

Handreiking Protocol en checklist opstart kantines (per 1 juli 2020, bijgewerkt op 18 augustus 2020)

Dit document is een handreiking gebaseerd op het Protocol Heropening Horeca en is in lijn met de voorschriften die vanaf 10 augustus gelden voor de (reguliere) horeca. Het Protocol Heropening Horeca is een richtlijn, net zoals onderstaande vertaling voor verenigingen een richtlijn is (per 1 juli). Indien de plaatselijk geldende noodverordening afwijkende regels oplegt, dan gelden de bepalingen uit de noodverordening. Deze handreiking bevat hoofdlijnen.

Gebruik ook deze checklist voor de uitwerking van de sportkantine. Zie pag. 2.

- Maak je afspraken zichtbaar op je terras, bij de ingang van je clubhuis, kantine (hierna: horecagelegenheid), binnen de horecagelegenheid en op je website.
- Je bent als ondernemer en/of vereniging verantwoordelijk dat de huisregels en de regels van het protocol worden nageleefd.

Algemene richtlijnen

- Zorg dat iedereen 1,5 meter afstand tot elkaar kan houden. Dat geldt zowel binnen als buiten. Dat geldt voor medewerkers, gasten, maar ook afhalers, bezorgers en leveranciers.
- Zorg voor maximale bedrijfshygiëne, vooral in de keuken, de sanitaire voorzieningen en bij gebruik van de pinterminals.
- Reinig tafels, stoelen en menukaarten als gasten weg zijn gegaan.
- Je kunt gasten weigeren bij vermoeden van verkoudheid- en/of griepklachten.
- Werk uitsluitend met reserveringen (via website, apps, telefonisch of aan de deur).
- Bij ontvangst moet er een controlegesprek plaatsvinden om in te schatten of er gezondheidsrisico's zijn (is/zijn de gast/gasten verkouden en/of hebben ze griepklachten?).

Zo ja, dan moet de toegang geweigerd worden.

- Als het een groep betreft van drie of meer personen dan moet tijdens het controlegesprek ook gevraagd worden of de gasten een gezamenlijk huishouden vormen. Als dit niet het geval is, dient men minimaal 1,5 meter afstand tot elkaar te waarborgen.
- Zijn er geen gezondheidsrisico's, begeleid op gepaste afstand de gasten naar hun tafel. Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5 meter van elkaar komen te staan
- Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een desinfecterende handgel).
- Bij vertrek: Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst.
- Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaatsgevonden, mogen medewerkers binnen 1,5 meter aan tafel de bestelling opnemen, uitserveren en afruimen terwijl de gasten aan tafel zitten.
- Vraag de gasten om de naam en contactgegevens te registreren voor een eventueel bron- en contactonderzoek van de GGD. De gasten laten deze gegevens op vrijwillige basis registreren. De gegevens mogen uitsluitend gebruikt worden voor bron- en contactonderzoek door de GGZ. De gegevens moeten na 14 dagen worden vernietigd. Als de gast geen naam of contactgegevens wil achterlaten, mag hij/zij niet worden geweigerd.

Voor gasten

- Houd 1,5 meter afstand tot andere gasten en de medewerkers. Maar:
 - a. aan een tafel mogen maximaal 2 personen of een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat, binnen 1,5 meter van elkaar zitten.
 - b. Op het terras mag je alleen zitten, niet staan.

Checklist opstart sportkantines

Per 1 juli kunnen sportkantines weer opgestart worden.

Daarbij komen vele aspecten kijken. Deze checklist helpt om de juiste stappen te zetten.

De richtlijnen van het Protocol Heropening Horeca zijn leidend voor het openen van de sportkantine naast de geldende noodverordeningen. Dit kan per gemeente verschillen; stem dit dan ook af met de lokale overheid. Het doel van deze checklist is om een sportvereniging op weg te helpen met het openen van de sportkantine.

