

# Protocol Horeca

Juni 2021



**HORECA  
ALLIANTIE**

Een samenwerking van NHG, VCHO en ProFri



**ProFri** Vereniging  
Professionele  
Frituurders



**VCHO**  
Vereniging  
Chinees-Arabisch  
Mosaic Onderzoek  
中餐协会

## INHOUD

INLEIDING .....	3
1. BASISREGELS VOOR IEDEREEN .....	6
2. ALGEMENE INSTRUCTIES .....	7
2.1 Gasten .....	7
2.2 Personeel/ondernemers .....	9
2.3 Leveranciers .....	10
3. AANVULLENDE INSTRUCTIES OVERIGE HORECA .....	11
3.1 Afhalen en fastfood .....	11
3.2 Bezorgen .....	11
3.3 Buffetrestaurants .....	11
3.4 Hotels .....	12
3.5 Cafés .....	12
BIJLAGE 1: VRAGENLIJST GEZONDHEIDSCHECK .....	14
BIJLAGE 2: INSTRUCTIE HANDEN WASSEN .....	15
BIJLAGE 3: POSTER VEILIG UIT ETEN .....	16
BIJLAGE 4: POSTER PROTOCOL HORECAZAAK .....	17
BIJLAGE 5: POSTER PROTOCOL PERSONEEL .....	18
BIJLAGE 6: POSTER ONLINE GEZONDHEIDSCHECK .....	19
BIJLAGE 7: INSTRUCTIE KUCHSCHERMEN .....	20
BIJLAGE 8: REGISTRATIEFORMULIER .....	21

## INLEIDING

Sinds 28 april 2021 zijn de terrassen weer open en sinds 5 juni is de horeca ook binnen weer open. Vanaf 26 juni gelden er weer verdere versoepelingen, al gelden er nog steeds restricties ter waarborging van de volksgezondheid. Dit protocol is in samenspraak met het ministerie van Economische Zaken en Klimaat opgesteld door de Vereniging Chinese-Aziatische Horeca Ondernemers (VCHO), het Nederlands Horeca Gilde (NHG) en de Vereniging Professionele Frituurders (ProFri) en de vakbond ABGP heeft ingestemd met de inhoud.

### **Bescherming**

Dit document is bedoeld om u te ondersteunen bij de implementatie van de richtlijnen en maatregelen van het RIVM en de Rijksoverheid bij u in het bedrijf. Met de maatregelen genoemd in dit document wordt gedefinieerd hoe gasten en medewerkers zich veilig binnen deze voorzieningen kunnen bewegen zodat de overdracht van het COVID-19 virus kan worden beperkt: van gasten naar medewerker, tussen medewerkers onderling en van medewerker naar gasten.

### **Richtlijnen leidend**

Dit document geeft u (c.q. uw managers en bedrijfsleiders) houvast hoe u in de '1,5 meter-samenleving' uw deuren weer kunt openen. Het is aan u om op basis hiervan eigen maatregelen te treffen.

Naast deze richtlijnen en maatregelen gelden onverminderd en steeds de HACCP-richtlijnen voor de borging van de voedselveiligheid.

### **Dynamisch**

Omdat de situatie rondom COVID-19 voortdurend verandert, is dit een dynamisch document dat steeds aangepast wordt aan de geldende noodverordeningen en richtlijnen van de Rijksoverheid en het RIVM. Via de websites van de drie samenwerkende verenigingen is de meest actuele versie van dit protocol te bekijken. U kunt bij uw eigen branchevereniging terecht voor meer informatie over de actuele maatregelen en richtlijnen.

## **Handhaving**

U bent als ondernemer verantwoordelijk voor de handhaving van de regels in én rondom uw zaak.

De burgemeesters kunnen aanvullende maatregelen opleggen als zij vinden dat de regels (zoals afstand, verbod op samenscholing) niet voldoende in acht worden genomen. Wilt u precies weten wat u als horecaondernemer wel of niet mag in de plaats waar uw bedrijf is gevestigd, raadpleeg dan de gemeente waar uw bedrijf onder valt.

