

Horeca Sectorplan Corona

[2 Horeca sectorplan corona - Horeca sectorplan corona \(khn.nl\)](#)

Inleiding

Het kabinet heeft verschillende sectoren gevraagd om met een sectorplan te komen voor als het coronavirus weer oplaait. Dit met als doel om de samenleving zo lang mogelijk open te houden. Uiteraard denken wij als horecabranche graag mee, alhoewel we ook van mening zijn dat de overheid de enige verantwoordelijke is als het gaat over het nemen van zwaarwegende maatregelen, ingegeven door een (acute) medische situatie. Ook zijn we van mening dat de overheid haar verantwoordelijkheid moet nemen en zelf werk moet maken van zaken als een eventuele vaccinatiestrategie, opschaling van de zorg- en IC capaciteit, etc.

Voor, tijdens én na de coronaperiode stond én staat het bieden van een veilige omgeving voor onze gasten en medewerkers op nummer een. Om bij een nieuwe opleving van het virus die veiligheid te kunnen waarborgen, hebben wij voor jullie een Horeca Sectorplan Corona opgesteld voor als het coronavirus weer oplaait. Dit online document bevat om te beginnen een lijst met vrijwillige adviesmaatregelen die jij als horecaondernemer kunt nemen. Maatregelen die er enerzijds aan kunnen bijdragen dat het virus zich minder snel verspreidt en die anderzijds niet persé een negatief effect hebben op de exploitatie. Zo blijft een veilig horecabezoek voor zowel gasten als medewerkers mogelijk en kunnen we als sector onze bijdrage leveren om de samenleving zo lang mogelijk open te houden.

Maar we geven ook onze kijk op 'interventiemaatregelen'. Dat zijn maatregelen die niet vrijwillig zijn, maar die eventueel door de overheid worden genomen. Wij vinden dat er bij interventiemaatregelen altijd sprake moet zijn van financiële compensatie voor ondernemers die schade lijden. Er zijn bepaalde interventiemaatregelen die nog aanvaardbaar zijn, mits de overheid deze verplicht én financieel compenseert. Maar we zijn ook duidelijk over welke interventiemaatregelen voor de horeca NIET aanvaardbaar zijn.

Wij kijken kritisch naar de sectorplannen. Overigens staan we daar niet alleen in. Ook Jeroen Dijsselbloem, voorzitter van de Onderzoeksraad voor Veiligheid, liet zich op 1 juli jl zeer kritisch uit over het coronabeleid van het kabinet waarbij volgens hem teveel verantwoordelijkheid via sectorplannen bij het bedrijfsleven wordt gelegd.

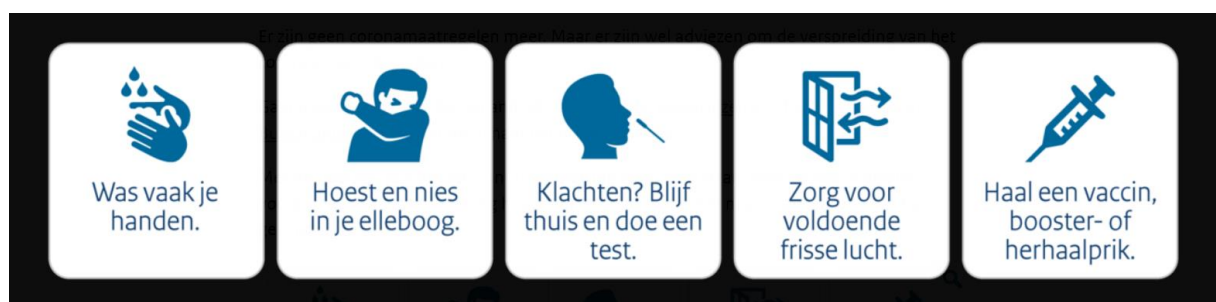
Waarom KHN kritisch is over de aanpak met sectorplannen? Dat lees je hier [Visie op sectorplan voor de horeca | KHN](#).

