

Slim en veilig openen van de horeca? **Ja dat kan, met een goed plan!**

Publieksversie november 2020

*Benut de komende tijd om de maatregelen
in dit plan in de praktijk te toetsen*



Hoe kan de horeca straks verantwoord open?



Met dit plan willen we effectief zijn in het bestrijden van het virus en tegelijkertijd een oplossing bieden voor de behoefte van mensen om elkaar op te zoeken. Door de activiteiten en de eigenschappen van een horecaonderneming centraal te stellen, kunnen verschillende segmenten van de horeca stapsgewijs en gecontroleerd op een veilige manier weer open blijven. De komende tijd willen we onderstaande maatregelen in praktijk gaan beproeven.

Als uitgangspunt van dit plan gelden de basisregels en sectorprotocollen onverminderd; handen wassen, registreren gasten etc.



Inzet Koninklijke Horeca Nederland:

- Rapportage vanuit de wetenschap relateert de beperkingen die horeca zijn opgelegd.
- Horeca in de buitenruimte openstellen omdat daar nauwelijks risico is.
- Horeca in de binnenruimte kan open omdat er veel risico-beheersing is met maatregelen zoals triage, reserveren, placceren en registratie bron- en contactonderzoek.
- Aanvullende maatregelen als het aantal gasten per m², groepsgrootte, zittend of staand, etc. kunnen met fieldlabs op effectiviteit worden getoetst.



De maatregelen op een rij:

- Elk horecabedrijf krijgt een **corona-coördinator** (concept bestaat al voor de bedrijfsleider Drank en horecawet). Deze coördinator ziet toe op het naleven van alle maatregelen (aantal gasten, etc.) door gasten en personeel.
- **Door de horeca in te delen naar 8 type activiteiten** (eten, overnachten, drinken, etc.) met de bijbehorende risico's hoeft voortaan niet de hele sector op slot en kan er meer maatwerk worden geleverd per activiteit en risiconiveau.
- **De coco-app.** Om ondernemers te ondersteunen bij het naleven van de maatregelen, komt er een nieuwe app. Deze app geeft op eenvoudige wijze inzicht in wat mag en niet mag op basis van de activiteiten in het bedrijf, het aantal m², de genomen maatregelen (ventilatie, kuchschermen, etc) en het risiconiveau.
- **Extra kuchschermen en ventilatie:** belangrijke randvoorwaarden om het besmettingsgevaar verder te beperken, zo blijkt uit nieuw TNO-onderzoek.
- **Beschikbaar stellen sneltesten.** Aanvankelijk alleen voor horecapersoneel. In een later stadium ook voor bezoekers.
- **Maximale benutting motiverende gedragsbeïnvloedende maatregelen** (looproutes, etc).



Snelle start fieldlab:

Op basis van deze maatregelen -en de nieuwe indeling naar activiteiten- gaan de maatregelen in 25 horecagelegenheden beproefd worden de komende weken om van te leren en te testen. Zo leren we snel wat werkt en wat niet en kan dit plan worden geïntegreerd in de routekaart van het kabinet.

HOE DE HORECA STRAKS STAPSGEWIJS VEILIG OPEN KAN

1

Door de horeca in te delen naar activiteiten.

2

Door de volgende maatregelen te nemen.

3

Door de maatregelen in de praktijk te toetsen.

4

Hoe werkt de app?

De voordelen uit dit plan op een rij:

Voor de ondernemer:	Voor de gast:
1. Duidelijkheid door keuzes gebaseerd op concrete resultaten	1. Effectief op risicobeheersing
2. Perspectief op de langere termijn	2. Minimaliseren van economische schade
3. Meebewegen met de routekaart van het kabinet	3. Bieden van veilige en verantwoorde oplossing in behoefte van mensen om elkaar weer op te zoeken
4. Weer stapsgewijs open mogen en blijven	4. Vertrouwen door meer inzicht in maatregelen
5. Geen extra investeringen nodig. Volg je het plan, dan zit je goed.	5. Weer veilig naar je favoriete horecazaak

1. Een nieuwe indeling naar activiteiten biedt ruimte voor gedeeltelijke en veilige heropening van de horeca

Het voorstel

Primaire activiteit	Weging
Eten	Een gelegenheid waar gasten (tegen betaling) primair komen om te eten (consumptie in de gelegenheid). Dit kan variëren van een enkele snack tot meergangen maaltijd. Dit doet men zittend aan een tafel, al dan niet in een afzonderlijke ruimte.
Afhalen en/of bezorgen	Een gelegenheid waar gasten (tegen betaling) eten en/of drinken af kunnen halen, dan wel laten bezorgen. Men nuttigt de consumptie niet op de afhaallocatie.
Overnachten	Een gelegenheid waar gasten (tegen betaling) komen om te slapen. Dit in combinatie met eten en drinken voor de betreffende logies gast.
Zakelijke samenkomsten	Een zaal en/of vergaderruimte die (tegen betaling) verhuurt wordt voor zakelijke doeleinden. Bv: congressen, beurzen, vergaderen, training. Al dan niet in combinatie met catering en/of overnachting voor de zakelijke gast.
Sport en spel	Een gelegenheid waar gasten (tegen betaling) aan sport en/of spel activiteiten deelnemen (horeca i.c.m. leisure), alleen dan wel in een groep.
Drinken	Een gelegenheid waar gasten (tegen betaling) primair komen om te drinken (consumptie in de gelegenheid). Dit is niet te verwarren met gelegenheden waar ook gedronken kan worden in combinatie met andere activiteiten zoals eten, overnachten, sport & spel, etc. Dit doet men meestal staand of zittend aan de bar, in combinatie met de vergunde openingstijden.
Privé samenkomsten	Een zaal en/of vergaderruimte die (tegen betaling) verhuurt wordt voor particuliere doeleinden. Bv. (bruiloft)feesten, partijen, samenkomsten onder het genot van een hapje of drankje.
Dansen en/of zingen	Een uitgaansgelegenheid waar gasten (tegen betaling) komen om te dansen, zingen, muziek te luisteren, elkaar te ontmoeten onder het genot van een hapje/ en of drankje.