## **Tijdelijke wet maatregelen COVID-19**

Op 1 december 2020 is de Tijdelijke wet maatregelen COVID-19 (Twm) in werking getreden. Deze wet neemt de werking over van de regionale noodverordeningen, waarin tot eind november de regels over het voorkomen van besmettingen waren opgenomen. Dat wil zeggen dat bevoegdheden om uitvoering te geven aan maatregelen die in de Twm zijn neergelegd (specifieke bevoegdheden voor de burgemeester, toezicht en handhaving) – behoudens escalatie – niet bij de voorzitters van de veiligheidsregio's liggen, maar op gemeentelijk niveau, met controlemogelijkheden van de gemeenteraad.

## **Protocol**

Dit protocol bestaat uit de volgende onderdelen:

1. Basisregels voor iedereen
2. Algemene instructies horeca

**alleen samen krijgen we  
corona onder controle**

## **Disclaimer**

Dit protocol is met zorg opgesteld door de Horeca Alliantie, een samenwerking van Vereniging Chinese-Aziatische Horeca Ondernemers (VCHO), Nederlands Horeca Gilde (NHG) en Vereniging Professionele Frituurders (ProFri). Omdat het een dynamisch protocol betreft kan de inhoud aangepast worden. Bij publicatie van een aangepaste versie vervalt de voorgaande versie. Mochten er ondanks de zorgvuldigheid nog onjuistheden in dit document staan, zijn VCHO, NHG en ProFri niet aansprakelijk voor eventuele schade die verband houdt met het gebruik van dit document.

## 1. BASISREGELS VOOR IEDEREEN

- Houd 1,5 meter afstand van anderen.
- Was vaak je handen.
- Hoest en nies in de binnenkant van je elleboog.
- Gebruik papieren zakdoekjes om je neus te snuiten en gooi deze daarna weg.
- Schud geen handen.
- Blijf thuis bij verkoudheidsklachten, koorts of verhoging tot 38 graden Celsius.
- Laat je testen bij corona-gerelateerde klachten.
- Vermijd drukte.



Zolang het virus er is, zullen we ons aan [de algemene regels](#) moeten houden. Samen houden we vol. Want corona onder controle houden, dat kunnen we alleen samen.

## 2. ALGEMENE INSTRUCTIES

### 2.1 Gasten

Sinds 28 april 2021 zijn de terrassen weer open en sinds 5 juni 2021 zijn de eetgelegenheden en cafés ook binnen openen. De voorwaarden voor heropening zijn verwerkt in dit protocol.

#### Openingstijden

- Er gelden geen corona gerelateerde beperkingen voor de openingstijden van de horeca.

#### Aantal gasten

- De maximum capaciteit van het terras en de binnenruimte mag worden gebruikt, zolang de 1,5 meter afstand in acht wordt genomen. Wel gelden de volgende voorwaarden: vaste zitplaatsen, gezondheidscheck en registratie.
- Met toegangstesten is er geen maximaantal gasten en hoeft er geen 1,5 meter afstand gehouden te worden.

#### Definitie terras

Hier vindt u de voorwaarden waaraan een terras moet voldoen.

- Terrassen dienen aan de bovenzijde volledig open te zijn, dan wel aan de drie zijdes volledig open te zijn.
- Voor terrassen in overdekte winkelcentra gelden dezelfde regels als voor de binnenruimten van eet- en drinkgelegenheden.
- De ondernemer dient het terras zo in te richten dat gasten en personeel altijd 1,5 meter afstand kunnen houden tot elkaar.
- Door het plaatsen van kuchschermen vervalt de regel om 1,5 meter afstand te houden voor de personen aan weerszijde van de schermen. Voor regelgeving met betrekking tot de kuchschermen zie bijlage 7.
- Bij aanpalende terrassen zorgen de ondernemers van deze terrassen gezamenlijk voor het handhaven van de 1,5 meter.

