

RESTAURANT

Hieronder volgen de specifieke richtlijnen voor restaurants. Een restaurant is een uitgaansgelegenheid waar

gasten (tegen betaling) kunnen eten. Dit loopt uiteen van een brasserie tot een sterrenrestaurant.

Verkoopruimte

- Voorkom ophoping van gasten bij de ingang:

Bij binnenkomst:

- Werk met reserveringen (mag ook bij de ingang) en een controlegesprek, registratie van contactgegevens en wijs een vaste zitplaats toe.
- 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
- Maximaal 2 personen, of meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen, mogen binnen een

afstand van 1,5 meter aan tafel zitten. De afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende

groep personen moet 1,5 meter bedragen.

- Aan de bar mogen maximaal 2 personen, of meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen,

binnen een afstand van 1,5 meter naast elkaar zitten. De afstand ten opzichte van de volgende persoon

of de volgende groep personen moet 1,5 meter bedragen.

- Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen personen die aan verschillende tafels zitten.
- Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaats gevonden, mogen medewerkers binnen 1,5 meter

aan tafel de bestelling opnemen, uitserveren en afruimen terwijl de gasten aan tafel zitten.

- Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het horecabedrijf hebben verlaten.
- Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard

CAFÉ

Hieronder volgen de specifieke richtlijnen voor cafés. Deze sector wordt ook wel de natte horeca genoemd.

Over het algemeen kunnen gasten in deze gelegenheden tegen betaling drinken en vaak ook eten. Hieronder

valt de kroeg om de hoek, maar ook een eetcafé.

Verkoopruimte

- Voorkom ophoping van gasten bij de ingang:

Bij binnenkomst:

- Werk met reserveringen (mag ook bij de ingang) en een controlegesprek, registratie van contactgegevens en wijs een vaste zitplaats toe.
- 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 (met water en zeep of met een desinfecterende handgel).

Bij vertrek:

- Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst.
- Aan de bar mogen maximaal 2 personen, of meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen, binnen een afstand van 1,5 meter naast elkaar zitten. De afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5 meter bedragen.
- Maximaal 2 personen, of meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen, mogen binnen een afstand van 1,5 meter aan tafel zitten. De afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5 meter bedragen.
- Zorg voor 1,5 meter afstand (tussen medewerkers en gasten maar ook gasten onderling).
- Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaats gevonden, mogen medewerkers binnen 1,5 meter aan tafel of aan de bar de bestelling opnemen, uitserveren en afruimen terwijl de gasten aan tafel/bar zitten.
- Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het horecabedrijf hebben verlaten.
- Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard.

