



FEESTZALEN & CATERING 1/5

ZONE

VOORWAARDEN

Ingang

CHECKLIJST

- Werk **zo veel mogelijk op reservatie**.
- Maak **afspraken zichtbaar buiten** en in de vestiging. U vindt een model van affiche en een communicatiekit op de website van de FOD Economie (bit.ly/GidsHoreca).
- Doe een **welkomstgesprek** met je klanten, waarbij je hen **informeert, sensibiliseert** en hen de voorziene preventiemaatregelen en de regels in verband met de gezondheid van de gasten **toelicht** (zoals beschreven in de richtlijnen).
- Klanten moeten binnen en buiten de vestiging de **afstand van 1,5 meter** makkelijk kunnen bewaren (behalve tussen de personen die deel uitmaken van het gezelschap). Die afstandsmaatregel geldt ook voor het terras en het sanitair gedeelte.
- De **verplaatsingen van de klanten** binnen de inrichting en naar buiten worden zo georganiseerd om elk contact met andere klanten en het personeel in alle omstandigheden tot een minimum te beperken, steeds met respect voor de afstand van 1,5 meter.
- Probeer **bij gebrek aan automatische deuren** in de horecaonderneming zo veel mogelijk **de deuren open te laten staan tijdens de openingsuren**. Laat zo mogelijk de deuren open, indien niet mogelijk voorzie minstens **om de 30 minuten desinfectering van de klink**. De gastheer of gastvrouw kan de deur ook zelf openen.
- Plaats **handgel of ontsmettingsmiddel aan iedere in- en uitgang**.
- Voorzie zoveel mogelijk **begeleiding van de gasten** naar de tafels. Duid zelf de plaatsen/ tafels aan en vermijd zo contacten tussen klanten. Plaats bijvoorbeeld een bordje 'Wait to be seated'.
- **Jassen en accessoires** worden niet aangenomen door het personeel; de gasten moeten jassen en andere zelf weghangen op de voorziene plaats.
- Richt de **kassazone** in zodat de afstand van 1,5 meter kan worden gevrijwaard tussen het personeel en de klanten, en tussen de wachtende klanten in de rij. Is dat niet mogelijk, voorzie dan andere veiligheidsmaatregelen, zoals wanden en schermen.
- Stimuleer **elektronisch betalen** met bankkaart of contactloos, en vermijd cash zoveel mogelijk.
- Bij gebruik van de **betaalterminal** moet deze na ieder gebruik gereinigd en ontsmet worden, of stel handgels of oorstaafjes ter beschikking voor de klanten.



FEESTZALEN & CATERING 2/5

ZONE

VOORWAARDEN

Verbruikszaal (binnen en buiten)