Van ondernemers van een terras wordt verwacht dat zij zorgdragen voor het reguleren van de toestroom op het terras en daarbij ook clustering van wachtende of vertrekkende gasten buiten het terras voorkomen.

## **Definitie zelfstandige ruimte**

De definitie van een zelfstandige ruimte zoals beschreven in de Tijdelijke Wet Maatregelen Covid-19 is: een ruimte die aan alle zijden volledig wordt begrensd door bouwkundige scheidingsconstructies.

## **Indeling**

- Zorg voor 1,5 meter afstand tussen zitplaatsen.
- Er geldt geen maximum aantal personen per tafel, zolang personen die niet op één adres wonen op 1,5 meter afstand van elkaar zitten.
- Mensen die op één adres wonen\* en kinderen t/m 12 jaar kunnen aan dezelfde tafel zitten en hoeven geen 1,5 meter afstand te houden van elkaar. Hiervoor geldt ook geen maximum aantal personen per tafel.
- Zorg voor een duidelijke markering, zodat de gasten 1,5 meter afstand kunnen houden.
- Maak vaste looproutes en breng waar nodig markeringen aan.
- Zorg indien mogelijk voor een gescheiden ingang en uitgang voor gasten.
- Maak het protocol zichtbaar voor gasten. Publiceer het protocol ook op de website en eventuele sociale media (bijlage 3).

\* Dit geldt voor iedereen die op hetzelfde adres woont, dus niet alleen partners en gezinnen, maar ook andere woongemeenschappen zoals studentenwoningen.

## **Ontvangst**

- Voer bij de deur de gezondheidscheck uit bij alle gasten. Gebruik hiervoor de vragenlijst Gezondheidscheck van de Rijksoverheid (bijlage 1) of gebruik de gratis [Online Gezondheidscheck](#) (scan QR-code bijlage 6).
- Bij vermoeden van COVID-19 verschijnselen, moet u de gast(en) de toegang weigeren.
- Het is verplicht de gasten te vragen om zich te registreren door middel van het achterlaten van naam en telefoonnummer ten behoeve van bron- en contactonderzoek door GGD. U kunt hiervoor gebruikmaken van het formulier in bijlage 8. De gast registreert zich op vrijwillige basis.
- Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen en/of desinfecteren.
- Gasten dienen een vaste zitplaats aan een tafel te hebben, dit kan ook aan de bar zijn.
- Entertainment is toegestaan. Wel dienen de gasten op hun vaste zitplaats te blijven zitten.



### **Eten/Drinken**

- Gebruik menukaarten die makkelijk te reinigen zijn of digitale menukaarten (QR bestellen).
- De bediening mag de bestelling opnemen en serveren op minder dan 1,5 meter.
- Plaats zo min mogelijk decoratie op tafel en beperk het tafelgerei tot het noodzakelijke.

### **Vertrek**

- Laat gasten zoveel mogelijk contactloos betalen.
- Het is toegestaan om gasten van het terras binnen af te laten rekenen.

### **Schoon en veilig**

- Desinfecteer de tafel, stoelen, decoratie en menukaarten na elk gebruik.
- Maak deurklinken meerdere keren per dag schoon.
- Maak de sanitaire ruimtes regelmatig schoon. Hang daar een schoonmaaklijst zodat de gasten kunnen zien wanneer er schoongemaakt is.
- Zorg voor voldoende (hand)zeep en papieren handdoekjes voor de gasten in de sanitaire ruimtes. Vermijd het gebruik van handdrogers.
- Hang bij de wastafel een instructie voor het handen wassen (bijlage 2).