Fase Groen: De basis op orde

We hebben er allemaal belang bij dat de basismaatregelen door iedereen worden toegepast om verdere verspreiding van het virus te beperken. Dit is in het belang van onszelf, onze medewerkers en onze gasten. De basis moet op orde zijn, en eigenlijk zit dat al in het DNA van onze sector. Vanwege de voedselveiligheid zijn we bekend met HACCP-regels en hygiënisch werken. En door de betere ventilatienormen uit de oude Drink- en Horecawet weten we als branche niet beter dan dat goede ventilatie een basisonderdeel is van een horecabedrijf.

De basismaatregelen bestaan uit:

- Hygiënemaatregelen
- 5 tips voor goede ventilatie in jouw horecazaak
- Corona-awareness als vast onderdeel van de bedrijfsvoering



Hygiënemaatregelen

Het coronavirus verspreidt zich van mens op mens. Daarnaast kan de overdracht plaatsvinden via contactoppervlakken (zoals balies, tafels, etc.) en aanraakpunten (zoals leuning, lichtknopjes, deurklinken). Een goede persoonlijke en omgevingshygiëne is essentieel om verdere verspreiding van het virus te voorkomen. Zorg er bijvoorbeeld voor dat de handenwasgelegenheden in jouw zaak op orde zijn en vul deze regelmatig aan. Denk ook aan het plaatsen van desinfectiezuilen bij de ingang. Meer tips om contactpunten hygiënisch te houden? [Zie deze nadere uitleg \(bijlage NVZ\).](#)

5 tips voor goede ventilatie in jouw horecazaak

Frisse lucht is belangrijk voor de gezondheid. Een lage luchtkwaliteit kan klachten veroorzaken, zoals vermoeidheid, hoofdpijn en duizeligheid. Daarnaast kunnen virusdeeltjes zich in ruimtes zonder goede ventilatie sneller verspreiden. Houd de luchtkwaliteit in jouw zaak daarom goed in de gaten en controleer regelmatig de instellingen van je ventilatiesysteem. Of schakel een deskundig adviseur in om het systeem in de juiste stand af te stellen. Op onze website lees je wat je verder kunt doen om op de juiste manier te ventileren: [Vijf tips voor goed ventileren | KHN](#)

Wij adviseren alle bedrijven met een Alcoholwetvergunning om de oude DHW-norm te blijven hanteren. Volgens die oude DHW-norm moet in een horecalokaliteit (met vergunning) de lucht minimaal 5 keer per uur worden verversd. De luchtverversingsnorm volgens het Bouwbesluit is slechts 1 tot 2 x per uur volledige verversing. Blijf je de oude DHW-normen volgen dan weet je zeker dat je ventilatie op orde is en dat deze bovendien een stuk beter is dan in menig ander gebouw.

Ventilatie in de horeca
Meer dan op orde!

Wist je dat de luchtkwaliteit in de horeca 5 keer beter is dan in een gemiddelde school, winkel of publieke instelling?

Bouwbesluit	Drank- en Horecawet
 Scholen, winkels en publieke instellingen	 Horeca met een alcoholwetvergunning
 Ventilatievoud 1-2 keer p/u	 Ventilatievoud 5 keer p/u
 1-2 keer p/u wordt de inhoud van de ruimte volledig vervangen met verse buitenlucht	 5 keer p/u wordt de inhoud van de ruimte volledig vervangen met verse buitenlucht

Koninklijke Horeca Nederland:
Meer weten over goede ventilatie in de horeca?
www.khn.nl/ventileren

Corona-awareness als vast onderdeel van de bedrijfsvoering

Door de basismaatregelen in acht te nemen en hierover te communiceren richting jouw gasten, nemen we onze maatschappelijke verantwoordelijkheid. Daarbij heb je je team keihard nodig.

Naar je medewerkers toe heb jij als werkgever zelf primair de verantwoordelijkheid om te zorgen voor een veilige werkomgeving, waarbij zij vanzelfsprekend zelf ook een rol hebben. Maar je hebt ook je team nodig om ervoor te zorgen dat de basismaatregelen worden nageleefd en de gasten zich houden aan jouw interne regels.

