

PROTOCOL

Samen veilig werken tijdens de 1,5 meter samenleving

Met een protocol voor contractcatering willen vakbonden en werkgevers 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 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, medewerkers, bezoekers en opdrachtgevers van een bedrijfsrestaurant.*
- *Werknemers en bezoekers houden zich aan de geldende RIVM-richtlijnen*.*
- *We zijn trots op onze werknemers en hebben jullie hard nodig.*
- *Dit protocol is tot stand gekomen met medewerking van FNV Catering, CNV Vakmensen, De Unie, Veneca en VOCC.*

** Indien de richtlijnen van het RIVM wijzigen volgt men de nieuwe richtlijnen van het RIVM.*



Inleiding

De contractcateringbranche is een open sector. Dit protocol is een handleiding om medewerkers veilig te laten werken en de bezoekers van bedrijfsrestaurants zo veilig mogelijk maken te laten eten en drinken. Omdat in de contractcatering sprake is van een grote diversiteit aan services, (fysieke) omstandigheden en opdrachtgevers die verschillende risico's met zich mee kunnen brengen is dit protocol op een aantal maatregelen nog algemeen. Samen met de opdrachtgever, of dit nu een ziekenhuis is of een klein advocatenkantoor, moet gekeken worden hoe de richtlijnen het beste kunnen worden ingevuld. Onderwerp van gesprek met de opdrachtgever moet ook zijn dat er meer medewerkers of ruimere openingstijden nodig kunnen zijn. Er zijn dus nieuwe afspraken nodig, ook financieel. We hebben dit protocol opgesteld voor bedrijfsrestaurants en banqueting. Het protocol is ook toepasbaar voor koffiecorners, take away en bezorgen. De bedrijfsrestaurants zijn verplicht gebruik te maken van de Hygiëncode voor de contract- en inflightcatering. Hierin staat de standaard werkwijze met betrekking tot hygiëne omschreven.

<i>Inhoud</i>	<i>Pagina</i>
1. Richtlijnen	
• Bedrijfsvoering	3
• Medewerkers	4
• Bezoekers	5
• Leveranciers	5
• Richtlijnen banqueting	6
2. Uitwerking	
• Definities	6
• Afspraken tussen cateraar en opdrachtgever	6
• Communicatie	8



1. Richtlijnen

Bedrijfsvoering

Bij de bedrijfsvoering van het bedrijfsrestaurant moeten de meeste maatregelen genomen worden. Sommige van deze maatregelen treffen cateraar en opdrachtgever samen. Andere zijn voor de opdrachtgever of juist de cateraar. Bij iedere maatregel staat genoemd wie verantwoordelijk is voor de maatregel.