Voordelen

Iedere activiteit heeft een bepaalde weging ten opzichte van de routekaart van de overheid.

Deze indeling biedt ruimte voor maatwerk en hybride horecavormen en we werken nu aan integratie in de routekaart van de overheid.

De weging in combinatie met de ontwikkelingen van het routekaart van de overheid bepaalt de mate van verantwoording om een activiteit te openen, onder strikte voorwaarden en met inachtneming van maatregelen

2. De maatregelen op een rij

Maatregel

Definitie

Corona coördinator

Aangesteld binnen de onderneming (interne rol) die toeziet op het naleven van het horecaprotocol (door zowel gasten als personeel).

COCO-app

Een actueel hulpmiddel voor de ondernemer dat inzicht geeft in wat mag en niet mag op basis van het profiel van de onderneming (vaste input) in het huidige risiconiveau

Kuch- en spatschermen en ventilatie hoger (in aanvulling op al genomen maatregelen)

In aanvulling op het dragen van mondkapjes door het personeel en andere maatregelen op de werkvloer blijkt uit recent TNO-onderzoek, dat dit een randvoorwaardelijke maatregelen om het besmettingsgevaar verder te beperken.

Direct mee te starten, in te zetten bij alle risiconiveaus

Maatregel

Definitie

Beschikbaar stellen van sneltesten

Aanvankelijk voor horecapersoneel en later ook bezoekers sneltesten beschikbaar stellen

Motiverende gedragsbeïnvloeding

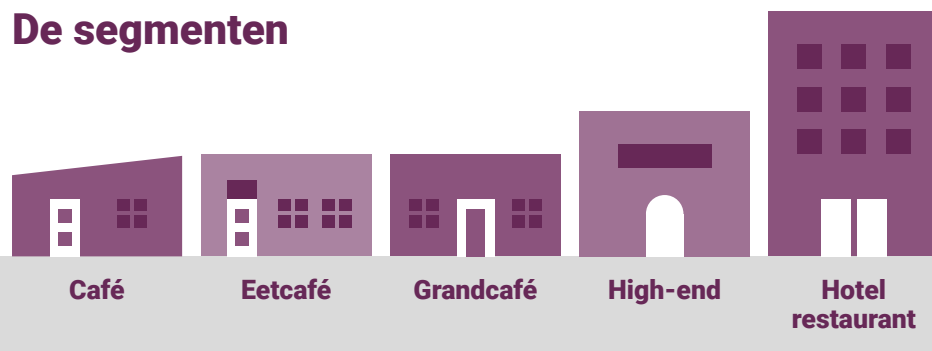
Onderzoek met o.a. gedragsfactoren en gedragsstrategie die motiverend bijdragen (van Behavioural Insights Team (MinEZK))

Direct mee te starten, in te zetten bij alle risiconiveaus

3. De nieuwe maatregelen zullen getest worden d.m.v. praktijkproeven in 25 horecabedrijven in verschillende segmenten

De komende tijd willen we de maatregelen testen bij min. 10 - max. 25 geselecteerde ondernemers uit verschillende segmenten (café, eetcafé, grandcafé, high-end, hotel restaurant). Op deze manier kan er per segment worden getest in welke mate medewerkers en klanten zich aan de nieuwe maatregelen en adviezen houden.

De segmenten



4. Hoe werkt de app?

De Corona Coördinator app voor ondernemers

Hoe werkt het?

- De ondernemer creëert een account in COCO en voert informatie in zoals het aantal vierkante meters, het aantal ruimtes, de activiteiten en hygiënemaatregelen.
- Op basis van die gegevens berekent COCO welke restricties van toepassing zijn onder het dan geldende landelijke risiconiveau toegespitst op jouw eigen onderneming en activiteiten.
- Wanneer het risiconiveau wijzigt, wijzigen de restricties voor de ondernemer dynamisch mee. Hiervoor ontvangt de ondernemer in COCO een notificatie.
- De ontwikkeling van de app is gestart en kan daarmee al op relatief korte termijn in de praktijk worden ingezet.

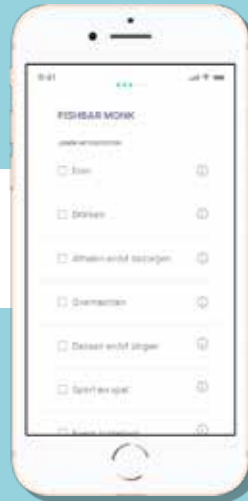




Selecteer
Onderneming



Basisregels
als standaard



Selecteer
Bedrijfsactiviteiten

Koppeling met
routekaart Overheid



Notificatie bij
nieuw risiconiveau



Selecteer
Bedrijfsruimtes



5. Tot slot

Slim en veilig openen van de horeca? Ja dat kan met een goed plan en goede praktijkproeven!

Op basis van de praktische oplossingen zoals besproken in dit plan willen we de komende tijd gebruiken om op een veilige én verantwoorde manier de maatregelen in de praktijk te toetsen bij 25 geselecteerde horecabedrijven. Aan de hand van deze inzichten willen we stapsgewijs naar een veilige heropening van de horeca.

Dit plan is
een initiatief van:



