



HOTELS & LOGIES 1/7



Disclaimer: de Nationale Veiligheidsraad moet nog beslissingen nemen over de toegestane capaciteit en over de hoeveelheid gasten per tafel/groep. Daarover geeft de sectorgids dus momenteel geen duidelijkheid. Het is wachten op een Nationale Veiligheidsraad hiervoor.

ZONE

VOORWAARDEN

Onthaalruimte, receptie, check-in en check-out

CHECKLIJST

- Werk zo veel mogelijk op **reservatie**.
- Per logies moeten de **contactgegevens van één gast ten laatste bij aankomst geregistreerd worden en gedurende 14 dagen bewaard** om de eventuele contact tracing nadien te vergemakkelijken. Deze contactgegevens mogen voor geen andere doeleinden gebruikt worden dan in het kader van de bestrijding van COVID-19 en de gasten moeten daarvoor hun toestemming geven. **Gasten die weigeren wordt de toegang ontzegd.**
- **Vóór hun aankomst** in een accommodatie moeten de gasten **informatie ontvangen over de huidige richtsnoeren** van de lokale volksgezondheidsinstanties en over specifieke maatregelen die in de accommodatie zijn genomen. De gasten moeten ervan op de hoogte worden gesteld dat zij hun **verblijf moeten uitstellen indien zij symptomen hebben die op COVID-19 kunnen wijzen**, of indien zij in de 14 dagen voor hun geplande verblijf in contact zijn geweest met een persoon met COVID-19 of met symptomen die op COVID-19 duiden.
- **Afficheer bij de ingang van de zaak de regels** (beschreven bij de richtlijnen) die van toepassing zijn op de klanten en breng ze bij het inchecken in herinnering.
- **Beperk het fysiek contact met gasten** door zo veel mogelijk online incheck- en outcheck-mogelijkheden te voorzien. Voorzie indien mogelijk droppoints waar kamersleutels contactloos gedeponereerd kunnen worden.
- Doe een **welkomstgesprek** met je klanten, waarbij je hen **informeert, sensibiliseert** en hen de voorziene preventiemaatregelen en de regels in verband met de gezondheid van de gasten **toelicht** (zoals beschreven in de richtlijnen).
- Neem **maatregelen om een fysieke afstand van 1,5 meter te garanderen** aan de receptie. Maak gebruik van **hulpmiddelen** zoals signalisatie om de circulatierichtingen duidelijk maken. Voorzie fysieke afscheidingen op de plaatsen waar het respecteren ervan niet mogelijk is.
- Probeer **bij gebrek aan automatische deuren** in de horecaonderneming zo veel mogelijk de **deuren open te laten staan tijdens de openingsuren**. Indien niet mogelijk, voorzie **minstens om de 30 minuten desinfectering** door een personeelslid. Voorzie eventueel de mogelijkheid dat ook klanten dit kunnen desinfecteren.
- Bij gebruik van de **pinautomaat** dient deze na ieder gebruik **gereinigd en ontsmet** te worden, of voorzie een **systeem zoals in de handel met handgels/ oorstaafjes** voor de klanten.
- Voorzie **geen welkomstdranken of- versnaperingen in zelfbediening**. Verwijder alle magazines, toeristische gidsen/stadsplannen en promomateriaal in de onthaalruimte.
- **Kamersleutels** en sleutelkaarten van iedere vertrekkende gast moeten **gedesinfecteerd** worden.
- **Mondmaskers voor het personeel zijn verplicht, behalve voor functies waarbij je altijd de afstand kan respecteren**. Mondmaskers kunnen eventueel aangevuld worden met face shields waar nodig. **Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen**.



HOTELS & LOGIES 2/7

ZONE

VOORWAARDEN

Hotelkamers, logies en gemeen- schappelijke delen

CHECKLIJST

- Stel een duidelijk **plan/procedure** op voor het personeel hoe de **schoonmaak** zal worden georganiseerd.
- Laat de **kamermedewerkers steeds dezelfde verdieping/kamers reinigen**. Vermijd dat kamers gereinigd worden bij aanwezigheid van de gast.
- Gemeenschappelijke lichtschakelaars, deurklinken, handgrepen aan trappen... dienen meermaals per dag **gedesinfecteerd** te worden.
- **Reiniging** van kamers dient met zorg en met nadruk op **desinfectie van oppervlakken te gebeuren**:
 - Reiniging van alle **contactpunten** zoals o.a.: lichtschakelaars, handvaten, afstandsbediening...
 - Beperk zoveel mogelijk **losse items** in de kamers zoals brochures, magazines, sierkussens, ... en alle decoratieve items die mogelijk in contact zijn geweest met gasten.
 - Vermijden van contact tussen linnen en afval.
 - **Vuil linnen meteen verwijderen** in daarvoor bestemde linnenzakken/manden en gescheiden houden van proper linnen.
 - **Vermijd alle contact van het gezicht** met linnen, afval en andere objecten die mogelijk contact hadden met gasten.
 - Voorzie in de badkamer zo veel mogelijk enkel individuele zeepjes, douchegel, shampoo... Indien er vaste voorzieningen in de kamer zijn, moeten deze elementen bij elke kamerreiniging ontsmet worden.
 - **Handvatten** van douchedeuren, kranen, knoppen voor doorspoelen van WC's moeten dagelijks ontsmet worden.
 - **Voorzie passende recipiënten voor de opvang van het (afval)materiaal** gebruikt voor de toepassing van individuele en collectieve hygiëne zoals zakdoekjes en wegwerpreinigingsdoekjes (en gebruikte beschermingsmiddelen).
 - De kamers moeten **dagelijks goed** verlucht worden, en zeker minstens 1 uur aan een stuk na het uitchecken. **Kamers zonder ramen mogen niet worden verhuurd.**
 - De **minibar blijft leeg**.
 - **Was na elke kamer/ruimte de handen of handschoenen** goed met water en zeep.
- Voorzie voldoende tijd zodat de reiniging grondig kan gebeuren.
- Maak eventueel gebruik van beschermingsmiddelen zoals (wegwerp)handschoenen en wees aandachtig bij het aan- en uitdoen en het weggooien ervan.



HOTELS & LOGIES 3/7

ZONE

VOORWAARDEN

Hotelkamers, logies en gemeenschappelijke delen

CHECKLIJST

- Reinigingsdoeken, dweilen, poetsvodden moeten grondig gewassen worden op meer dan 60°C en moeten sneller omgewisseld worden.
- Mondmaskers voor het personeel zijn verplicht. Mondmaskers kunnen eventueel aangevuld worden met face shields waar nodig. Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen.
- Aan gasten die meerdere dagen in de horecaonderneming verblijven kan voorgesteld worden om zelf de kamer op orde te houden. Het onderhoud van de kamer door het personeel zou desgevallend enkel gebeuren op expliciete vraag van de gasten, en enkel wanneer er geen gasten in de kamer aanwezig zijn.

Liften

CHECKLIJST

- Het gebruik van liften is beperkt tot individuen of tot personen die de kamer delen. Het gebruik van de trappen zal worden aangemoedigd met respect voor de social distancing.
- De bedieningsknoppen moeten veelvuldig gereinigd worden.

Verbruikszaal

(binnen en buiten)

CHECKLIJST

- Voorzie desinfecterende gels voor uw klanten in de verbruikszaal en op het terras.
- Er wordt alleen aan tafels bediend, dus géén statafels of walking lunches of -dinners. Er wordt verplicht zittend geconsumeerd. Consumeren en/of bestellen aan de bar of rechtstaand is dus niet toegestaan.
- Tafels worden zo opgesteld dat de 1,5 meter tussen de gasten die aan verschillende tafels zitten, gewaarborgd is, ook wanneer de gasten naar de toiletten gaan. De tafelcapaciteit moet hieraan aangepast worden. Aan deze regel kan worden afgeweken indien er een voldoende hoge barrière is voorzien (bv van plexiglas, minimaal 1.80 m hoog).
- Gebruik papieren tafellakens, napperons, placemats, servetten. Indien u toch absoluut aan stof houdt dient dit na iedere gast volledig afgeruimd te worden en gewassen op meer dan 60 ° C.
- Op tafel géén boterpotjes, zout- en pepervaatjes, olie en azijn, ketchupflesjes, broodmandjes, siervoorwerpen... Geef voorkeur aan individueel verpakte porties, (die u zelf kan bereiden).
- Een menu- en drankenkaart aanbieden die door de verschillende klanten in handen genomen wordt is absoluut af te raden. Oplossingen zijn borden aan de wand, of reeds bestaande moderne technologische toepassingen waar gasten via een QR-code de kaart op hun eigen smartphone downloaden. Je kan ook de menu- en drankenkaart op de website plaatsen en bij reservatie aan uw gasten vragen om ze daar te raadplegen.



HOTELS & LOGIES 4/7

ZONE

VOORWAARDEN

Verbruikszaal (binnen en buiten)

CHECKLIJST

- De **bediening wast en ontsmet voortdurend de handen en draagt een mondmasker. Borden afruimen en dan direct bereide gerechten opdienen zonder de handen te desinfecteren is absoluut uit den boze.**
- Glazen, tassen, servieswerk, bestekken moeten **na ieder gebruik in de afwasmachine bij meer dan 60 ° C. De bierglazen alleen nog spoelen in koud water met een spoelmiddel volstaat niet. Kartonnen of plastic bekertjes voor eenmalig gebruik kunnen een alternatief zijn.**
- Tafels en stoelen** moeten na het vertrek van de gasten **ontsmet** worden, alvorens nieuwe gasten er mogen plaatsnemen. Alles wat op tafel kwam moet na het vertrek van de gasten in de **afvalcontainer of moet gereinigd en ontsmet** worden.
- Het **afruimen** van de tafels gebeurt **bij voorkeur door een vast personeelslid** dat enkel deze taak op zich neemt en dat alleen tot in de afwaskeuken komt.
- Voorzie een **globaal plan dat duidelijk vastlegt wie wat schoonmaakt**, met welke frequentie en met welke producten.
- Neem maatregelen om **de social distancing te respecteren. Neem indien nodig extra beschermingsmaatregelen** zoals bvb. het plaatsen van plexischermen.
- Doe **zo veel mogelijk digitaal en contactloos. Stimuleer elektronische betalingen.** Meld dit al bij de reservatie. Bij gebruik van de **pinautomaat** dient deze **na ieder gebruik gereinigd en ontsmet** te worden, of voorzie een **systeem zoals in de handel met handgels/oorstaafjes** voor de klanten.

Keuken

CHECKLIJST

- De **HACCP-regels** worden net als buiten COVID-tijden rigoureus toegepast.
- In geen geval mogen personen die niet tot het personeel behoren, zoals leveranciers, de keukens, dienstlokalen of magazijnen betreden.
- Doe al het mogelijke om de fysieke afstand van 1,5 meter zo goed mogelijk na te streven. Blijkt dit onmogelijk voor contacten werknemer/werknemer, voorzie dan extra beschermingsmaatregelen zoals bvb. mondmaskers, plexischermen of andere fysieke barrières. Houd geen besprekingen of taakverdelingen in kleine vertrekken.**
- De keuken wordt regelmatig verlucht.
- Iedereen **vermijdt** zo veel mogelijk om met **gereedschap** (messen, keukenhanddoeken...) te werken **dat ook door collega's wordt gebruikt.** Indien dit niet mogelijk is wordt dit **gereedschap regelmatig gereinigd en ontsmet.**
- In alle ruimten dienen **voldoende reinigings- en ontsmettingsproducten** beschikbaar te zijn, naast ontsmettende handgels, handwasbakjes met ontsmettende zeep... De medewerkers worden verzocht om de **handen minstens om het half uur te wassen en te ontsmetten**, en telkens men materiaal heeft aangeraakt dat mogelijk door anderen kan besmet zijn.



HOTELS & LOGIES 5/7

ZONE

VOORWAARDEN

Keuken

CHECKLIJST

- **Iedereen werkt bij voorkeur aan slechts één gerecht.** Met meerdere personen aan één gerecht werken is af te raden, deze personen komen dan inderdaad te kort bij elkaar. **Indien dit niet mogelijk is, zijn extra veiligheidsmaatregelen nodig.** Probeer in elk geval de **verplaatsingen** in de keuken zo veel mogelijk te beperken en kruislijnen te vermijden.
- **Alle medewerkers dragen een mondmasker. Uiteraard draagt iedereen een koksmuts of haarnetje.** Mondmaskers kunnen **eventueel aangevuld worden met face shields waar nodig** (bvb. in de afwaskeuken om te beschermen tegen spatten). **Face shields kunnen evenwel mondmaskers nooit vervangen.**
- Handdoeken, afwasmateriaal, kokskleding dienen veelvuldig gewisseld te worden.
- Voorzie **geen diensten of activiteiten wanneer social distancing niet mogelijk is**, zoals bv kooklessen.

Sanitair

CHECKLIJST

- Bekijk of **openen/sluiten van de deuren eventueel mogelijk is zonder de handen** te gebruiken (bvb. met de elleboog).
- Ook in de toiletruimte geldt de **1,5-meterregel**. In geval er meerdere urinoirs aanwezig zijn, zullen ze dus misschien niet allemaal gebruikt kunnen worden of dienen er tussenschotten tot 2 meter hoogte geplaatst te worden.
- Gebruik zeker **geen handdoeken of elektrische handdrogers**, maar **wel papieren doekjes of papier op rol**. Voorzie volop **ontsmettingsmateriaal** en vul dit regelmatig bij.
- Het sanitair moet **veelvuldig gereinigd en ontsmet** worden.
- Hang **affiches met duidelijke instructies voor het correct reinigen van de handen**. Wastafels zijn bij voorkeur te voorzien van kranen met elektronische -, voet- of elleboogbediening.
- Voorzie een **globaal plan dat duidelijk vastlegt wie wat schoonmaakt**, met welke frequentie en met welke producten.
- **Het gebruik van het sanitair door niet-gasten is verboden.**

Zelfbediening/ buffetten

CHECKLIJST

- Voor zelfbediening gelden dezelfde goede praktijken als bepaald onder de andere punten van verbruikszalen, met dien verstande dat de **gasten zelf langs de zelfbedieningstoog passeren om zichzelf te bedienen en nadien de tafel zelf afruimen**.
- Voorzie een **vervolgtraject met behulp van bvb. vloermarkering om de 1.5 meter**.
- De **zelfbedieningstoog** moet zodanig zijn ingericht dat ook hier de regels rond social distancing worden gerespecteerd.



HOTELS & LOGIES 6/7

ZONE

VOORWAARDEN

Zelfbediening/ buffetten

CHECKLIJST

- De organisatie van de zelfbedieningstoog moet zodanig zijn dat **ALLE bulkproducten toegankelijk zijn voor de klant (d.w.z. inclusief bestek, serviesgoed, ... en te consumeren gerechten)**. Een **alternatief** is dat alle producten worden voorverpakt of geserveerd door medewerkers die zeer strenge handhygiëneregels hanteren en mondklappers dragen.
- Wijs zelf de tafel** aan waaraan de gasten mogen gaan zitten. Vraag indien mogelijk aan de gasten dat **slechts 1 persoon per tafel naar de zelfbedieningstoog** komt om wachtrijen te vermijden.
- Indien er gebruik wordt gemaakt van **drankautomaten, koffiemachines en dergelijke worden deze telkens tussen 2 klanten ontsmet** door het personeel of worden ze door het personeel bediend.

Seminaries en vergaderzalen

CHECKLIJST

- Voor zalen gelden dezelfde regels als voor de verbruikszaal.

Room service

CHECKLIJST

- De huidige regels blijven van kracht. Ofwel **haalt de gast zelf de bestelling op buiten de kamer** (bvb. in de verbruikszaal). Ofwel **brengt een horecamedewerker de bestelling tot aan de kamerdeur**.
- Elk fysiek contact tussen gast en horecamedewerker zo veel mogelijk vermeden**. Dit geldt ook bij het afruimen van de bestelling.



HOTELS & LOGIES 7/7

ALGEMENE GEZONDHEIDSMaatregelen



**Afstand van 1,5m
maximaal respecteren**



**Regelmatig
handen wassen**



**Mondmasker
voor personeel**



**Ziek?
Thuisblijven**



**Maximaal reinigen
contactpunten**



**Verplicht zittend
consumeren**



**Hoest of nies in de
elleboog of zakdoek**



**Zoveel mogelijk
open doorgangen**



Sluitingsuur __ u



**Geluidsversterking
Max __ dB.**

Respecteer tafelafstanden