- Cateraar en opdrachtgever kijken samen of voor de locatie voldaan kan worden aan de minimale voorwaarden van dit protocol conform de richtlijnen van het RIVM*. Samen bepalen zij of er locatie-specifieke afspraken noodzakelijk zijn om de veiligheid van de medewerkers en bezoekers te garanderen. Zo overleggen zij op welke wijze de bezoekers gedoseerd kunnen worden toegelaten tot het bedrijfsrestaurant zodat de 1,5 meter geborgd is in de routing van de uitgifte, in het zitgedeelte van het restaurant en de route naar en in het restaurant. Bij zorginstellingen worden de protocollen van de instellingen zelf gevolgd. (opdrachtgever en cateraar)
- Gezamenlijk eten in het restaurant is toegestaan als de 1,5 meter afstand geborgd kan worden. Als dit niet mogelijk is kan gedacht worden aan take away of bezorgen. (opdrachtgever en cateraar). Ook bij bezorgen dient de 1,5 meter afstand ten opzichte van de bezoeker/ontvanger gehandhaafd blijven. (opdrachtgever en cateraar)
- Zowel de opdrachtgever als de cateraar wijzen per locatie iemand aan die verantwoordelijk is voor het signaleren van mogelijke risico's en het bespreken hiervan met verschillende partijen; dit is de corona-verantwoordelijke. (opdrachtgever en cateraar). Tevens is de corona-verantwoordelijke verantwoordelijk voor het toezicht op de naleving van de richtlijnen. Tijdens de gehele opening van het bedrijfsrestaurant moet er iemand als corona-verantwoordelijke aanwezig zijn.
- Communiceer naar uw medewerkers wat de richtlijnen zijn en wie de corona-verantwoordelijken voor het bezoeken van het restaurant zijn. (opdrachtgever en cateraar)
- Help de cateringmedewerker bij het aanspreken van de bezoekers wanneer zij de regels niet hanteleren, het gaat om de gezondheid van iedereen. Bewaak de opvolging van de afspraken. (opdrachtgever en cateraar)
- De keuken is niet toegankelijk voor onbevoegden. (opdrachtgever en cateraar).
- Voor alle werkruimten geldt dat er, indien mogelijk, gewerkt moet worden met werkplekken waarbij de afstand van 1.5 meter kan worden geborgd. Als dit niet mogelijk is dienen beschermingsmiddelen gebruikt te worden, bijvoorbeeld een kuchscherp of mondkapjes. Ook moet in alle werkruimten voorkomen worden dat er kruislijnen ontstaan. (opdrachtgever)
- Zorg waar mogelijk voor één looprichting zodat bezoekers niet door elkaar heen lopen. (opdrachtgever)
- Plaats waar mogelijk signing/tape op de vloer om aan te geven wat 1,5 meter is. (opdrachtgever)
- Geef duidelijk aan op welke plaatsen bezoekers kunnen zitten. (opdrachtgever)
- Bestek, borden, glazen, bekers, schaaltes en (papieren en linnen) servetten.
 - *Het gebruik hiervan is toegestaan.*
- Presentatie producten.
 - *Voorkom zoveel mogelijk dat producten door meerdere bezoekers worden aangeraakt. (cateraar)*
- Doorloopsnelheid uitgifte.
- Zorg voor een hoge doorloopsnelheid bij uitgifte en betaling. De maatregelen die nodig zijn om te kunnen voldoen aan de 1,5 meter samenleving hebben effect op de doorloopsnelheid (serviciveau) in bedrijfsrestaurants. (opdrachtgever en cateraar)
- Zorg voor een handenwasinstructie voor medewerkers en bezoekers bij elke wasgelegenheid. (opdrachtgever en cateraar)



- Sanitaire voorzieningen in nabijheid van het restaurant.
 - *Zorg ervoor dat ook bij de sanitaire voorzieningen de afstand van 1,5 meter in acht genomen kan worden. (opdrachtgever)*
 - *Zorg voor schoon en fris sanitair. Maak dit op de reguliere wijze schoon. Contactpunten en handwas-faciliteiten ook goed schoonmaken. Zorg voor voldoende (aanvulling van) (vloeibare) zeep en materialen om handen af te drogen. Gebruik bij voorkeur papieren handdoekjes. (opdrachtgever)*

Medewerkers

- Komst naar het restaurant.
 - *Volg de locatie specifieke procedures om 1,5 meter te kunnen waarborgen.*
- Houd je aan de richtlijnen van het RIVM*.
- Houd 1,5 meter afstand van je collega's, bezoekers en externen. (in alle ruimtes zowel in het restaurant als in de werkruimtes)
- Houd ook bij het omkleden 1,5 meter afstand. Indien dit niet mogelijk is kan men het omkleden in tijd scheiden.
- Handhygiëne.
 - *Sieraden mogen niet in contact komen met onverpakte levensmiddelen, met uitzondering van een gladde (trouw)ring.*
 - *Handen en nagels moeten goed schoongehouden worden, de nagels kort geknipt en zonder enige vorm van nagellak.*
 - *Handen en onderarmen moeten regelmatig gewassen of gedesinfecteerd worden, tenminste:*
 - *voor aanvang van de werkzaamheden.*
 - *na het werken met rauwe producten.*
 - *bij het wisselen van werkzaamheden.*
 - *nadat met naar het toilet is geweest, na haar verzorgen, neus snuiten, hoesten en niezen.*
 - *nadat gewerkt is met vuil materiaal.*
 - *voor en na het verzorgen van een koffieautomaat.*
 - *na het aanraken van geld of telefoon.*
 - *na het roken.*
- Disposable handschoenen.
 - *Het gebruik van handschoenen geeft een vals gevoel van veiligheid, doordat er een risico bestaat dat je de handschoenen te lang draagt. Het beleid van catering is om verder geen disposable handschoenen te gebruiken behalve als er een verhoogd risico is (conform de Hygiëncode voor contract- en inflightcatering).*
- Geef producten aan zonder de ander daarbij aan te raken.
- Plaats de bestelling bijvoorbeeld op de counter en laat de bezoeker deze van de counter pakken.
- Voorkom het ontstaan van kruislijnen ontstaan in de werkruimtes
- Deel geen werkbenodigdheden met elkaar. Als dit toch nodig is reinig de werkbenodigdheden dan voor gebruik.
- Reinigen en desinfecteren materialen en apparatuur.
 - *Desinfecteer de volgende zaken volgens de reguliere werkinstructie:*
 - *Alle oppervlakken, apparatuur en materialen die direct in aanraking komen met voedingsmiddelen (en niet in de vaatwasser kunnen).*
 - *Extra aandacht voor handcontactpunten zoals de deurknoppen.*
 - *Reinig overige apparatuur en materialen volgens de reguliere werkinstructie en reinig de tafels na ieder gebruik.*
- Spreek je collega's of bezoekers en externen aan op het houden van afstand.