CHECKLIJST

- **Voorzie desinfecterende gels** voor uw klanten in de verbruikszaal en op het terras.
- Maximum **50 personen** tot en met **31/07**, maximum **100 personen** tot en met **31/08**.
- Er wordt **verplicht zittend** geconsumeerd. Consumeren aan de bar of rechtstaand is niet toegestaan. Gasten moeten niet aan de eigen tafel blijven zitten.
- Tafels worden zo opgesteld dat de afstand van 1,5 meter tussen de tafels gewaarborgd is. Het **aantal tafels** moet hieraan aangepast worden. Van deze regel kan worden afgeweken indien er een voldoende hoge barrière is voorzien (bv. van plexiglas, minimaal 1,80 m hoog).
- **Gebruik papieren tafellakens, napperons, placemats, servetten.** Indien u toch absoluut aan **stof** houdt dient dit **na iedere gast volledig afgeruimd te worden en gewassen op meer dan 60 ° C**.
- Op tafel **géén boterpotjes, zout- en pepervaatjes, olie en azijn, ketchupflesjes, broodmandjes, siervoorwerpen...** Geef voorkeur aan individueel verpakte porties, (die u zelf kan bereiden).
- Een **menu- en drankenkaart** aanbieden die door de verschillende klanten in handen genomen wordt, is absoluut af te raden. Gebruik hiervoor borden aan de wanden of andere alternatieven. Indien er toch een menu- of drankenkaart wordt gebruikt, reinig die dan grondig na iedere klant.
- De **bediening wast en ontsmet voortdurend de handen en draagt een mondmasker. Borden afruimen en dan direct bereide gerechten opdienen zonder de handen te desinfecteren is absoluut uit den boze.**
- **Glazen, tassen, servieswerk en bestek** moeten **na ieder gebruik gewassen** worden met zeep en gespoeld worden. (zie uitleg apart blok)
- **Tafels en stoelen** moeten na het vertrek van de gasten **ontsmet** worden, alvorens nieuwe gasten er mogen plaatsnemen. Alles wat op tafel kwam moet na het vertrek van de gasten in de **afvalcontainer of moet gereinigd en ontsmet** worden.
- Het **afruimen** van de tafels gebeurt **bij voorkeur door een vast personeelslid** dat enkel deze taak op zich neemt en dat alleen tot in de afwaskeuken komt.
- Voorzie een **globaal plan dat duidelijk vastlegt wie wat schoonmaakt**, met welke frequentie en met welke producten.
- Neem maatregelen om **de social distancing te respecteren. Neem indien nodig extra beschermingsmaatregelen** zoals bvb. het plaatsen van plexischermen.
- Doe **zo veel mogelijk digitaal en contactloos. Stimuleer elektronische betalingen.** Meld dit al bij de reservatie. Bij gebruik van de **pinautomaat** dient deze **na ieder gebruik gereinigd en ontsmet** te worden, of voorzie een **systeem zoals in de handel met handgels/oorstaafjes** voor de klanten.



FEESTZALEN & CATERING 3/5

ZONE

VOORWAARDEN

Keuken

CHECKLIJST

- De **HACCP-regels** worden net als buiten COVID-tijden rigoureus toegepast.
- In geen geval mogen personen die niet tot het personeel behoren, zoals leveranciers, de keukens, dienstlokalen of magazijnen betreden.
- Het dragen van een **mondmasker**, of wanneer dit niet mogelijk is omwille van medische redenen, van een gelaatsscherm, is verplicht voor het zaalpersoneel. Dit geldt ook voor het personeel in de keuken behalve voor functies waarbij de veiligheidsafstand van 1,5 meter kan worden gerespecteerd.
- De keuken wordt regelmatig **verlucht**.
- Iedereen **vermijdt** zo veel mogelijk om met **gereedschap** (messen, keukenhanddoeken...) te werken **dat ook door collega's wordt gebruikt**. Indien dit niet mogelijk is wordt dit **gereedschap regelmatig gereinigd en ontsmet**.
- In alle ruimten dienen **voldoende reinigings- en ontsmettingsproducten** beschikbaar te zijn, naast ontsmettende handgels, handwasbakjes met ontsmettende zeep... De medewerkers worden verzocht om de **handen minstens om het half uur te wassen en te ontsmetten**, en telkens men materiaal heeft aangeraakt dat mogelijk door anderen kan besmet zijn.
- Iedereen werkt bij voorkeur aan slechts één gerecht**. Met meerdere personen aan één gerecht werken is af te raden, deze personen komen dan inderdaad te kort bij elkaar. **Indien dit niet mogelijk is, zijn extra veiligheidsmaatregelen nodig**. Probeer in elk geval de **verplaatsingen** in de keuken zo veel mogelijk te **beperken** en **kruislijnen te vermijden**.
- Alle medewerkers dragen een mondmasker. Uiteraard draagt iedereen een koksmuts of haarnetje**.
- Voorzie **geen diensten of activiteiten wanneer social distancing niet mogelijk is**, zoals bv kooklessen.

Sanitair

CHECKLIJST

- Bekijk of **openen/sluiten van de deuren eventueel mogelijk is zonder de handen** te gebruiken (bvb. met de elleboog).
- Ook in de toiletruimte geldt de **1,5-meterregel**. In geval er meerdere **urinoirs** aanwezig zijn, zullen ze dus misschien niet allemaal gebruikt kunnen worden of dienen er tussenschotten tot 2 meter hoogte geplaatst te worden.
- Voorzie in de **toiletten** van de zaak uitsluitend papieren handdoeken of papier en afsluitbare vuilnisbakken. Het sanitair moet veelvuldig gereinigd en ontsmet worden.