1. Waar moet ik voor de opening van de kantine aan denken?

- a. stel een vast aanspreekpunt aan;
- b. instrueer de barvrijwilligers/medewerkers over de geldende regels;
- c. zorg dat er looplijnen zijn uitgezet;

- d. als het mogelijk is zorg dan dat de ingang en uitgang een andere deur is;
- e. zorg dat er niet meer tafels en stoelen aanwezig zijn in de kantine dan het aantal toegestane personen in een binnenruimte conform regels van de overheid;
- f. hang de geldende hygiëneregels op bij de ingang van de kantine;
- g. zorg dat handen wassen/desinfecteren bij de ingang geregeld is;
- h. maak gebruik van de beschikbare signing, zie <https://nocnsf.nl/sportprotocol/posters-informatieborden>;
- i. zorg dat wanneer mensen kunnen plaatsnemen in de kantine dit volgens de restaurant richtlijnen van het KHN protocol zijn;
- j. wanneer er een terras aanwezig is zorg ervoor dat de restaurant richtlijnen van het KHN protocol waar de richtlijnen voor het terras staan aangegeven gevolgd kunnen worden;
- k. wanneer mensen langskomen om een drankje te bestellen in de sportkantine volg dan de fastservice-richtlijnen van het KHN protocol;
- l. zorg dat de schoonmaak van de kantine goed geregeld en afgestemd is;
- m. zorg dat kranen die lang niet gebruikt zijn goed doorgespoeld worden, dit ter voorkoming van legionella;
- n. sportlocaties die buiten sporten mogelijk maken mogen hun douche- en omkleedruimtes openen, vanaf 15 juni;
- o. evalueer dagelijks en stel bij waar nodig.

2. Tijdens het open zijn van de kantine/terras

- a. communiceer de richtlijnen en openingstijden via de mogelijke communicatiekanalen;
- b. creëer een afhaalpunt voor het ophalen van de bestelling;
- c. creëer een punt waar gebruikte kopjes, bekers, flesjes, etc neergezet kunnen worden.

3. Tips

- a. deel informatie voorafgaand met leden via de nieuwsbrief, clubsite of andere media en hang de regels zichtbaar op in de kantine;
- b. stimuleer leden om contactloos (via de PIN) te betalen;
- c. kijk of er mogelijkheden zijn om het terras te vergroten (uiteraard in overleg met de gemeente);
- d. consumpties en prijzen zijn meestal alleen zichtbaar bij de bar, hang deze op meerdere plekken zichtbaar op zodat er geen onnodige drukte ontstaat aan de bar;
- e. beperk de zitplaatsen aan de bar zodat de 1,5-meter afstand tussen barpersoneel en leden die willen bestellen gewaarborgd kan blijven;
- f. als je met meerdere personen achter de bar staat maak dan een taakverdeling zodat de 1,5 meter aangehouden kan worden;
- g. voor de zichtbaarheid van de barmedewerker/vrijwilliger overweeg een hesje te dragen (uiteraard kan dit ook met een shirt of polo);
- h. haal statafels uit de kantine en van het terras. Als het RIVM aangeeft dat staan weer mogelijk is kunnen deze weer teruggeplaatst worden;
- i. grote teamtafels zijn toegestaan als je maar 1,5 meter aanhoudt;
- j. zorg dat 1 persoon per tafel/team de bestelling doet aan de bar;
- k. verkoop zoveel mogelijk verpakte etenswaar;
- l. maak zoveel mogelijk gebruik van flesjes/blikjes;
- m. schenk koffie in papieren of plastic bekers;
- n. maak vakken op het terras zodat leden zien dat tafels en stoelen niet verplaatst mogen worden;
- o. indien er meerdere personen achter de bar staan maak dan goede afspraken zodat ook deze personen de 1,5-meter eenvoudiger kunnen aanhouden (persoon a neemt bestellingen aan, persoon b zet het op het afgifte punt, etc.);
- p. zorg voor een uitgiftepunt op het terras of een "vrije" looproute voor het terraspersoneel;
- q. zorg ervoor dat leden zich veilig en prettig voelen;
- r. kijk voor hygiëne tips op: <https://www.rivm.nl/coronavirus-covid-19/hygiene>.