- Informeer jouw corona-verantwoordelijke als je je niet aan de gemaakte afspraken kunt houden of als collega's of bezoekers zich hier niet aan(kunnen) houden.
- Bij Openbaar Vervoer dienen de RIVM-richtlijnen* voor het Openbaar Vervoer gevolgd te worden
- Blijf vriendelijk, zorg voor elkaar en geef elkaar de ruimte.

Bezoekers

- Komst naar het restaurant.
 - *Volg de locatie specifieke procedures om 1,5 meter te kunnen waarborgen.*
- Houd je aan de richtlijnen van het RIVM*.
- Houd 1,5 meter afstand van anderen, ook tot de cateringmedewerkers.
- Was of desinfecteer je handen:
 - *Voor binnenkomst in het bedrijfsrestaurant.*
 - *Na het verlaten van het restaurant.*
 - *Voor gebruik van verschillende automaten en apparatuur.*
- Raak alleen het product aan dat je nodig hebt.
- Betaal met pin en het liefst contactloos.
- Volg de in het restaurant aangegeven route om contact met anderen te voorkomen.
- Volg de aanwijzingen van de cateringmedewerkers op.
- Spreek elkaar aan op het houden van afstand.
- Blijf vriendelijk, zorg voor elkaar en geef elkaar de ruimte.

Leveranciers

- De aankomst bij de locatie vindt plaats via het klantprotocol.
- De beleving in de keuken is conform dit protocol.
- Er wordt 1,5 meter afstand bewaard tot cateringmedewerkers en bezoekers van het bedrijfsrestaurant bij de levering.
- Houd je aan de richtlijnen van het RIVM*.
- Er kan geen koffie worden gedronken in het bedrijfsrestaurant door de leverancier.
- Maak een afspraak met de leverancier waar de producten geplaatst worden (denk ook aan aflevering tot de deur).
- Volg altijd de aanwijzingen van het personeel op.
- Bespreek vooraf het tijdstip van levering.
- Volg de aanwijzingen van de cateringmedewerkers op.
- Blijf vriendelijk, zorg voor elkaar en geef elkaar de ruimte.

Richtlijnen banqueting

Specifiek voor banqueting zijn de volgende richtlijnen nog van toepassing.

- Zorg dat de zaal en routing naar de zaal aangepast zijn aan de richtlijnen (1,5 meter afstand).
- Zorg voor één looprichting (mag ook in tijd) zodat bezoekers niet door elkaar heen lopen.
- Geef met signing/tape aan op welke plaatsen bezoekers kunnen zitten.
- Communiceer naar alle betrokkenen duidelijk wat de richtlijnen zijn voor het bezoeken van de zalen.
- Sanitaire voorzieningen in nabijheid van de zalen.
- Zorg ervoor dat ook bij de sanitaire voorzieningen de afstand van 1,5 meter in acht genomen kan worden.
- Zorg voor schoon en fris sanitair. Maak dit op de reguliere wijze schoon. Contactpunten en handwas-faciliteiten ook goed schoonmaken. Zorg voor voldoende (aanvulling van) (vloeibare) zeep en



- materialen om handen af te drogen. Gebruik bij voorkeur papieren handdoekjes. (opdrachtgever)
- Zorg ook buiten de zaal voor 1,5 meter afstand.
 - Neem, indien mogelijk, van tevoren bij bezoekers de bestelling op.
 - Voorkom zoveel mogelijk dat producten door meerdere bezoekers worden aangeraakt.