## **2.2 Personeel/ondernemers**

### **Voorzorgsmaatregelen**

- Check met gebruik van de vragenlijst (bijlage 1) of met gebruik de gratis Online Gezondheidscheck (bijlage 6) de gezondheid van alle medewerkers. Indien één van de vragen met ja beantwoord wordt dan mag de medewerker niet aan zijn dienst of shift beginnen en dient meteen getest te worden.
- Zorg dat het protocol duidelijk zichtbaar opgehangen wordt, zodat alle medewerkers het kunnen zien en zorg dat dit ook wordt nageleefd (bijlage 4 en 5).
- Wijzigingen in het protocol moeten aan alle medewerkers gecommuniceerd worden.
- Stel één medewerker aan die verantwoordelijk is voor naleving van het protocol. Dit is in veel gevallen de eigenaar, manager of bedrijfsleider. Zorg bij diens afwezigheid voor een vervanger.

### **Indeling**

- Geef medewerkers zoveel mogelijk vaste plekken om onderling contact te beperken.
- Laat medewerkers zo veel mogelijk 1,5 meter afstand van elkaar houden.
- Laat personeel zoveel mogelijk in dezelfde groepen samenwerken om kruisbesmetting te voorkomen.

### **Persoonlijke hygiëne**

- Zorg dat alle medewerkers elke dag schone kleding dragen.
- Laat alle medewerkers bij binnenkomst handen wassen. Zorg dat ze ook daarna regelmatig hun handen wassen volgens de richtlijnen van het RIVM.

### **Keuken**

- Elke kok gebruikt zoveel mogelijk zijn/haar eigen gereedschap.
- Als gemeenschappelijk gereedschap gebruikt wordt, dient dit na elk gebruik schoongemaakt te worden.
- Maak regelmatig de (hand)grepen en bedieningspanelen van koelcel, koelkast, combisteamer en overige apparaten schoon.
- Laat bedienend personeel, bezorgers en leveranciers tijdens de werktijden de keuken niet onnodig betreden.
- Gebruik handschoenen bij het afruimen van gebruikt servies en bestek.
- Zorg voor voldoende (hand)zeep en papieren handdoekjes in de keuken.

### **2.3 Leveranciers**

- Maak duidelijke afspraken met leveranciers over aflevermoment en afleverlocatie.
- Laat de leveranciers zoveel mogelijk buiten de werktijden goederen leveren.
- Bezorgers die gezondheidsklachten hebben zijn niet welkom.
- Communiceer het protocol met alle leveranciers.

## 3. AANVULLENDE INSTRUCTIES OVERIGE HORECA

### 3.1 Afhalen en fastfood

Naast voorgaande regels, vindt u hieronder enkele aanvullende maatregelen betreffende afhaalzaken.

- Zorg dat er zoveel mogelijk online/telefonisch wordt besteld.
- Verspreid de afhaalstroom, bijvoorbeeld door per tijdvak van 15 minuten een maximaal aantal afhaalbestellingen te accepteren.
- Laat gasten zoveel mogelijk online betalen.
- Maak een duidelijke route voor de afhaalgasten.
- Indien u geen aparte ingang heeft voor het afhaalgedeelte, laat gasten dan zoveel mogelijk buiten het restaurant of zitgedeelte afhalen. Dit kan door bijvoorbeeld een afhaaltafel te plaatsen.
- Indien een gast bij binnenkomst aangeeft een bestelling te willen plaatsen en deze ter plekke te willen consumeren, voer dan de eerder beschreven ontvangstprocedure uit beginnend bij de gezondheidscheck.
- Zorg zowel binnen als buiten, voor markeringen van 1,5 meter voor afhaalgasten.
- Verwijder alle kranten, tijdschriften, speelgoed, etc. uit de wachtruimte.
- Er zijn geen corona gerelateerde beperkingen met betrekking tot afhalen.
- Er zijn geen corona gerelateerde beperkingen met betrekking tot de verkoop van alcohol.

