

PROTOCOL

Samen veilig doorwerken

Met een protocol voor contractcatering willen partijen in de contractcatering ervoor zorgen dat bezoekers van bedrijfsrestaurants zo verantwoord mogelijk hun aankopen kunnen doen en cateringmedewerkers op een veilige manier kunnen werken. De maatregelen in het protocol zijn bedoeld om besmettingen met het coronavirus te voorkomen en de gevolgen van het nieuwe virus te beperken. Uitgangspunt van dit protocol zijn de geldende adviezen en maatregelen van het RIVM.

- *Deze afspraken gelden voor alle contractcateringactiviteiten*
- *Uitgangspunt is dat het helder en hanteerbaar is voor alle contractcaterers, cateringmedewerkers en bezoekers van een bedrijfsrestaurant*
- *Werknemers en bezoekers houden zich aan de RIVM-richtlijnen*
- *Partijen in de contractcatering communiceren over de afspraken. Bedrijfsrestaurants maken afspraken zichtbaar bij de ingang van het restaurant*
- *We zijn trots op onze werknemers en hebben jullie hard nodig*



Vakmensen



Samen veilig doorwerken

CATERINGMEDEWERKER

- Houd je aan de richtlijnen van het RIVM:
 - *Was je handen regelmatig met water en zeep*
 - *Hoest en nies in de binnenkant van je elleboog*
 - *Gebruik papieren zakdoekjes*
 - *Schud geen handen*
 - *Blijf thuis bij verkoudheidsklachten of een huisgenoot met koorts*
 - *Houd 1,5 meter (2 armlengtes) afstand van anderen, ook van de bezoekers*
 - *Reinig en desinfecteer aangeraakte oppervlakken en voorwerpen grondig*
- Contactloos aangeven: plaats de bestelling op de counter en laat de bezoeker deze van de counter afhalen

BEZOEKER

- Ga alleen naar het bedrijfsrestaurant
- Was je handen voor binnenkomst in het restaurant
- Kom niet naar het restaurant als je verkoudheidsklachten hebt
- Raak alleen het product aan dat je nodig hebt
- Eet, indien mogelijk, op je werkplek
- Houd 1,5 meter afstand van anderen, ook van de cateringmedewerkers
- Betaal met PIN en het liefst contactloos
- Volg de aanwijzingen van de cateringmedewerkers op
- Blijf vriendelijk en let goed op elkaar

OPDRACHTGEVER

- Help de cateringmedewerkers als bezoekers de regels niet hanteren, het gaat om de gezondheid van iedereen
- Zorg dat het restaurant aangepast wordt aan de regels
- Zorg dat de spreiding van de bezoekers zodanig is dat er altijd 1,5 meter afstand mogelijk is tussen de bezoekers
- Dit kan door:
 - *Spreiden per afdeling*
 - *Spreiden op achternaam*
 - *Plaats stoelen op minimaal 1,5 meter afstand van elkaar en verwijder de overige stoelen*

BEDRIJFSVOERING

- Plaats de regels voor de bezoekers duidelijk bij de ingang van het restaurant
- Zorg dat er zoveel mogelijk kan worden afgehaald
- Gezamenlijk eten in het bedrijfsrestaurant is niet toegestaan. In uitzonderlijke gevallen is dit niet mogelijk, ga dan in overleg met de opdrachtgever
- Plaats waar mogelijk plakband op de vloer om aan te geven wat 1,5 meter is
- Zorg voor 1 looprichting zodat bezoekers niet door elkaar heen lopen.