2. Uitwerking

Definities

In bovenstaande tekst wordt een aantal termen genoemd die in de catering gebruikelijk zijn. Deze termen worden hieronder nader uitgewerkt:

Bezoekers: mensen die het bedrijfsrestaurant bezoeken

Externen: mensen waar cateringpersoneel contact mee heeft maar die het bedrijfsrestaurant niet bezoeken (bijvoorbeeld leveranciers of inspecteurs).

Reinigen: het verwijderen van vuil, voedingsresten, vet of welke andere ongewenste stof.

Desinfecteren: het reduceren, zonder schade toe te brengen aan het product en oppervlak via chemische stoffen of op mechanische, fysische afdoende wijze, van micro-organismen tot een niveau dat niet resulteert in een schadelijke besmetting.

Medewerkers: de medewerker van de cateringlocatie.

Voor de beoordeling of een activiteit is toegestaan in de catering is de informatie van de [Rijksoverheid](#) en de Veiligheidsregio leidend.

Afspraken tussen cateraar en opdrachtgever

Het eerste wat moet gebeuren is dat cateraar en opdrachtgever samen kijken wat er op de gezamenlijke locatie van belang is. Dit plan dient in ieder geval de volgende elementen te bevatten:

- Zowel de opdrachtgever als de cateraar wijzen per locatie iemand aan die verantwoordelijk is voor het signaleren van mogelijke risico's en het bespreken hiervan met verschillende partijen; dit is de corona-verantwoordelijke.
- Kan het bedrijfsrestaurant open zijn voor het gezamenlijk eten voor werknemers (kan de 1,5 meter gewaarborgd worden) of niet? Uitgangspunt hierbij kan zijn 3 personen per 10 m2 maar is afhankelijk van de inrichting van het bedrijfsrestaurant.
- Als het bedrijfsrestaurant niet open kan voor gezamenlijk eten is er dan een mogelijkheid voor take away of bezorgen? Ook bij bezorgen en afhalen dient de 1,5 afstand ten opzichte van de bezoeker/ontvanger gehandhaafd blijven.
- Wat wordt de routing naar en in het bedrijfsrestaurant? Zorg waar mogelijk voor één looprichting zodat bezoekers niet door elkaar heen lopen.
- Hoe kan de 1,5 meter afstand tussen bezoekers en cateringmedewerkers gehandhaafd blijven?
- Welke plaatsen zijn wel en welke zijn niet beschikbaar. Zorg ook dat duidelijk is welke plaatsen niet beschikbaar zijn door, waar mogelijk, het verwijderen van stoelen. Plaatsen tegenover elkaar liever niet gebruiken ook niet als er 1,5 meter tussen zit.
- Kan de 1,5 meter gewaarborgd worden in de werkruimtes? Hoe waarborg je deze 1,5 meter? Met signing? Of door het scheiden in tijd?
- Hoe wordt er gecommuniceerd naar de medewerkers van de cateraars en opdrachtgever? Op de gebruikelijke wijze of is het in dit geval beter om op een andere wijze te communiceren?
- Maak ook een plan voor de leveranciers inclusief communicatie naar de leverancier. Hierin moet in

