



Gemeente Maastricht

> RETOURADRES Postbus 1992, 6201 BZ Maastricht

BEZOEKADRES
Mosae Forum 10
6211 DW Maastricht

Aan de horecaondernemers van Maastricht

POSTADRES
Postbus 1992
6201 BZ Maastricht

ONDERWERP
Algemene regels terrassen

DATUM
21 mei 2020

BIJLAGEN
2

BEHANDELD DOOR
S (Stefan) Gybels

TELEFOONNUMMER
06 22568980

ONZE REFERENTIE

E-MAILADRES
Stefan.gybels@maastricht.nl

FAXNUMMER
043 - 350 4448

UW REFERENTIE
--

Geachte ondernemer,

Maastricht is een horeca- en terrassenstad bij uitstek. Wat dat betreft ben ik blij dat het kabinet u vanaf 1 juni weer enige ruimte biedt om te ondernemen, uiteraard met inachtneming van de maatregelen vanuit het RIVM. De afgelopen weken is door een ambtelijke werkgroep, samen met Koninklijke Horeca Nederland, enorm hard gewerkt om vorm te geven aan de versoepelingen voor de horeca. Uitgangspunt daarbij is en blijft dat we maximaal met u willen meedenken, maar dat de veiligheid en de (gevolgen voor) de gezondheid altijd voorop blijven staan.

In de bijlagen treft u de algemene regels aan, die zijn opgesteld om extra terrasruimte mogelijk te maken plus de daarbij behorende toelichting. U vindt hierin vier categorieën terug, de een wat makkelijker inpasbaar en realiseerbaar dan de andere. Wij doen onze uiterste best om al uw verzoeken zo snel en adequaat mogelijk op te pakken en te behandelen, maar we vragen enig begrip als dat niet meteen lukt. Ik doe een beroep op u allemaal om de regels na te leven en geen onverantwoorde risico's te nemen. We staan er samen voor aan de lat om onze stad zo goed mogelijk door deze crisis te loodsen. Dit doen we in het belang van de ondernemers en de inwoners, maar ook in het belang van de gezondheid en de aanpak van het virus. De afgelopen tijd heeft de stad laten zien deze verantwoordelijkheid te kunnen dragen. Ik reken op u en wens u veel succes bij de heropstart van uw bedrijf.

Mocht u vragen hebben naar aanleiding van deze brief met bijlagen stuur deze dan naar horeca@maastricht.nl.

Hoogachtend,

J.M. Penn-te Strake
Burgemeester

Brief



OPEN

**Protocol Heropening Horeca
Koninklijke Horeca Nederland**



Koninklijke Horeca Nederland
Woerden, 11 mei 2020

Inhoudsopgave

1	Disclaimer en aansprakelijkheid.....	4
1.1	Disclaimer	4
1.2	Aansprakelijkheid.....	4
1.3	Hoofdlijnen.....	4
2	Concept Protocol Heropenen Horeca	5
2.1	Cruciale randvoorwaarde.....	5
2.2	Algemene opmerkingen onhaalbaarheid 1,5m economie in de horeca:	5
3	Inleiding	6
4	Preambule (algemene uitgangspunten)	7
5	Protocolbepalingen.....	8
5.1	Algemene richtlijnen voor horecaondernemers:	8
5.2	Algemene richtlijnen voor de medewerkers:.....	8
5.3	Algemene richtlijnen voor de gasten:	8
5.4	Algemene richtlijnen voor leveranciers	9
5.5	Toezicht en naleving van de protocolregels	9
6	Restaurant.....	10
7	Café	13
8	Hotel.....	16
9	Fastservice	19
10	Vergader- en zaalbedrijven	20
	Bijlage A - Concept gezondheidscheck	25

1 Disclaimer en aansprakelijkheid

1.1 Disclaimer

Dit protocol is een levend document dat aangepast wordt naar aanleiding van de actuele situatie in Nederland. Zodra er wijzigingen in landelijke overheidsmaatregelen worden doorgevoerd dan zullen we dit concept protocol daar zo spoedig mogelijk op aanpassen. Wij hebben het document zorgvuldig samengesteld op basis van de nu beschikbare informatie, desondanks kan het zo zijn dat sommige teksten niet meer actueel of juist zijn. De meest recente versie, te herkennen aan de datum, vind je altijd op onze website.

1.2 Juridische status protocol; wetten en noodverordeningen gaan voor protocol.

Belangrijk om op te merken is dat dit document geen juridische status heeft. Het is een richtlijn. Het is een richtlijn gebaseerd op informatie welke bij Koninklijke Horeca Nederland nu bekend is.

Wettelijke regels zoals (lokale/regionale) noodverordeningen, arbo-regels etc. blijven onverkort van toepassing.