FEESTZALEN & CATERING 4/5

ZONE

VOORWAARDEN

Sanitair

CHECKLIJST

- Hang **affiches met duidelijke instructies voor het correct reinigen van de handen**. Wastafels zijn bij voorkeur te voorzien van kranen met elektronische -, voet- of elleboogbediening.
- Voorzie een **globaal plan dat duidelijk vastlegt wie wat schoonmaakt**, met welke frequentie en met welke producten.
- **Het gebruik van het sanitair door niet-gasten is verboden.**

Zelfbediening/ buffetten

CHECKLIJST

- Voor zelfbediening gelden dezelfde goede praktijken als bepaald onder de andere punten van verbruikszalen, met dien verstande dat de **gasten zelf langs de zelfbedieningstoog passeren om zichzelf te bedienen en nadien de tafel zelf afruimen**.
- Voorzie een **vervolgtraject met behulp van bvb. vloermarkering om de 1.5 meter**.
- De **zelfbedieningstoog** moet zodanig zijn ingericht dat ook hier de regels rond social distancing worden gerespecteerd.
- De organisatie van de zelfbedieningstoog moet zodanig zijn dat **ALLE bulkproducten ontoegankelijk zijn voor de klant (d.w.z. inclusief bestek, serviesgoed, ... en te consumeren gerechten)**. Een **alternatief** is dat alle producten worden voorverpakt of geserveerd door medewerkers die zeer strenge handhygiëneregels hanteren en mondkapjes dragen.
- **Wijs zelf de tafel** aan waaraan de gasten mogen gaan zitten. Vraag indien mogelijk aan de gasten dat **slechts 1 persoon per tafel naar de zelfbedieningstoog** komt om wachtrijen te vermijden.
- Indien er gebruik wordt gemaakt van **drankautomaten, koffiemachines en dergelijke worden deze telkens tussen 2 klanten ontsmet** door het personeel of worden ze door het personeel bediend.



FEESTZALEN & CATERING 5/5

ZONE

VOORWAARDEN

Glazen, tassen, servieswerk en bestek

CHECKLIJST

- **Glazen, tassen, servieswerk en bestek** moeten **na ieder gebruik gewassen worden** met zeep en gespoeld worden.
- De bierglazen enkel spoelen in koud water met een spoelmiddel volstaat niet. Machinaal afwassen heeft de voorkeur boven met de hand afwassen.
- Als u met de hand afwast, is het aangeraden om heet water en detergent te gebruiken. Eventueel kunt u naspoelen met koud drinkbaar water.
- Indien het niet mogelijk is om met heet water af te wassen, moet u extra aandacht besteden aan volgende punten:
 - het gebruikte afwaswater moet altijd schoon worden gehouden,
 - gebruik steeds voldoende detergent (volgens de aanbevelingen van de producent),
 - laat de glazen voldoende lang weken in het water met detergent,
 - spoel na met drinkbaar water.
- Gebruik een afwasbak voor het afwassen en een andere afwasbak voor het naspoelen. Laat de glazen goed uitlekken en drogen voor ze opnieuw gebruikt worden. Droog bij voorkeur niet af met een handdoek. Als dit niet te vermijden is, zorg er dan voor dat u zo vaak als nodig een prope handdoek neemt. Was de handdoeken steeds na gebruik.

ALGEMENE GEZONDHEIDSMATREGELLEN



Afstand van 1,5m
maximaal respecteren



Regelmatig
handen wassen



Mondmasker
voor personeel



Ziek?
Thuisblijven



Maximaal reinigen
contactpunten



Verplicht zittend
consumeren



Hoest of nies in de
elleboog of zakdoek



Zoveel mogelijk
open doorgangen



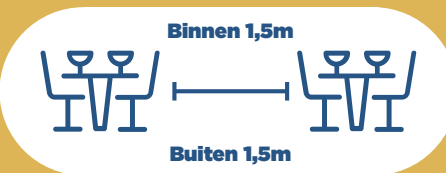
Maximum 50 personen
t.e.m. 31/07, maximum 100
personen t.e.m. 31/08.



Sluitingsuur __ u



Geluidsversterking
Max __ dB.



Respecteer tafelfstanden