar plaatst te laten gaan en het eten later aan tafel te brengen. Dit om 'ophoping' van klanten te voorkomen.
- Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen personen die aan verschillende tafels zitten.
- Meer dan 4 personen aan één tafel die binnen 1,5 meter van elkaar zitten, is uitsluitend toegestaan als dit personen zijn die een gezamenlijke huishouding vormen.
- Bestellingen opnemen, bedienen en afruimen aan tafel terwijl de gasten aan tafel zitten is mogelijk. Uiteraard met inachtneming van de 1,5 meter.
- Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.
- Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard.