

## **Richtlijn barvrijwilligers**

Aanspreekpunt: Gerrit Sleurink en Karin van 't Ende namens Stichting VZK Kantine

Taak: Verantwoordelijk voor het informeren van de barvrijwilligers om invulling te geven aan de richtlijnen.

### Inrichting kantine

Looplijnen in de kantine zijn uitgezet, zowel voor de in- als uitgangen.

Richtlijnen en desinfectans zijn aanwezig in het voorportaal (verantwoordelijkheid gemeente en Stichting).

Er zijn 35 zitplaatsen aanwezig in de kantine conform 1,5 m. BOA gemeente Oldebroek heeft controle uitgevoerd en de huidige opstelling is goedgekeurd. Er zijn geen staplaatsen.

Bestelpunt en inzamelpunt flesjes/afval zijn gecreëerd. Bestelpunt = bij kassa en pinautomaat. Inzamelpunt = bargedeelte t.o.v. koffiezetapparaat.

### Bescherming barvrijwilligers

Conform protocol KHN - restaurant - dient er een controle gesprek uitgevoerd te worden bij bezoekers die de kantine willen betreden. Wij werken niet met reserveringen en om die reden doen wij een controle gesprek. (zie bijlage; gezondheidschecklist). Als barvrijwilliger kun je dan vrij bewegen in de kantine, zonder in achtname van 1,5 m als dit niet mogelijk is. Registratie voor bezoekers van de kantine vind bij de ingang van de kantine plaats.

Achter de bar en in de keuken is werken met 1,5 meter afstand mogelijk. Indien je met twee personen werkzaam bent, zorg voor een taakverdeling. Eén persoon neemt de bestelling in ontvangst en verzorgt de drankjes. De andere barvrijwilliger houdt zich bezig met de vaat, frituur e.d. Kortom: werkgebied keuken. Indien het in de keuken niet druk is, kan deze barvrijwilliger de controle gesprekken doen. Uiteraard is dit een voorstel, je kunt samen een andere verdeling maken, maar neem de 1,5 in acht.

Voor openen sportkantine:

- Wij lichten jullie als barvrijwilligers in middels deze handleiding
- Wij hebben bij het bestuur van VZK aangegeven dat wij meer barvrijwilligers nodig hebben, aangezien je nu met twee personen bardienst draait.
- Wij promoten pinbetalingen
- Maak regelmatig schoon en was/reinig regelmatig je handen
- Handleiding/richtlijn ligt ook ter inzage in de keuken
- Communicatie zal door de stichting verzorgd worden richting naar vaste gebruikers sporthal, met daarin de nieuwe afspraken t.a.v. gebruik van kantine

### Overige zaken

Schoonmaak kantine: na elke bezoek worden tafels en stoelen afgenomen en afval in de afvalcontainer gedeponeerd en evt. glaswerk in vaatwasser gezet.

Schoonmaak sanitair: dagelijks wordt het sanitair schoongemaakt. Dit is geen taak voor de barvrijwilliger, dit is ingeregeld, maar wel goed om te weten, mochten hier vragen over komen.

Hygiëneregels: zullen toegepast worden conform de richtlijnen van het RIVM <https://www.rivm.nl/coronavirus-covid-19/hygiene>

Evaluëren: dagelijks en indien noodzakelijk zullen de werkinstructies/richtlijnen aangepast worden, conform RIVM richtlijn en protocol KHN

Wij hopen jullie hiermee voldoende te hebben geïnformeerd.  
Het is voor ons allemaal nieuw en samen gaan we er weer iets moois van maken.  
Indien jij vragen hebt of ideeën, laat het ons weten.

**Tot slot**

Wij hebben twee bijlagen toegevoegd. De eerste bijlage is de richtlijnen vanuit KHN (Koninklijke Horeca Nederland) en de tweede bijlage is de gezondheidschecklist.

Heel veel succes!

Gerrit en Karin

## Bijlage 1: Richtlijn vanuit KHN (Koninklijke Horeca Nederland)

### Algemene richtlijnen voor de medewerkers:

1. Als je verkouden bent of griepverschijnselen hebt; blij thuis en kom niet werken.
2. Leg de hygiëneregels en de procedure rond uitserveren en afruimen aan de gasten uit bij het opnemen van de bestelling. Of deel samen met de menukaart een hand-out aan de gasten uit.
3. Houd 1,5m afstand, zowel in de ruimten waar alleen het horecapersoneel komt (bijvoorbeeld de keuken) als in de ruimten waar ook gasten komen.
4. Wijs zowel gasten als je collega's er op als de regels niet na worden geleefd.

### Verkoopruimte

- Voorkom ophoping van gasten bij de ingang:

#### Bij binnenkomst:

- Werk zoveel mogelijk met reserveringen en een controlegesprek bij binnenkomst.
- 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.

### Keuken

- Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd.
- Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.
- Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM.
- Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.



Rijksoverheid

## Check: Stel uw klant/cliënt de volgende vragen:

Had je een of meerdere van deze klachten in de afgelopen 24 uur ?



Hoesten



Neusverkoudheid



Koorts vanaf  
38 graden



Benaauwdheidsklachten

Heb je op dit moment een  
huisgenoot met koorts en/of  
benaauwdheidsklachten?



Heb je het nieuwe coronavirus  
gehad en is dit de afgelopen  
7 dagen vastgesteld (in een lab)



Heb je een huisgenoot /gezinslid  
met het nieuwe coronavirus en  
heb je in de afgelopen 14 dagen  
contact met hem/haar gehad  
terwijl hij/zij nog klachten had?

14 dagen



Ben je in thuisisolatie omdat je  
direct contact hebt gehad met  
iemand waarbij het nieuwe  
coronavirus is vastgesteld?



*Indien een van de vragen met ja beantwoord wordt,  
maak dan geen afspraak of annuleer de afspraak*



coronavirus

Deze check is gebaseerd op het document "Veilig werken bij contactberoepen". Zie [www.nCoVid19.nl](https://www.nCoVid19.nl)