Met name noodverordeningen worden op dit moment met grote regelmaat aangepast en we kunnen niet uitsluiten dat noodverordeningen strengere, of soms ruimere, regels kennen dan in dit protocol zijn opgeschreven.

Daarom geldt de volgende opmerking generiek voor de rest van dit document: Indien ingevolge de lokaal/regionaal geldende noodverordening afwijkende regels worden opgelegd, bijvoorbeeld een afwijkend aantal toegestane personen aan tafel of bijvoorbeeld op het terras (dat kan zijn meer of minder toegestane personen), dan gelden de bepalingen uit de noodverordening.

1.3 Hoofdpijnen

Belangrijk te weten is dat dit grove hoofdpijnen betreffen. Ons advies is om hiernaast voor elk bedrijf of keten een eigen handboek te maken om daar de bedrijfsspecifieke, keten- of merk specifieke of locatie specifieke maatregelen in vast te leggen.

2 Concept Protocol Heropenen Horeca

2.1 Cruciale randvoorwaarde

Bij langzaam opstarten blijven de steunmaatregelen onverkort van toepassing, opengaan van een horecabedrijf mag niet ten koste gaan van 'recht' op steunmaatregelen (je mag er als ondernemer niet slechter van worden).

2.2 Algemene opmerkingen onhaalbaarheid 1,5m economie in de horeca:

Koninklijke Horeca Nederland plaatst grote kanttekeningen bij de haalbaarheid van de 1,5m-economie in de horeca. Technisch is de 1,5m-economie vrijwel overal uitvoerbaar maar het is in de horeca voor het overgrote deel niet rendabel. Waarom niet:

- De 1,5m economie is gebaseerd op de noodzaak van afstand bewaren of ook wel 'social distancing'.
- De ruimte om die 1,5m te kunnen waarborgen is er in de horeca in veel gevallen in de huidige opzet gewoonweg niet.
- Concreet betekent het bewaren van 1,5m afstand in de horeca dat er veel minder mensen in het bedrijf zullen kunnen verblijven.
- Veel minder gasten (binnen of op het terras) betekent veel minder omzet.
- Dat terwijl de vaste lasten van de horecaondernemer (huisvesting, afschrijvingen en met name personeel) wel 100% doorlopen. Sterker nog, een keiharde voorwaarde voor de NOW-compensatie is dat niemand om bedrijfseconomische redenen wordt ontslagen.

Heel simpel gesteld; geen enkele ondernemer kan met 50% (of minder) omzet 100% van de vaste lasten dekken. Zeker niet na twee maanden gesloten zijn en dan voor maanden achter elkaar met een onzeker vooruitzicht.

Daarom is het voor de horeca zo cruciaal dat horecaondernemers er op moeten kunnen vertrouwen dat er aanspraak blijft bestaan op maatregelen uit het steunpakket, ongeacht of ze er voor kiezen om open te gaan of niet. Deze algemene opmerkingen zullen ter harte moeten worden genomen bij het bestuderen van dit concept protocol heropenen horeca. Het is zeker niet bedoeld als een structurele oplossing voor de horeca, het is hoogstens van toepassing in de periode waarin we uitgaan van smart distancing.

3 Inleiding

De coronacrisis heeft een enorme impact op onze samenleving. Dagelijks horen we de berichten van het RIVM over het aantal doden en ziekenhuisopnames in ons land. Sinds half maart zit Nederland in een intelligente lockdown. Gelukkig laten de cijfers een positieve ontwikkeling zien waarvan we hopen dat deze lijn zich verder door zet. De gezondheid van ons allen staat op nummer 1.

Ook op de economie heeft de crisis inmiddels fors ingegrepen. Sinds half maart is de horeca dicht (behalve hotels, afhalen, bezorgen). Veel horecaondernemers hebben nul inkomsten en de kosten lopen maar door. Het zijn zware tijden. De horeca en de rest van de keten worden hard geraakt.

We zijn daarom blij dat de horeca nu onder voorwaarden weer open mag waarbij smart distancing cruciaal is. Horecaondernemers kunnen weer aan de slag en zitten vol creatieve ideeën om hier invulling aan te geven.

De kernvraag bij deze gedeeltelijke opening is: hoe kunnen we de horeca weer op gang brengen waarbij de gezondheid van onze gasten en medewerkers gewaarborgd blijft? KHN heeft daarom het initiatief genomen om een protocol 'heropening horeca' op te stellen. In dit protocol wordt op hoofdlijnen beschreven waar horecaondernemers aan moeten voldoen om op een verantwoorde wijze weer open te gaan en de kans op besmetting tot een minimum te beperken. Gezondheid, goede hygiëne en gastvrijheid gaan daarbij hand in hand.

