

Sectorplan Contractcatering inzake Corona

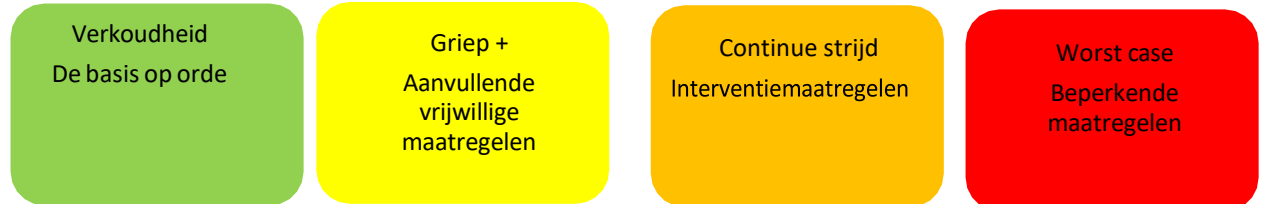
Samen veilig werken

Inleiding

De contractcateringbranche is een open sector. Dit sectorplan 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 sectorplan 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 sectorplan opgesteld voor bedrijfsrestaurants, scholen en banqueting. Het sectorplan is ook toepasbaar voor door de cateraar in opdracht van de opdrachtgever georganiseerde evenementen, 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.

De maatregelen in het sectorplan zijn bedoeld om besmettingen met het coronavirus te voorkomen en de gevolgen van het virus te beperken. Uitgangspunt van dit plan zijn de geldende adviezen en maatregelen van de Rijksoverheid <https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/coronavirus-covid-19>

Te onderscheiden fasen



Fase Groen: De basis op orde

Fase Geel: Aanvullende vrijwillige voorzorgsmaatregelen. De maatregelen uit fase groen blijven van toepassing. Maar er komen ook een paar extra maatregelen bij.

Fase Oranje: Maatregelen om contacten te beperken

Fase Rood: Beperkende maatregelen. Deze worden pas gehanteerd als ze door de overheid worden opgelegd.

Wat is van toepassing

<p>Medewerkers Komst naar het restaurant.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Volg de locatie specifieke procedures als het gaat om Covid-19 maatregelen. <hr/> <p>Houd je aan de basisregels van de Rijksoverheid</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Was je handen regelmatig met water en zeep. ○ Hoest en nies in de binnenkant van je elleboog. ○ Blijf thuis bij verkoudheidsklachten en doe een zelftest. ○ Zorg voor voldoende frisse lucht. ○ Geadviseerd wordt een vaccin, booster of herhaalprik te halen ○ Draag een mondmasker ○ Houd zoveel mogelijk afstand van anderen. ○ Schud geen handen. 	<p>Bezoekers Komst naar het restaurant.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Volg de locatie specifieke procedures als het gaat om Covid-19 maatregelen. <hr/> <p>Houd je aan de basisregels van de Rijksoverheid</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Was je handen regelmatig met water en zeep. ○ Hoest en nies in de binnenkant van je elleboog. ○ Blijf thuis bij verkoudheidsklachten en doe een zelftest. ○ Zorg voor voldoende frisse lucht. ○ Geadviseerd wordt een vaccin, booster of herhaalprik te halen ○ Draag een mondmasker ○ Houd zoveel mogelijk afstand van anderen. ○ Schud geen handen.
<p>Hygiëne. Houd je aan de regels van de hygiëncode</p> <hr/> <p>Contact met collega's en bezoekers</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 in de werkruimtes en het restaurant door het instellen van looproutes. 	<p>Contact met medewerkers en andere bezoekers</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Neem producten aan zonder de ander daarbij aan te raken. ○ Voorkom het ontstaan van kruislijnen ontstaan in het restaurant, houd je aan de looproutes. <hr/> <p>Contact met materialen en producten</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Raak alleen het product aan dat je nodig hebt. ○ Betaal met pin en het liefst contactloos.
<p>Leveranciers Was je handen regelmatig met water en zeep.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Hoest en nies in de binnenkant van je elleboog. ○ Blijf thuis bij verkoudheidsklachten en doe een zelftest. ○ Zorg voor voldoende frisse lucht. ○ Geadviseerd wordt een vaccin, booster of herhaalprik te halen ○ Draag een mondmasker ○ Houd zoveel mogelijk afstand van anderen. ○ Schud geen handen. <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ○ Maak een afspraak met de leverancier waar de producten geplaatst worden. ○ Bespreek vooraf het tijdstip van levering. ○ De aankomst bij de locatie vindt plaats volgens de klantvoorschriften. 	<p>Banqueting</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Neem, indien mogelijk, van tevoren bij bezoekers de bestelling op. ○ Voorkom zoveel mogelijk dat producten door meerdere bezoekers worden aangeraakt <hr/> <p>Afhalen</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Op het afhaalbuffet dient een mededeling te staan dat het buffet alleen geopend is voor afhaal en dat de producten niet ter plaatse genuttigd mogen worden. ○ Bij locaties met gemengd gebruik (zoals bijvoorbeeld locaties met een wachtruimte) kan de wachtruimte worden afgescheiden van de afhaaluitgifte. De cateraar mag zelf bepalen op welke wijze de afscheiding gebeurt.

Voor iedereen geldt:

Volg altijd de aanwijzingen van de cateringmedewerkers op.

Spreek elkaar aan op het houden aan de maatregelen.

Blijf vriendelijk, zorg voor elkaar en geef elkaar de ruimte.

Uitwerking

Cateraar en opdrachtgever kijken samen of voor de locatie voldaan kan worden aan de minimale voorwaarden van dit plan conform de richtlijnen van de Rijksoverheid*. Samen bepalen zij of er locatie specifieke afspraken noodzakelijk zijn om de veiligheid van de medewerkers en bezoekers te garanderen. Zo overleggen zij of het noodzakelijk is de bezoekers gedoseerd toe te laten tot het bedrijfsrestaurant, de routing van de uitgifte, De mogelijkheid om gebruik te blijven maken van het zitgedeelte van het restaurant en de route naar en in het restaurant. Bij zorginstellingen worden de sectorplannen van de instellingen zelf gevolgd. (opdrachtgever en cateraar).

Om bovenstaande maatregelen goed uit te kunnen voeren zijn een aantal basisvoorwaarden van belang:

1. Zowel de opdrachtgever als de cateraar wijzen per locatie iemand aan die verantwoordelijk is voor het signaleren van mogelijke risico's in het naleven van de door de Rijksoverheid opgestelde basisregels 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.
2. Communiceer naar uw medewerkers wat de richtlijnen zijn en wie de corona-verantwoordelijken voor het bezoeken van het restaurant zijn.
3. Help de cateringmedewerker bij het aanspreken van de bezoekers wanneer zij de regels niet hanteren, het gaat om de gezondheid van iedereen. Bewaak de opvolging van de afspraken.
4. De keuken is niet toegankelijk voor onbevoegden.
5. Voor alle werkruimten geldt dat er gewerkt moet worden volgens de basisregels van de Rijksoverheid.
6. Voorkom zoveel mogelijk dat producten door meerdere bezoekers worden aangeraakt.
7. Zorg voor een hoge doorloopsnelheid bij uitgifte en betaling. De basisregels kunnen effect hebben op de doorloopsnelheid (serviceniveau) in bedrijfsrestaurants.
8. Zorg voor een handenwas-instructie voor medewerkers en bezoekers bij elke wasgelegenheid.
9. 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.

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.