

Langetermijn Sectorplan Horeca Alliantie

De Horeca Alliantie, de samenwerking van VCHO, ProFri en NHG, vertegenwoordigt circa 3000 horecaondernemers in Nederland. Dit langetermijn sectorplan voor de horeca is opgesteld door de Horeca Alliantie met als doel de sector een handreiking te geven zodat zij, ook bij een eventuele nieuwe uitbraak van corona, veilig en verantwoord kunnen ondernemen.

Samenleving open houden

We zijn blij dat het uitgangspunt van de langetermijnstrategie is om de samenleving open te houden. Daarbij moeten beperkende interventie maatregelen zoveel mogelijk worden voorkomen. De horeca is de sector die tijdens de coronacrisis het langst gesloten is geweest en waar de meeste beperkende maatregelen golden. Hierdoor heeft de sector twee hele zware jaren achter de rug en ondanks de financiële steunpakketten hebben ondernemers het financieel zwaar gehad en zijn ze nog jaren aan het herstellen van de gevolgen van de eerdere beperkingen.

Basisregels

Op dit moment lijkt corona in Nederland niet meer te bestaan. De verspreiding van het virus moet echter al in een vroeg stadium worden aangepakt. Dit kan de overheid doen door meer te communiceren over de basisregels en het bewustzijn van de bevolking te vergroten. Hoewel de huidige corona-variant niet leidt tot veel ziekenhuisopnames, zorgt het wel voor een historisch hoog ziekteverzuim. Door de mensen bewuster te maken en te wijzen op de basismaatregelen zoals handenwassen, afstand houden, drukte vermijden, etc. kan de verspreiding van het virus vroegtijdig afgeremd worden. De brancheorganisaties kunnen een rol spelen bij de communicatie naar de leden, door onder andere de hygiënemaatregelen uit het coronaprotocol opnieuw onder de aandacht van de ondernemers te brengen.

Ventilatie

De ventilatie in de horeca is over het algemeen goed omdat die moet voldoen aan de eisen uit het bouwbesluit. Bij nieuwbouw moet de luchttoevoer rechtstreeks van buiten komen en bedraagt de capaciteit luchtverversing 4 dm³/s per persoon. Voor bestaande gebouwen geldt 2,12 dm³/s per persoon. Het ventilatiesysteem dient goed gebruikt en onderhouden te worden.

Voor extra bewustwording kan het document met de basistips ventileren door de brancheorganisaties gedeeld worden met de leden.

Het is daarnaast belangrijk voldoende te ventileren door deuren en/of ramen regelmatig open te zetten.

Hygiëne

Om de verspreiding van het virus tegen te gaan is een goede hygiëne van groot belang. Het uitgangspunt voor hygiëne in de horeca is de hygiëncode. Daarnaast moet in tijde van een pandemie extra aandacht besteed worden aan de reiniging van tafels, buffetten, deurklinken, etc. Dit kan met een schoonmaakdoek en schoonmaakmiddel. Desinfectiemiddel is niet nodig. Ook moet er extra zorg besteed worden aan de handenwasgelegenheden door te zorgen dat zeep, handdoeken en dispensers met desinfectiemiddel regelmatig worden bijgevuld.



Een samenwerking van NHG, VCHO en ProFri

Kwetsbaren

In de afgelopen twee jaar is er veel gedaan om de kwetsbaren te beschermen tegen besmetting met het coronavirus. Dit ging in veel gevallen ten koste van de niet-kwetsbaren. Nu er vaccins zijn die bescherming bieden tegen het virus, kan de verantwoordelijkheid ook meer bij deze groep zelf gelegd worden. Zij kunnen bijvoorbeeld drukte vermijden door de horeca te bezoeken op rustige dagen en tijden.

Om kwetsbare medewerkers te beschermen adviseert de Horeca Alliantie om contact op te nemen met de bedrijfsarts.

Voorlichting

De Horeca Alliantie zal regelmatig voorlichting geven aan de leden over de hierboven genoemde maatregelen. Echter, een groot deel van de sector is niet aangesloten bij een branchevereniging en zal dus op een andere manier geïnformeerd moeten worden. Wij adviseren de overheid om, in aanvulling op de communicatie vanuit de brancheverenigingen, gebruik te maken van de vakbladen zoals Misset Horeca, Horeca Entree en het online vakplatform Frituurwereld.nl.

Maatregelen horeca bij de 4 scenario's

De Horeca Alliantie adviseert ondernemers om één persoon aan te stellen die verantwoordelijk is voor het naleven van de geldende coronamaatregelen binnen de organisatie.

1. Basismaatregelen

Er zijn geen beperkende maatregelen vanuit de overheid, maar er moet bewustwording worden gecreëerd bij zowel de gasten als het horecapersoneel door communicatiecampagnes waarin wordt geadviseerd zich aan de basisregels te houden. De brancheorganisaties kunnen hun leden adviseren om te zorgen voor extra hygiëne door bijvoorbeeld de tafels schoon te maken na het vertrek van de gasten, te zorgen voor voldoende desinfectiezuilen voor de gasten en contactloos bestellen en betalen te stimuleren. Door in deze fase de verspreiding te vertragen kan erger voorkomen worden.

2. Preventiemaatregelen

Ook in dit scenario moet de nadruk op preventie liggen. Dit kan door de communicatiecampagnes te intensiveren en dringend te adviseren zich aan de basisregels te houden. Gasten en personeel kunnen in aanvulling op de basismaatregelen geadviseerd worden om een (medisch) mondkapje te dragen in de binnenruimte van de horeca. Ook kunnen kuchschermen geplaatst worden bij de counter en tussen de tafels.

3. Interventiemaatregelen

In dit scenario moeten de basisregels verplicht worden door de overheid. Voor de horeca kunnen extra maatregelen gelden, die de verspreiding van het virus tegengaan zonder vergaande financiële gevolgen voor de horecaondernemers. De maatregelen die wij voorstellen zijn:

- Maatregelen uit het protocol, zoals looproutes, waar mogelijk 1,5 meter afstand houden bij bewegingen, mondkapjes, evt. CTB, etc.
- De afstand tussen de tafels vergroten, waarbij gasten die aan één tafel zitten geen afstand hoeven te houden tot elkaar. Zij kiezen ervoor om samen de horeca te bezoeken en moeten zelf hun verantwoordelijkheid nemen door bijvoorbeeld vooraf een zelftest te doen. Door de tafels iets verder uit elkaar te zetten kan verspreiding van het virus tussen de gasten aan verschillende tafels voorkomen worden. Op deze manier kan een groot deel van de capaciteit gebruikt worden, hetgeen voor de meeste zaken betekent dat de omzetsdaling beperkt blijft.
- Er mogen geen beperkingen gelden met betrekking tot de openingstijden om de bewegingen te spreiden.

4. Noodremmaatregelen

Als de overheid het noodzakelijk acht om zeer zware beperkingen op te leggen, moeten deze beperkingen beter over de sectoren verdeeld worden dan in de afgelopen twee jaar gebeurd is. Dus niet de horeca sluiten en de winkels open houden. In deze fase is financiële steun van de overheid noodzakelijk.

Afhalen en thuisbezorgen moet te allen tijde mogelijk blijven.