

Ik heb een (tijdelijke) verbruikszaal en/of hoeveterras met (zelf)bediening



versie 11 juni 2020

Beste ondernemer,

Deze fiche is met de meeste zorg samengesteld waarbij we ons gebaseerd hebben op de richtlijnen van de veiligheidsraad, het ministerie van volksgezondheid en economie en waarbij we ook input gezocht hebben in verschillende sectorgidsen. Weet echter dat de actualiteit mbt corona heel snel kan veranderen zowel in positieve zin (meer versoepelingen) maar ook in negatieve zin (terug verstrengen). Vanuit het Steunpunt proberen wij dit steeds op de voet te volgen en deze info te verspreiden via onze website, e-zine en FB pagina van het Steunpunt Korte Keten. Abonneer je via steunpuntkorteketen.be gratis op onze nieuwsbrief en like onze FB pagina zodat je steeds op de hoogte bent van de nieuwe ontwikkelingen.

Algemene regels:

- o Maak de afspraken die jij hanteert zichtbaar binnen en buiten. Maak hiervoor gebruik van de affiches, pijlen en pictogrammen die het Steunpunt Korte Ketten ter beschikking stelt.
- o Je klanten moeten binnen en buiten de afstand van 1,5 meter makkelijk kunnen bewaren (behalve tussen de personen die deel uitmaken van je eigen bubbel).
- o De verplaatsingen van je klanten zowel binnen als 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.
- o Laat deuren maximaal open staan tijdens de openingsuren. Indien dit niet mogelijk is voorzie minstens om de 30 minuten desinfectering van de klink.
- o Plaats handgel of ontsmettingsmiddel aan iedere in- en uitgang.
- o Begeleid in de mate van het mogelijke je klanten naar hun tafel en vermijd zo contacten tussen klanten. Plaats bijvoorbeeld een bordje 'Graag even wachten, we begeleiden je weldra naar jullie tafel'.
- o Heb je een 'kassazone'? Richt deze dan zo 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.
- o Stimuleer elektronisch betalen met bankkaart of contactloos, en vermijd cash zoveel mogelijk. Kan elektronisch betalen niet bij jou dan is het een goed idee om je prijzen af te ronden zodat klanten makkelijker met gepast geld kunnen betalen. Voorzie een geldbakje 'IN' waar mensen geld kunnen in deponeren en geef ev. wisselgeld terug uit een geldbakje 'UIT'. Ontsmet je handen telkens na het aanraken van cash geld.
- o Bij gebruik van een betaalterminal moet deze na ieder gebruik gereinigd en ontsmet worden, of stel handgels of oorstaafjes ter beschikking voor de klanten.

Aandachtspunten in de verbruikszaal of op het terras:

- o Voorzie desinfecterende producten voor je klanten in de verbruikszaal en op het terras.
- o Er mogen maximaal 10 personen samen aan een tafel zitten.
- o Er wordt verplicht zittend geconsumeerd. Dit geldt ook voor kinderen. Het gebruik van speeltoestellen in een horeca setting is in die zin (en voorlopig- niet toegelaten).
- o Enkel in eenmanszaken (=als je alleen bedient) kan worden besteld en bedient aan de toog, steeds met respect voor de afstand van 1,5 meter met en tussen de klanten (zie ook verder)
- o Tafels worden zo opgesteld dat de afstand van 1,5 meter tussen de klanten aan 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 onderleggers en servetten.
- Op tafel mogen geen potjes of flesjes staan met vb. suiker, melk, broodmandjes (tenzij je alles ontsmet na elke klant). Individueel verpakte porties kunnen wel en die mag je zelf ook bereiden. Ook bloemenvaasjes of andere decoratie worden best vermeden.
- De traditionele menu- en drankenkaart is absoluut af te raden. Gebruik hiervoor borden aan de wanden of andere alternatieven vb. een papieren wegwerp menu of geplastificeerd menu dat je na elke klant ontsmet.
- De bediening wast en ontsmet voortdurend de handen en draagt een mondmasker.
- Borden afruimen en dan direct je andere klanten bedienen 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 ook verder).
- 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 je klanten in de afvalcontainer of moet gereinigd en ontsmet worden.
- Het afruimen van de tafels gebeurt bij voorkeur door een vast personeelslid. Voorzie een globaal plan dat duidelijk vastlegt wie wat schoonmaakt, met welke frequentie en met welke producten.