Betrek je medewerkers

Het is belangrijk om met je medewerkers het gesprek aan te gaan over het naleven van de basismaatregelen, een update van de RIE, over vaccineren en wat te doen bij een positieve corona uitslag. Verder adviseren we je om 'corona-awareness' regelmatig op de agenda van het werkoverleg te zetten. Niet alleen om de regels te herhalen maar vooral ook om gebruik te maken van de input van je medewerkers. Wat zien zij en waar lopen zij tegen aan? Hebben ze nog suggesties voor verbetering of nieuwe ideeën? Maak gebruik van de denkkraft van je team en maak ze daarmee ook medeverantwoordelijk voor het naleven van de interne regels maar ook voor het toezien op de naleving van jouw (corona)regels door de gasten. Wijs in je team een 'corona-coördinator' aan die er intern voor zorgt dat jouw (corona)regels worden nageleefd. En kijk vooral ook naar wat je in het verleden hebt gedaan om besmettingen te voorkomen. Wat werkte goed en wat niet? Gebruik de ervaringen uit het verleden.

Om dat alles op een makkelijke manier te doen, hebben we posters ontwikkeld die je in je bedrijf kunt gebruiken. Een poster gericht op je medewerkers en een poster gericht op je gasten.

- [Poster gasten - A4](#)
- [Poster gasten - A3](#)
- [Poster Medewerkers - A4](#)

Fase Geel: Aanvullende preventieve maatregelen

De basismaatregelen van fase Groen blijven van toepassing. Als het virus weer oplaait, zijn er een aantal extra knoppen waar je als ondernemer aan kunt draaien om de verspreiding van het virus te beperken. Toepassing van deze maatregelen is een keuze en gebeurt dus nadrukkelijk op basis van vrijwilligheid. De concepten van horecabedrijven verschillen enorm. Dit geldt ook voor de impact die deze aanvullende vrijwillige maatregelen op de bedrijfsvoering kunnen hebben. Kijk daarom bij een opslaaing van het virus naar die aanvullende maatregelen die binnen jouw bedrijf goed zijn uit te voeren.

Looproutes

Als jouw bedrijf hier geschikt voor is, dan kun je gebruikmaken van vaste looproutes in jouw bedrijf waardoor medewerkers en gasten beter afstand kunnen houden van elkaar. Dit kan je bijvoorbeeld aangeven met pijlen of stickers op de vloer. Dit kan zowel vóór als áchter de schermen helpen om het virus op afstand te houden. Informeer je gasten over de looproute bij binnenkomst.

Werk je met reserveringen, herhaal de basismaatregelen bij een reserveringsbevestiging

Wij adviseren ondernemers die werken met reserveringen om altijd een bevestiging van de reservering te mailen, sms'en of whatsappen en gasten te wijzen op de basismaatregelen en op het dringende advies thuis te blijven bij klachten. Je kunt in de bevestiging bijvoorbeeld de volgende zin opnemen: Wij hanteren de basismaatregelen om een veilig horecabezoek voor zowel gasten als medewerkers mogelijk te maken. Heb je klachten, dan verwelkomen we je graag een andere keer. Laat je wel even weten als je bent verhinderd, zodat de tafel die voor je is gereserveerd aan iemand anders kan worden gegeven. We kijken uit naar je komst!

Bestellen en afrekenen met QR-codes

Verminder contactmomenten en het van hand tot hand laten gaan van menukaarten door gasten via QR-codes op tafel te laten bestellen. De gast scant met een mobiele telefoon de QR-code en kan zo de menukaart inzien, de bestelling plaatsen en meteen afrekenen. Naast hygiënische voordelen, kan het ook een gedeeltelijke oplossing zijn voor het personeelstekort. Het KHN-ledenvoordeel [Orderli](#) is hiervoor een mooie tool.

Fase Oranje: Interventiemaatregelen

De basismaatregelen en de aanvullende preventieve maatregelen blijven van toepassing. Alle interventiemaatregelen die hieronder staan, raken de bedrijfsvoering en kunnen bij horecaondernemers een omzetsdaling teweegbrengen.

We onderscheiden twee soorten interventiemaatregelen:

1. Een lijst met interventiemaatregelen die horecaondernemers pijn doen, maar waar we als sector achter kunnen staan MITS deze maatregelen door de overheid verplicht worden opgelegd EN de

overheid dan ook bereid is financiële compensatie te geven aan die ondernemers die schade lijden door de maatregelen.