Het protocol is als volgt opgebouwd. Het eerste deel bestaat uit een aantal uitgangspunten met daarna algemene richtlijnen voor horecaondernemers, medewerkers, gasten en leveranciers. Het tweede deel bestaat uit de specifieke richtlijnen voor de verschillende sectoren: restaurants, cafés, hotels, fastservice, vergader- en zaalbedrijven.

Helaas zal de horeca met deze gedeeltelijke heropening ver achter blijven bij de verwachte omzet en zullen de kosten door lopen. Daarom is het voor de horeca cruciaal dat horecaondernemers er op moeten kunnen vertrouwen dat er aanspraak blijft bestaan op maatregelen uit het steunpakket. KHN heeft dit bij de overheid aangegeven.

De crisis heeft naar verwachting een lange termijn impact op de horecasector. Duidelijk is in ieder geval dat bij een herstel het nog lang zal duren voordat de sector weer op haar oude niveau kan acteren en het is aannemelijk dat het horecalandschap er blijvend anders uit zal zien.

We zijn blij om weer een de slag te kunnen en onze gasten, in deze nieuwe situatie, te laten genieten van onze mooie horeca!

Dit protocol is tot stand gekomen in samenwerking met horeca ondernemers, VNO-NCW/MKB Nederland, het Ministerie van Economische Zaken & Klimaat en McKinsey.

4 Preambule (algemene uitgangspunten)

1. Dit Protocol Heropening Horeca geldt voor de horeca, en bestaat uit een aantal onderdelen. Algemene Richtlijnen die gelden voor:

- Horecaondernemers
- Medewerkers
- Gasten
- Leveranciers

Specifiek richtlijnen die gelden voor sub sectoren in de horeca;

- Restaurants
- Cafés
- Hotels
- Fastservice bedrijven
- Zaalbedrijven

2. Uitgangspunt is dat afspraken helder en hanteerbaar zijn voor alle horecaondernemers, medewerkers, gasten en leveranciers.
3. Horecaondernemers, medewerkers, gasten en leveranciers houden zich aan de richtlijnen van overheid en RIVM.
4. Ondernemers kunnen niet aansprakelijk gehouden worden voor gedrag van gasten en/of leveranciers in strijd met het protocol en de geldende 1,5m-regels.
5. Uitgangspunt is een beheerste openstelling naar activiteiten en het voorkomen van (te) grote aantallen gasten.
6. Koninklijke Horeca Nederland, horecaondernemers en overheid communiceren over de afspraken. Horecagelegenheden maken de afspraken zichtbaar:
 - op de terrassen
 - bij alle ingangen van de horecavestiging
 - binnen de horecavestiging.
 - op website en social media

5 Protocolbepalingen

5.1 Algemene richtlijnen voor horecaondernemers:

1. Zorg dat iedereen zoveel mogelijk 1,5m afstand tot elkaar kan houden. Dat geldt zowel binnen als buiten. Dat geldt voor medewerkers, gasten, maar ook afhalers, bezorgers en leveranciers.
2. Handhaaf met deurbeleid en toezicht op naleving van de regels. Als de ondernemer niet aanwezig is, dan is de bedrijfsleider daarvoor eindverantwoordelijk.
3. Wees extra alert op de regels van sociale hygiëne (voor bedrijven met een Drank en Horecawet vergunning) in relatie tot waarborgen van de 1,5 meter.
4. Zorg voor maximale bedrijfshygiëne, vooral in de keuken, sanitaire voorzieningen en de pinterminals.
5. Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.
6. Instrueer de medewerkers over de hygiënische maatregelen (bv. handen wassen) die zij in acht moeten nemen, voorzie ze van hygiënische hulpmiddelen (bv. desinfecterende middelen en eventueel mondkapjes en handschoenen).
7. Als er updates komen op deze afspraken worden die zo snel mogelijk gecommuniceerd.

5.2 Algemene richtlijnen voor de medewerkers:

1. Als je verkouden bent of griepverschijnselen hebt; blijf 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 zoveel mogelijk 1,5m afstand, zowel in de ruimten waar alleen het horecapersoneel komt (bv. 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.