### 3.2 Bezorgen

Naast voorgaande regels, vindt u hieronder enkele aanvullende maatregelen betreffende bezorgen.

- Maak een vaste looproute en werkplek voor bezorgers.
- Bezorgers maken zo min mogelijk contact met overige collega's.
- Bezorgers brengen de bestelling tot aan de voordeur van het bezorgadres.
- Bezorgers dragen bij voorkeur handschoenen bij het afleveren.
- Er zijn geen corona gerelateerde beperkingen met betrekking tot bezorgen.
- Er zijn geen corona gerelateerde beperkingen met betrekking tot de verkoop van alcohol.

### 3.3 Buffetrestaurants

Naast voorgaande regels voor binnenruimtes en terrassen, vindt u hieronder enkele aanvullende

maatregelen betreffende buffetten/zelfbediening.

- Laat gasten zoveel mogelijk gefaseerd binnenkomen, zodat niet iedereen tegelijkertijd naar het buffet loopt.
- Zorg voor een goede doorstroom van de gasten bij het buffet en voorkom opstoppingen door bijvoorbeeld gerechten die ter plekke bereid moeten worden te laten bestellen en naar de tafel te brengen.
- Zorg voor duidelijke looproutes naar het buffet, waarbij de mensenstroom zoveel mogelijk verspreid wordt over de beschikbare ruimte.
- Zet het buffet zo ruim mogelijk op, zodat er zoveel mogelijk ruimte rondom het buffet is.
- Zorg voor 1,5 meter markering rondom het buffet.
- Gasten houden 1,5 meter afstand van elkaar en van de medewerkers.

### **3.4 Hotels**

Voor de terrassen, binnenruimten en buffetten van de restaurants van hotels gelden dezelfde voorwaarden als hierboven genoemd.

### **3.5 Cafés**

Voor de terrassen en binnenruimten van cafés gelden dezelfde voorwaarden als hierboven genoemd.

### **Tapinstallatie**

- Desinfecteer de tapinstallatie aan het begin en einde van de dag.
- Desinfecteer de fustaansluiting en fustkoppeling bij het aansluiten van een nieuw fust.
- Raak enkel het onderste deel van het glas aan; onderste 20% is voor barmedewerker, bovenste 80% voor consument.
- De taptuit niet tegen het glas, in het bier of in het schuim laten komen.
- Vervang regelmatig de afschuimer en het glas met schoon water.
- Vermijd doortappen.

### **Glaswerk**

- Stapel de glazen niet.
- Pak glazen aan de onderkant.

- Indien mogelijk gebruik de vaatwasser om glazen af te wassen.
- Spoel het glaswerk in aparte spoelbakken. Ververs het spoelwater continu.
- Laat het kraantje onder in de wasbak aan staan, zodat het water steeds tussentijds wordt ververs.
- Giet restjes drank in de afvoer, voorkom dat dit in het spoelwater terecht komt.
- Zorg dat glazen vóór het spoelen vrij zijn van vet, vuil, lippenstift, etc.
- Gebruik de middelste spoelborstel en spoel het glas minimaal 15 seconden vanuit de pols draaiend, verticaal op en neer bewegend over de spoelborstel.
- Spoel glazen na met schoon water.
- Vermijd het gebruik van een spoelkruisje.
- Maak de spoelborstel dagelijks schoon.
- Droog glazen ondersteboven.
- Reinig minimaal 1 keer per week alle glazen in een spoelbak met soda en kokend water.

## BIJLAGE 1: VRAGENLIJST GEZONDHEIDSCHECK

(Klik op de afbeelding om het originele bestand te downloaden)



Rijksoverheid

### Check: Stel uw klant de volgende vragen:

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



Hoesten



Verkoudheids-  
klachten



Verhoging of  
koorts



Benauwdheid



Reuk- en/of smaak-  
verlies

Heb je op dit moment een huisgenoot met milde klachten en koorts en/of benauwdheid?



