

Dit document is een handreiking gebaseerd op het [Protocol Heropening Horeca](#) en is in lijn met de voorschriften die vanaf 10 augustus gelden voor de (reguliere) horeca. Het Protocol Heropening Horeca is een richtlijn, net zoals onderstaande vertaling voor verenigingen een richtlijn is (per 1 juli). Indien de plaatselijk geldende noodverordening afwijkende regels oplegt, dan gelden de bepalingen uit de noodverordening. Deze handreiking bevat hoofdlijnen. We adviseren deze hoofdlijnen verder uit te werken met verenigings- en locatiespecifieke maatregelen.

NOC*NSF heeft, op basis van het Protocol Heropening Horeca, een [checklist voor de opstart van sportkantines](#) gemaakt. Gebruik ook deze checklist voor de uitwerking van de sportkantine.

- Maak je afspraken zichtbaar op je terras, bij de ingang van je clubhuis, kantine (hierna: horecagelegenheid), binnen de horecagelegenheid en op je website.
- Je bent als ondernemer en/of vereniging verantwoordelijk dat de huisregels en de regels van het protocol worden nageleefd.

Algemene richtlijnen

- Zorg dat iedereen 1,5 meter afstand tot elkaar kan houden. Dat geldt zowel binnen als buiten. Dat geldt voor medewerkers, gasten, maar ook afhalers, bezorgers en leveranciers.
- Zorg voor maximale bedrijfshygiëne, vooral in de keuken, de sanitaire voorzieningen en bij gebruik van de pinterminals.
- Reinig tafels, stoelen en menukaarten als gasten weg zijn gegaan.
- Je kunt gasten weigeren bij vermoeden van verkoudheid- en/of griepklachten.
- Werk uitsluitend met reserveringen (via website, apps, telefonisch of aan de deur).
- Bij ontvangst moet er een controlegesprek plaatsvinden om in te schatten of er gezondheidsrisico's zijn (is/zijn de gast/gasten verkouden en/of hebben ze griepklachten?). Zo ja, dan moet de toegang geweigerd worden.
- Als het een groep betreft van drie of meer personen dan moet tijdens het controlegesprek ook gevraagd worden of de gasten een gezamenlijk huishouden vormen. Als dit niet het geval is, dient men minimaal 1,5 meter afstand tot elkaar te waarborgen.
- Zijn er geen gezondheidsrisico's, begeleid op gepaste afstand de gasten naar hun tafel. 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.
- Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaatsgevonden, mogen medewerkers binnen 1,5 meter aan tafel de bestelling opnemen, uitserveren en afruimen terwijl de gasten aan tafel zitten.
- Vraag de gasten om de naam en contactgegevens te registreren voor een eventueel bron- en contactonderzoek van de GGD. De gasten laten deze gegevens op vrijwillige basis registreren. De gegevens mogen uitsluitend gebruikt worden voor bron- en contactonderzoek door de GGZ. De gegevens moeten na 14 dagen worden vernietigd. Als de gast geen naam of contactgegevens wil achterlaten, mag hij/zij niet worden geweigerd.

Voor gasten

- Houd 1,5 meter afstand tot andere gasten en de medewerkers. Maar:
 - aan een tafel mogen maximaal 2 personen of een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat, binnen 1,5 meter van elkaar zitten.
 - aan de bar mogen maximaal 2 personen of een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat, binnen 1,5 meter van elkaar zitten.
- Op het terras mag je alleen zitten, niet staan.