- ieder geval opgenomen hetgeen is opgenomen bij communicatie leverancier.
- Wat zijn de stappen die genomen worden als iemand zich niet houdt aan de aanwijzingen van het cateringpersoneel?
 - De keuken is niet toegankelijk voor onbevoegden. Moeten hierdoor nog wijzigingen doorgevoerd worden?
 - Voor alle werkruimten geldt dat er indien mogelijk gewerkt moet worden met werkplekken waarbij de afstand van 1.5 meter kan worden geborgd. Indien dit niet mogelijk is kan met werken met een fysieke scheiding bijvoorbeeld een kuchscherf. Ook dienen in alle werkruimten voorkomen te worden dat er kruislijnen ontstaan.
 - Wie gaat signing/tape op de vloer aanbrengen om aan te geven wat 1,5 meter is.
 - Doorloopsnelheid uitgifte.
 - Welke specifieke maatregelen worden getroffen om te zorgen voor een hoge doorloopsnelheid bij uitgifte en betaling om te voorkomen dat de maatregelen die nodig zijn om te kunnen voldoen aan de 1,5 meter samenleving hebben effect op de doorloopsnelheid (serviceniveau) in bedrijfsrestaurants. (opdrachtgever en cateraar)? Gedacht kan worden aan:
 - *Verruim de openingstijden van het restaurant en ga indien nodig over op meerdere shifts. (deze shifts liefst koppelen aan bezoekers die al samenwerken)*
 - *Werk met bemande kassa's.*
 - *Betaal met pin en het liefst contactloos.*
 - *Presenteer een smal assortiment (weinig verschillende producten en gerechten) dat door gasten makkelijk is mee te nemen.*
 - *Laat een cateringmedewerker bijvoorbeeld de tafels indekken met bestek of de dienbladen met bestek aangeven.*
 - *Zet waar mogelijk de deuren open.*
 - Zorg voor een handenwasinstructie.
 - Sanitaire voorzieningen in nabijheid van het restaurant.
 - *Zorg ervoor dat ook bij de sanitaire voorzieningen de afstand van 1,5 meter in acht genomen kan worden. (opdrachtgever)*
 - *Zorg voor schoon en fris sanitair. Maak dit op de reguliere wijze schoon. Contactpunten en handenwas-faciliteiten ook goed schoonmaken. Zorg voor voldoende (aanvulling van) (vloeibare) zeep en materialen om handen af te drogen. Gebruik bij voorkeur papieren handdoekjes. (opdrachtgever)*
 - Zorg voor een handenwasinstructie voor medewerkers en bezoekers.
 - Schoonmaak algemeen:
 - *Maak algemene ruimtes op reguliere wijze schoon. Overleg (met het schoonmaakbedrijf) of verhoging van de schoonmaakfrequentie noodzakelijk is, gezien de gebruiksfrequentie en de mate van vervuiling. (opdrachtgever)*
 - *Maak contactoppervlakken en aanraakpunten meerdere keren per dag schoon op reguliere wijze. De frequentie is afhankelijk van de gebruiksfrequentie en vervuiling. (in overleg met het schoonmaakbedrijf)*
 - *Zorg dat de schoonmaker veilig kan werken met voldoende afstand tot andere mensen. Zorg dat de ruimte waar de schoonmaker aan het werk is niet toegankelijk is voor andere, of zet een voldoende grote werkruimte rondom de schoonmaker af.*



Communicatie

Van groot belang is dat de communicatie die wordt ingezet past bij het bedrijf. Zowel de cateringmedewerkers als de bezoekers van het bedrijfsrestaurant hebben een langdurende relatie met elkaar. Beide groepen moeten op door hen gebruikelijke wijze van informatie te worden voorzien. Maar een andere manier van communiceren kan ook extra opvallen. Dus bespreek samen hoe het beste resultaat bereikt kan worden. Deze communicatie moet in ieder geval bevatten:

Voor de bezoekers:

- Wie de corona-verantwoordelijke is zodat hierop snel een beroep kan worden gedaan.
- De looprichting in en naar het bedrijfsrestaurant en de vergaderzalen (in geval van banqueting).
- Houd je aan de richtlijnen van het RIVM*.
- Houd 1,5 meter afstand van anderen, ook tot de cateringmedewerkers.
- Was je handen:
 - *voor binnenkomst in het bedrijfsrestaurant.*
 - *na het verlaten van het restaurant.*
 - *voor gebruik van verschillende automaten en apparatuur.*
- Raak alleen het product aan dat je nodig hebt.
- Betaal met pin en het liefst contactloos.
- Volg de in het restaurant aangegeven route om contact met anderen te voorkomen.
- Volg de aanwijzingen van de cateringmedewerkers op.
- Blijf vriendelijk, zorg voor elkaar en geef elkaar de ruimte.