Heb je het nieuwe coronavirus gehad en is dit de afgelopen 7 dagen vastgesteld (met een test)?\*



Ben je in quarantaine omdat je:

- een huisgenoot of nauw contact bent van iemand bij wie het nieuwe coronavirus is vastgesteld?
- bent (terug)gekomen uit een COVID-19-risicogebied?\*
- bent gewaarschuwd door de Coronamelder-app?



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



Feb 2021 Meer informatie: [rivm.nl/covidig](http://rivm.nl/covidig) \*Volg het advies op van de GGD \*\*Meer info: [www.wijsopreis.nl](http://www.wijsopreis.nl)

## BIJLAGE 2: INSTRUCTIE HANDEN WASSEN

(Klik op de afbeelding om het originele bestand te downloaden)

### Procedure voor handen wassen



Think ahead.

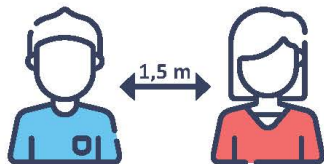
#### Was je handen met zeep, water en een papieren handdoek

<p>0 Spoel eerst de handen onder warm water af om los vuil te verwijderen</p>	<p>1 Druk op de knop voor een zeepdosis</p>	<p>2 Wrijf de handpalmen tegen elkaar om schuim te creëren x5</p>	<p>3 Wrijf de rug van een hand tegen de palm van de andere, herhaal met de andere hand x5</p>
<p>4 Wrijf de handpalmen tegen elkaar met de vingers in elkaar</p>	<p>5 Wrijf de vingertoppen tegen de palm van de andere hand</p>	<p>6 Was elke duim door in de palm van de andere hand te draaien</p>	<p>7 Wrijf de achterkant van de vingers van elke hand tegen de palm van de andere met kleine cirkelvormige bewegingen</p>
<p>8 Vergeet niet om de polsen te wassen</p>	<p>9 Spoel zorgvuldig onder stromend water</p>	<p>10 Droog de handen zorgvuldig met een papieren handdoek. Vergeet niet om de ruimten tussen de vingers te drogen</p>	<p>11 Gebruik een papieren handdoek om de kraan uit te zetten</p>
<p>12 Uw handen zijn nu droog en veilig</p>	<p>13 Gebruik indien nodig lotion</p>	<p>40-60 sec</p>	

## BIJLAGE 3: POSTER VEILIG UIT ETEN

*(Klik op de afbeelding om het originele bestand te downloaden)*

# VEILIG UIT ETEN



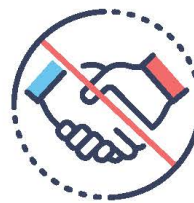
**Houd 1,5 meter afstand  
van elkaar en onze  
medewerkers**



**Reserveer uw tafel  
van tevoren**



**Was uw handen vóór en  
na uw bezoek**



**Schud geen handen**



**Hoest of nies in  
uw elleboog**



**Blijf thuis bij  
gezondheidsklachten**



**Betaal zoveel mogelijk  
contactloos**



## BIJLAGE 4: POSTER PROTOCOL HORECAZAAK

(Klik op de afbeelding om het originele bestand te downloaden)



# Horecazaak





**Max. aantal gasten binnen:**  
Onbeperkt



**Max. aantal gasten terras:**  
Onbeperkt



1. Zorg voor 1,5 m afstand tussen zitplaatsen of plaats buiten kuchschermen.



6. Laat gasten zoveel mogelijk contactloos betalen.



2. Zorg voor een duidelijke markering, zodat gasten 1,5 m afstand kunnen houden.



3. Registreer uw gasten en voer bij de deur de gezondheidscheck.



4. Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen en/of desinfecteren.