2. Een lijst met maatregelen die we absoluut niet willen omdat deze de bedrijfsvoering te hard raken.

Interventiemaatregelen die aanvaardbaar zijn, mits.....

KHN heeft vanuit het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport geen antwoord gekregen op de vraag om transparant te delen welke coronamaatregelen welk medisch effect hebben gehad. Dat is niet alleen teleurstellend, maar ook onhandig aangezien sectoren zo geen gedegen afweging kunnen maken. Onderstaande coronamaatregelen zijn derhalve door KHN niet erkend of gewogen op bewezen effecten. Onderstaande maatregelen doen de horeca pijn, maar hier kunnen we achter staan indien de overheid deze verplicht én financieel compenseert:

Verplicht reserveren

Door gasten verplicht te laten reserveren, houd je zicht op de bezetting in je zaak. Zo kun je keuzes maken over hoeveel gasten je tegelijk wil ontvangen en zorg je er ook voor dat gasten die niet tot één gezelschap behoren, afstand van elkaar kunnen houden. Dit kan ook van belang zijn als je te maken hebt met uitval van medewerkers en dus de capaciteit van je zaak moet beperken. Reserveren aan de deur moet dan, net als voorheen, wel mogelijk zijn.

Spatschermen

Spatschermen zijn in de horeca toegestaan voor binnen en buiten. Plaats spatschermen op plaatsen waar mensen samenkomen (bij afrekenen, bij de receptie) als afstand houden tussen gast en medewerker lastiger te handhaven is.

Mondkapjesplicht voor medewerkers en gasten

Het dragen van een mondkapje beschermt jou en anderen tegen de verspreiding van het coronavirus. De mondkapjesplicht in de horeca moet dan wel een onderdeel zijn van een groter geheel, dat wil zeggen een algemene mondkapjesplicht die ook geldt in alle andere voor publiek toegankelijke ruimtes.

Gezondheidscheck bij binnenkomst

Voordat je gasten naar binnen gaan, moet je ze een aantal vragen stellen, de gezondheidscheck: [KHN | Modelformulier Gezondheidscheck](#). Dit om een drempel om te werpen en gasten met klachten buiten de deur te houden en op een later moment weer gezond te kunnen verwelkomen.

Toegangsstop vanaf 01.00 uur

Een landelijke beperking van openingstijden is voor de horeca niet acceptabel (zie hieronder). Een nog enigszins werkbaar alternatief kan het invoeren van een landelijke toegangsstop zijn. Hierbij stellen we een toegangsstop vanaf 01.00 uur voor. Tot die tijd mogen gasten overal binnen, daarna mogen ze wel blijven tot de reguliere sluitingstijd maar verplaatsen naar een andere horecalocatie kan dan niet meer. Hiermee voorkomen we dat gasten blijven kroeghoppen en zorgen we er tegelijkertijd voor dat het minder aantrekkelijk is om illegale feesten thuis of ergens buiten te geven.

Meer afstand tussen tafels/bubbels

1.5 meter afstand tussen gasten aan één tafel is voor de horeca niet acceptabel. Wel kan je overwegen in jouw zaak meer afstand te houden tussen tafels. Hiermee creëer je zogenaamde sociale bubbels, waardoor de verspreiding van corona wordt beperkt. De ruimte tussen de tafels helpt ook bij het instellen van vaste looproutes in jouw bedrijf. Hierdoor kunnen medewerkers en gasten beter afstand houden van elkaar.

Interventiemaatregelen die voor de horeca NIET aanvaardbaar zijn:

Onderstaande mogelijke maatregelen steunt de horeca NIET. Elk van deze maatregelen heeft een directe en te negatieve impact op de omzet van een horecaondernemer en de vraag is of deze effectief zijn als bovenstaande maatregelen al zijn genomen:

- Coronatoegangsbewijs (CTB)
- Verplicht zitten

- Beperking van het aantal gasten aan tafel of in een ruimte
- 1,5 meter onderlinge afstand
- Beperkte openingstijden
- Lockdown

Fase rood: beperkende maatregelen

In fase Rood kan de overheid onder voorwaarden maatregelen opleggen, zoals sluiting en/of veilige afstand. Het inzetten van een coronatoegangsbewijs is nog niet opgenomen in het wetsvoorstel.

#SAMEN(BE)LEVEN