



# Bars en cafés Richtlijnen

Juni 2020 · COVID-19 protocol



CURACAO   
BELEEF HET ZELF

# AANVULLENDE RICHTLIJNEN INZAKE RESTAURANTS, BARS EN CAFÉS

In aanvulling op bijlage 2 van de beschikking maatregelen openbare orde gelden de volgende sectorspecifieke richtlijnen voor elk restaurants, bars en cafés.

## 1. RICHTLIJNEN VOOR HYGIËNE EN SOCIALE AFSTAND VOOR DE WERKLOCATIE

### Sociale afstand

- Agglomeratie van personen in de wachtruimte of rond de barruimte is niet toegestaan. De binnenkomende gasten moeten zo min mogelijk in de buurt komen van de gasten die op dat moment aanwezig zijn.
- Ontwerp een proces om ervoor te zorgen dat gasten gescheiden blijven (2 meter afstand), terwijl ze wachten om te gaan zitten. Het proces kan vloermarkeringen, wachten in auto etc. omvatten.
- Gasten die niet komen voor een afhaalmaaltijd, maar ter plekke willen blijven eten moeten door een medewerker naar een tafel begeleid worden waarbij ze afstand dienen te houden van andere gasten.
- Overweeg een uitgang van de faciliteit gescheiden van de ingang.
- Bepaal de in- en uitgang van en naar toiletten door routemarkering op de grond te plaatsen die de nabijheid van het personeel en gasten verminderen.
- Beperking van het aantal gelijktijdig toegelaten werknemers in pauzeruimtes.
- In het geval van afhaaldiensten dienen afhaalzones ingesteld te worden voor klanten.
- De tafels in het restaurant moeten minimaal 2 meter uit elkaar staan of moeten er afscheidingen gemaakt worden d.m.v. (transparante) schermen. Door minder tafels en stoelen neer te zetten of door duidelijk aan te geven dat bepaalde tafels of stoelen niet gebruikt mogen worden, kan voldoende afstand tussen gezelschappen worden gecreëerd. Door het plaatsen van (transparante) schermen is het mogelijk om tafels ook dichter bij elkaar te zetten.

## Maximale capaciteit

- De maximale capaciteit is afhankelijk van het aantal tafels en stoelen rekening houdend van de 2 meter afstand tussen de tafels. Dit geldt voor zowel een gesloten ruimte eetgelegenheid als voor open lucht eetgelegenheid (terras).
- Het aantal personen per tafel is maximaal 4 personen. Een groep personen uit één huishouden van meer dan 4 personen is toegestaan aan een tafel. Het maximaal aantal personen uit één huishouden is 8 personen.
- Beperking van barkrukken rond de bar rekening houdend met de 2 meter afstand. Hiervoor in de plaats kunnen statafels gebruikt worden rekening houdend met de 2 meter afstand. Het maximaal aantal personen per statafel is 3 personen.

## Hygiëne voorschriften

- Zitplaatsen, tafelbladen en dienbladen schoonmaken en ontsmetten na elk gebruik.
- Limoenen en onverpakt rietjes verwijderen van zelfbedieningsdrank machines.
- Herbruikbare menukaarten opschonen en reinigen. Indien papieren menukaarten worden gebruikt dan dienen ze weggegooid te worden na elke gebruik door de klant.
- Vermijd alle oppervlakten die in contact komen met voedsel bij het gebruiken van desinfecterende middelen.
- Toiletten regelmatig controleren, schoonmaken en ontsmetten op basis van de gebruiksfrequentie. Een schoonmaakfrequentie van om de 30 minuten wordt aanbevolen.
- Alle ruimtes dagelijks luchten.
- Het verzorgen van buffet eten opschorten tot nader orde.

## 2. RICHTLIJNEN VOOR HYGIËNE EN SOCIALE AFSTAND VOOR WERKNEMERS

### Hygiëne voorschriften

- Werknemers werken zoveel mogelijk op vaste plekken om onderling contact te vermijden.
- Keukenpersoneel wordt aangeraden een mondkapje te dragen bij het bereiden van koud eten, zoals sushi en salades.
- Bedienend personeel wordt aangeraden een mondkapje te dragen.
- Kassapersoneel mag niet in contact komen met het bereiden van het eten.
- Het personeel belast met het bezorgen van eten moet zowel handen wassen bij het ophalen van het eten als bij terugkomst na bezorging.
- Het personeel belast met het bezorgen van eten moet zo min mogelijk de keuken ingaan of in contact komen met het keukenpersoneel. Hierdoor is van belang om een afhaalzone in te stellen voor het personeel belast met het bezorgen van eten.
- Indien het keukenpersoneel per ongeluk in contact komt met items gebruikt door het personeel belast met het bezorgen van eten, moet het keukenpersoneel hun handen wassen worden voordat ze verder gaan met een andere taak.
- De bezorgauto's moeten schoon zijn.
- Roken is niet toegestaan in bezorgauto's aangezien deze aangemerkt worden als werkplaats.
- De bezorgtassen die gebruikt worden voor het bezorgen van eten moeten gemakkelijk schoon te maken en te desinfecteren zijn. De bezorgtassen moeten aan het begin van de dag, voor het vervoeren van het eten, na de bezorging van het eten, maar ook regelmatig gedurende de dag schoongemaakt en gedesinfecteerd te worden.

## 3. RICHTLIJNEN VOOR HYGIËNE EN SOCIALE AFSTAND VOOR KLANTEN

- De klant desinfecteert zijn/haar handen bij ingang van het restaurant.

## 4. RICHTLIJNEN VOOR HYGIËNE EN SOCIALE AFSTAND VOOR LEVERANCIERS

- Duidelijke afspraken maken met de leveranciers over het afleveren van goederen om zo min mogelijk in contact te komen met de medewerkers.
- De leveranciers komen voor zover mogelijk zo min mogelijk in het restaurant en blijven op 2 meter afstand van de medewerkers.



# Bedankt

Juni 2020 · COVID-19 protocol



CURACAO   
BELEEF HET ZELF