5. De bediening mag bestelling opnemen en serveren op minder dan 1,5 m.



8. Desinfecteer de tafel, stoelen en menukaart na elk gebruik.



9. Maak de sanitaire ruimtes regelmatig schoon.



10. Maak het "Veilig uit eten" protocol zichtbaar voor gasten.



7. Indien mogelijk, zorg voor een gescheiden ingang en uitgang.

alleen samen krijgen we  
corona onder controle



## BIJLAGE 5: POSTER PROTOCOL PERSONEEL

(Klik op de afbeelding om het originele bestand te downloaden)



# Personeel

- 

1. Check met gebruik van de vragenlijst de gezondheid van alle medewerkers.
- 

2. Zorg dat alle medewerkers elke dag schone kleding dragen.
- 

3. Laat alle medewerkers bij binnenkomst handen wassen.
- 

4. Alle medewerkers moeten minimaal 1 keer per uur hun handen wassen volgens de richtlijnen van RIVM.
- 

5. Zorg voor een veilige werkplek waarbij medewerkers minimaal 1,5 m afstand van elkaar kunnen houden.
- 

6. Geef medewerkers zoveel mogelijk vaste plekken om onderling contact te beperken.
- 

7. Het werkoppervlak moet regelmatig gereinigd worden volgens de richtlijnen van RIVM.

alleen samen krijgen we  
corona onder controle

## BIJLAGE 6: POSTER ONLINE GEZONDHEIDSCHECK

*(Klik op de afbeelding om het originele bestand te downloaden)*

# Online gezondheidscheck

Vanwege het coronavirus zijn wij door de Rijksoverheid verplicht jou een aantal gezondheidsvragen te stellen. Dit wordt gedaan voor de veiligheid van zowel de gasten als voor de medewerkers.

Om hierbij alle zorgvuldigheid te betrachten, jouw privacy te waarborgen én onnodig oponthoud bij de ingang te voorkomen, vragen wij jou om online de verplichte gezondheidscheck in te vullen. Je wordt tevens gewezen op de geldende richtlijnen.

Scan met je mobiele telefoon de QR-code en toon na het doorlopen van alle vragen ons het beeldscherm met daarop het resultaat van deze check.



Scan de QR-code of ga naar  
[www.veiliguitindehoreca.nl](http://www.veiliguitindehoreca.nl)

**alleen samen krijgen we  
corona onder controle**



Op [www.veiliguitindehoreca.nl/downloads](http://www.veiliguitindehoreca.nl/downloads) vind je een overzicht van alle beschikbare downloads van beschikbare posters, QR-codes, routemarkeringen, etc.

## BIJLAGE 7: INSTRUCTIE KUCHSCHERMEN

*(Klik op de afbeelding om het originele bestand te downloaden)*



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 en 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.

## BIJLAGE 8: REGISTRATIEFORMULIER

*(Klik op de afbeelding om het originele bestand te downloaden)*

### Registratieformulier t.b.v. bron- en contactonderzoek

Tafelnummer:

Datum:

Tijd:

De overheid verplicht de horeca om de contactgegevens van alle gasten registreren, zodat de GGD sneller het bron- en contactonderzoek uit kan voeren in geval van besmettingen. We verzoeken u vriendelijk om onderstaande gegevens in te vullen voor alle personen aan tafel.

Voor- en achternaam	_____
E-mailadres	_____
Telefoonnummer	_____

Voor- en achternaam	_____
E-mailadres	_____
Telefoonnummer	_____

Voor- en achternaam	_____
E-mailadres	_____
Telefoonnummer	_____

Voor- en achternaam	_____
E-mailadres	_____
Telefoonnummer	_____

Deze gegevens worden uitsluitend bewaard ten behoeve van bron- en contactonderzoek door de regionale GGD. Na 14 dagen worden deze gegevens vernietigd. Door het invullen van dit formulier geeft u toestemming om uw gegevens voor dit doeleinde te gebruiken.

alleen samen krijgen we  
corona onder controle

 **HORECA  
ALLIANTIE**  
Een samenwerking van NHG, VCHO en ProFri