Aandachtspunten in de keuken/verwerkingsruimte:

- 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 ander alternatief is voor het personeel in de keuken/verwerkingsruimte verplicht behalve wanneer de veiligheidsafstand van 1,5 meter kan worden gerespecteerd.
- De keuken/verwerkingsruimte wordt regelmatig verlucht.
- Iedereen vermijdt zo veel mogelijk om met gereedschap 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... 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.

Aandachtspunten m.b.t. het sanitair:

- o Ook in de toiletruimte geldt de 1,5-meter regel. In geval er meerdere urinoirs aanwezig zijn, zullen ze dus misschien niet allemaal gebruikt kunnen worden.
- o Voorzie in de toiletten uitsluitend papieren handdoeken, papier en afsluitbare vuilnisbakken. Het sanitair moet veelvuldig gereinigd en ontsmet worden (hoe meer klanten hoe hoger de frequentie).
- o Hang affiches met duidelijke instructies voor het correct reinigen van de handen. Het steunpunt stelt hiervoor de affiche van het Ministerie van Volksgezondheid ter beschikking.
- o Wastafels zijn bij voorkeur te voorzien van kranen met elektronische -, voet- of elleboogbediening (hoe meer klanten, hoe vaker).
- o Voorzie een globaal plan dat duidelijk vastlegt wie wat schoonmaakt, met welke frequentie en met welke producten.
- o Het gebruik van het sanitair door niet-klanten is verboden.

Aandachtspunten bij zelfbediening (Ontbijt- of andere buffetten en sommige hoeverterrassen):

- o Voor zelfbediening gelden dezelfde goede praktijken als bepaald onder de andere punten van verbruikszalen, met dien verstande dat je klanten zelf langs de zelfbedieningstoog passeren om zichzelf te bedienen en nadien de tafel zelf afruimen.
- o Voorzie een vervolgtraject met behulp van bv. vloermarkering om de 1.5 meter. De zelfbedieningstoog moet zodanig zijn ingericht dat ook hier de regels rond social distancing worden gerespecteerd.
- o Bij een ontbijtformule moet de organisatie van de zelfbedieningstoog zodanig zijn dat ALLE bulkproducten ontoegankelijk zijn voor de klant (d.w.z. inclusief bestek, serviesgoed, ... en te consumeren gerechten).
- o Een alternatief is dat alle producten worden voorverpakt of geserveerd door medewerkers die zeer strenge handhygiëneregels hanteren en mondklappers dragen.
- o Wijs zelf de tafel aan waaraan je bezoekers mogen gaan zitten.
- o Vraag indien mogelijk aan de klanten dat slechts 1 persoon per tafel naar de zelfbedieningstoog komt om wachtrijen te vermijden.

- o Indien er gebruik wordt gemaakt van drankautomaten of koffiemachines en dergelijke worden deze telkens tussen 2 klanten ontsmet door het personeel of worden ze door het personeel bediend.
- o Beschik je over een drankenfrigo waar klanten zelf hun drank kunnen uithalen, voorzie dan in de buurt ontsmettende handgel. Ontsmet de handgreep van de frigo regelmatig. Wijs er je klanten op enkel die drankjes vast te nemen die ze ook zullen consumeren.
- o Met automaten ken je op dezelfde manier omgaan: handgel voorzien en het bedieningspaneel regelmatig ontsmetten.
- o In de zelfbediening kan aan de kassa rechtstaand besteld worden op voorwaarde dat de veiligheidsregels in acht worden genomen, meer bepaald de afstandsregels of andere beschermingsmaatregelen zoals de verplichte mondmaskers voor het personeel of plexiglas.

Aandachtspunten m.b.t. glazen, tassen en servies:

- o Glazen, tassen, servieswerk en bestek moeten na ieder gebruik gewassen worden in water van liefst minstens 60°C en zeep en gespoeld worden.
- o Glazen enkel spoelen in koud water met een spoelmiddel volstaat niet. Machinaal afwassen heeft de voorkeur boven met de hand afwassen. Als je met de hand afwast, is het aangeraden om heet water (liefst min. 60°C) en detergent te gebruiken.
- o 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 je zo vaak als nodig een propere handdoek neemt. Was de handdoeken steeds na gebruik.