



DRINKGELEGENHEDEN 1/4



Disclaimer: de Nationale Veiligheidsraad moet nog beslissingen nemen over de toegestane capaciteit en over de hoeveelheid gasten per tafel/groep. Daarover geeft de sectorgids dus momenteel geen duidelijkheid. Het is wachten op een Nationale Veiligheidsraad hiervoor.

Drinkgelegenheden vormen een zeer moeilijke context wanneer we deze bekijken vanuit de invalshoek van de risico's op verspreiding van COVID-19. De context van drinkgelegenheden is immers bij uitstek sociaal, waarbij mensen elkaar ontmoeten, praten en samen plezier maken. Deze sociale context is moeilijk te verzoenen met de beste manier om de verspreiding van COVID_19 tegen te gaan, met name het rigoureus respecteren van de regels inzake social distancing.

Om enigszins toch de mogelijkheid te creëren voor de drinkgelegenheden om opnieuw op te starten, lijkt er geen andere mogelijkheid dan exact dezelfde goede praktijken als vastgelegd bij restaurants op te leggen, waarbij er bovendien extra nadruk gelegd moet worden op de correcte naleving van de volgende maatregelen.

ZONE

VOORWAARDEN

Ingang

CHECKLIJST

- Werk **zo veel mogelijk op reservatie**.
- **Per tafel moeten de contactgegevens van één gast ten laatste bij aankomst geregistreerd worden** en gedurende **14 dagen bewaard** om de eventuele contact tracing nadien te vergemakkelijken. Deze contactgegevens mogen voor geen andere doeleinden gebruikt worden dan in het kader van de bestrijding van COVID-19 en de gasten moeten daarvoor hun toestemming geven. **Gasten die weigeren wordt de toegang ontzegd.**
- Voorzie alle **andere nuttige beschermingsmiddelen** voor het personeel zoals die door de overheid worden voorgeschreven, zoals bv.. mondkmaskers of hygiënische handschoenen. Mondmaskers kunnen eventueel aangevuld worden met face shields waar nodig (bv in de afwaskeuken om te beschermen tegen spatten). **Face shields kunnen evenwel mondkmaskers nooit vervangen.**
- **Afficheer bij de ingang van de zaak de regels** (beschreven bij de richtlijnen) die van toepassing zijn op de klanten en breng ze bij het inchecken in herinnering.

Verbruikszaal

(binnen en buiten)

CHECKLIJST

- In zeer kleine ondernemingen uitgebaat door één persoon zonder personeel kunnen bestellingen aan de toog geplaatst worden door de **referentiekant**, met respect voor de regels van distancing.
- **Duid zelf de plaatsen/tafels** aan en vermijd door elkaar geloop. Plaats een bordje 'Wait to be seated'.
- Er wordt alleen aan tafels bediend, dus géén statafels of gebruik van de bar. **Er wordt verplicht zittend geconsumeerd. Consumeren en/of bestellen aan de bar of rechtstaand is dus niet toegestaan.**
- **Tafels** worden zo opgesteld dat de **1,5 meter tussen de gasten die aan verschillende tafels zitten, gewaarborgd** is, ook wanneer de gasten naar de toiletten gaan. **De tafelcapaciteit moet hieraan aangepast worden.** Aan deze regel kan worden afgeweken indien er een voldoende hoge barrière is voorzien (bv van plexiglas, minimaal 1.80 m hoog).



DRINKGELEGENHEDEN 2/4

ZONE

VOORWAARDEN

Verbruikszaal (binnen en buiten)

CHECKLIJST

- 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, bestekken moeten **na ieder gebruik in de afwasmachine bij meer dan 60 ° C**. De **bierglazen alleen nog spoelen in koud water met een spoelmiddel volstaat niet. Kartonnen of plastic bekertjes voor eenmalig gebruik kunnen een alternatief zijn.**
- **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. **De bediening wast en ontsmet voortdurend de handen en draagt een mondmasker.**
- Wat **ventilatie** betreft wordt er aangeraden de **luchtverversingssnelheid te verhogen** en zo veel mogelijk buitenlucht aan te voeren, hetzij door middel van **natuurlijke ventilatie**, hetzij door middel van **mechanische ventilatie**, afhankelijk van de gelegenheid. Bij gebruik van mechanische ventilatiesystemen is het onderhoud van kunstmatige ventilatiesystemen volgens de instructies van de fabrikant, met name wat de reiniging en vervanging van de filters betreft, van essentieel belang.
- **Stimuleer het contactloos of elektronisch betalen** en vermijd cash zo veel als mogelijk. Meld dit reeds aan uw gasten bij reservatie. Bij gebruik van de **pinautomaat** dient deze na ieder gebruik **gereinigd en ontsmet** te worden
- **Er geldt een sluitingsuur, namelijk 24 uur, tenzij de lokale overheden beslissen dit uur te vervroegen.**
- Er geldt ook een **decibelbeperking** voor de geluidsversterking van **maximaal 80 dB**.
- Het **gebruik van gemeenschappelijke spellen die aanwezig zijn in de drinkgelegenheid** (biljart, darts,...) **is niet toegelaten tot wanneer de overheid anders beslist.**

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.
- **Doe al het mogelijke om de fysieke afstand van 1,5 meter zo goed mogelijk na te streven. Blijkt dit onmogelijk voor contacten werknemer/werknemer, voorzie dan extra beschermingsmaatregelen zoals bvb. mondmaskers, plexischermen of andere fysieke barrières. Houd geen besprekingen of taakverdelingen in kleine vertrekken.**
- De keuken wordt regelmatig **verlucht**.



DRINKGELEGENHEDEN 3/4

ZONE

VOORWAARDEN

Keuken

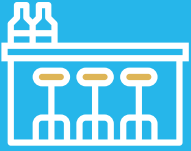
CHECKLIJST

- 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**. Mondmaskers kunnen **eventueel aangevuld worden met face shields** waar nodig (bvb. in de afwaskeuken om te beschermen tegen spatten). **Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen**.
- Handdoeken, afwasmateriaal, kokskleding dienen veelvuldig gewisseld te worden.
- 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.
- Gebruik zeker **geen handdoeken of elektrische handdrogers**, maar **wel papieren doekjes of papier op rol**. Voorzie volop **ontsmettingsmateriaal** en vul dit regelmatig bij.
- Voorzie afsluitbare vuilnisbakken.
- Het sanitair moet **veelvuldig gereinigd en ontsmet** worden.
- 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**.



DRINKGELEGENHEDEN 4/4

ALGEMENE GEZONDHEIDSMaatregelen



**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**



Sluitingsuur __ u



**Geluidsversterking
Max __ dB.**

Respecteer tafelafstanden