Voor de werknemers:

- Wie de corona-verantwoordelijke is zodat hierop snel een beroep kan worden gedaan.
- De looprichting in en naar het bedrijfsrestaurant en de vergaderzalen (in geval van banqueting).
- Houd je aan de richtlijnen van het RIVM*.
- Houd 1,5 meter afstand van je collega's, bezoekers en externen. (in alle ruimtes zowel in het restaurant als in de werkruimtes)
- Houd ook bij het omkleden 1,5 meter afstand. Als dit niet mogelijk is kan men het omkleden in tijd scheiden.
- Handhygiëne
 - *Sieraden mogen niet in contact komen met onverpakte levensmiddelen, met uitzondering van een gladde (trouw)ring.*
 - *Handen en nagels moeten goed schoongehouden worden, de nagels kort geknipt en zonder enige vorm van nagellak.*
 - *Handen en onderarmen moeten regelmatig gewassen worden, tenminste:*
 - *Voor aanvang van de werkzaamheden.*
 - *Na het werken met rauwe producten.*
 - *Bij het wisselen van werkzaamheden.*
 - *Nadat met naar het toilet is geweest, na haar verzorgen, neus snuiten, hoesten en niezen.*
 - *Nadat gewerkt is met vuil materiaal.*
 - *Voor en na het verzorgen van een koffieautomaat.*
 - *Na het aanraken van geld of telefoon.*
- Disposable handschoenen.
 - *Het gebruik van handschoenen geeft een vals gevoel van veiligheid, doordat er een risico bestaat dat je de handschoenen te lang draagt. Het beleid van catering is om verder geen disposable handschoenen te gebruiken behalve als er een verhoogd risico is.*
- Voorkom het ontstaan van kruislijnen ontstaan in de werkruimtes



- Deel geen werkbenodigdheden met elkaar. Als dit toch nodig is reinig de werkbenodigdheden dan voor gebruik.
- Geef producten aan zonder de ander daarbij aan te raken.
 - *Plaats de bestelling op de counter en laat de bezoeker deze van de counter pakken.*
- Reinigen en desinfecteren materialen en apparatuur.
 - *Desinfecteer de volgende zaken volgens de reguliere werkinstructie:*
 - *Alle oppervlakken, apparatuur en materialen die direct in aanraking komen met voedingsmiddelen (en niet in de vaatwasser kunnen).*
 - *Extra aandacht voor handcontactpunten zoals de deurknoppen.*
 - *Reinig overige apparatuur en materialen volgens de reguliere werkinstructie en reinig de tafels na ieder gebruik.*
- Spreek je collega's of bezoekers en externen aan op het houden van afstand.
- Informeer jouw corona-verantwoordelijke als je je niet aan de gemaakte afspraken kunt houden of als collega's of bezoekers zich hier niet aan(kunnen) houden.
- Bij Openbaar Vervoer dienen de RIVM-richtlijnen* voor het Openbaar Vervoer gevolgd te worden.
- Blijf vriendelijk, zorg voor elkaar en geef elkaar de ruimte.

Communiceer ook met de leveranciers. Geef vooraf aan dat:

- Leveranciers een protocol dienen te hebben en vraag deze op.
- De aankomst bij de locatie vindt plaats via het klantprotocol. Geef aan de leverancier door wat van hem verwacht wordt bij aankomst bij de locatie.
- De beleving in de keuken is conform dit protocol. Geef aan de leverancier aan hoe de beleving op deze locatie plaatsvindt.
- Er wordt 1,5 meter afstand bewaard tot cateringmedewerkers en bezoekers van het bedrijfsrestaurant bij de levering.
- Kom niet naar het bedrijfsrestaurant bij verkoudheidsklachten en ziek uit. Ben je ook benauwd of heb je koorts (38°C)? Dan moet iedereen in het huishouden thuisblijven.
- Er kan geen koffie worden gedronken in het bedrijfsrestaurant door de leverancier.
- Maak een afspraak met de leverancier waar de producten geplaatst worden. (denk ook aan aflevering tot de deur)
- Bespreek vooraf het tijdstip van levering.
- Volg altijd de aanwijzingen van de cateringmedewerkers op.
- Blijf vriendelijk, zorg voor elkaar en geef elkaar de ruimte.