5.3 Algemene richtlijnen voor de gasten:

1. Houd 1,5 meter afstand tot andere gasten en de medewerkers. Uitzonderingen:
 - a. aan een tafel mogen maximaal 4 personen zitten, tenzij het gaat om een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat.
NB: ingevolge de lokaal/regionaal geldende noodverordening kan een ander maximum (minder of meer) aantal personen zijn toegestaan , in dat geval geldt de bepaling uit de noodverordening.
 - b. aan de bar mogen maximaal 4 personen naast elkaar staan of zitten, tenzij het gaat om een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat.
NB: ingevolge de lokaal/regionaal geldende noodverordening kan een ander maximum (minder of meer) aantal personen zijn toegestaan , in dat geval geldt de bepaling uit de noodverordening.
 - c. op het terras mogen uitsluitend zitplaatsen zijn.
2. Blijf thuis als je verkouden bent of griepklachten hebt
3. Het horecabedrijf kan gasten weigeren bij vermoeden van verkoudheid- en/of griepklachten
4. Volg altijd de aanwijzingen van het personeel op
5. Was bij binnenkomst grondig je handen
6. Was na het toiletbezoek grondig je handen
7. Betaal contactloos (pin of mobiel)
8. Online bestelde producten worden geleverd tot de voordeur, zonder fysiek contact
9. Wanneer je je niet houdt aan de 1,5m regels van het horecabedrijf en/of de geldende 1,5m regels van de overheid dan kan de toegang tot het horecabedrijf worden ontzegd. Schade die het horecabedrijf leidt door jouw handelen in strijd met die regels kan op jou worden verhaald.

5.4 Algemene richtlijnen voor leveranciers

1. Houd 1,5 meter afstand van de medewerkers die de goederen in ontvangst nemen
2. Kom niet aan de deur met verkoudheids- en/of griepklachten.
3. Laad de goederen uit en zet deze op een daar voor aangewezen plaats inclusief pakbon en neem zelf 1,5 meter afstand van deze plek.
4. Informeer de ondernemer over de maatregelen die jij als leverancier neemt om besmetting te voorkomen.

5.5 Toezicht en naleving van de protocolregels

1. De veiligheid van gasten, medewerkers en leveranciers staat centraal bij onze protocolregels.
2. Er zijn voldoende medewerkers aangesteld die verantwoordelijk zijn voor de naleving van het protocol en die dit ook actief controleren.

6 Restaurant

Hieronder volgen de specifieke richtlijnen voor restaurants. Een restaurant is een uitgaansgelegenheid waar gasten (tegen betaling) kunnen eten. Dit loopt uiteen van een brasserie tot een sterrenrestaurant.

Verkoopruimte	<p>Bij binnenkomst: Voorkom ophoping van gasten bij de ingang:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werk uitsluitend met reserveringen (via website, apps of telefonisch) • Bij ontvangst moet er een controlegesprek plaats vinden 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. • Zijn er geen gezondheidsrisico's, begeleid op gepaste afstand gasten naar hun tafel Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5m van elkaar komen te staan • Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een desinfecterende handgel) <p>Bij vertrek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst
	Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm
	Meer dan 4 personen aan één tafel zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft die een gezamenlijke huishouding vormen
	Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaats gevonden, mogen medewerkers binnen 1,5m 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. Uitzonderingen:
	<ul style="list-style-type: none"> Als er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een (tijdelijke) wand of PVC-scherm. De medewerkers dagelijks een controlegesprek over hun gezondheid hebben met de werkgever voor aanvang van de werkzaamheden en gezond worden bevonden. <p>Smart distancing is hierbij het uitgangspunt</p>
	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.
Terras	<ul style="list-style-type: none"> Als het terras voor (een) ingang van de horeca-inrichting ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op het terras mogelijk is. Gasten mogen alleen maar zitten op een terras. Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm Meer dan 4 personen aan één tafel zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft die een gezamenlijke huishouding vormen .NB: ingevolge de lokaal/regionaal geldende noodverordening kan een ander maximum (minder of meer) aantal personen zijn toegestaan , in dat geval geldt de bepaling uit de noodverordening. Bediening aan tafel op het terras (incl bestelling opnemen en afruimen) kan alleen plaats vinden als er een controlegesprek heeft plaats gevonden met de gasten om de gezondheidsrisico's in te schatten en er geen gezondheidsrisico's zijn vastgesteld. Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het terras hebben verlaten. Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard
Zalen	Indien het restaurant over ruimte voor private dining beschikt, dan gelden dezelfde regels als die voor het restaurant zelf.

Afhalen / bezorgen	<p>Als een afhaalmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximaal 3 afhalers (dit geldt zowel wanneer de afhaalplek binnen is als buiten (bv. een loket)) • Waarborg 1,5m afstand tussen de afhalers
	<p>Als een bezorgmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximaal 3 bezorgers in het bedrijf • De bezorgers moeten 1,5m afstand tot elkaar bewaren, tenzij er door een dagelijks controle-gesprek is komen vast te staan dat de medewerkers geen symptomen van het Coronavirus hebben. • Bestellingen worden tot aan de voordeur van het bezorgadres gebracht, geen fysiek contact bij de overdracht

7 Café

Hieronder volgen de specifieke richtlijnen voor cafés. Deze sector wordt ook wel de natte horeca genoemd. Over het algemeen kunnen gasten in deze gelegenheden tegen betaling drinken en vaak ook eten. Hieronder valt de kroeg om de hoek, maar ook een eetcafé.

Verkoopruimte	<p>Bij binnenkomst:</p> <p>Voorkom ophoping van gasten bij de ingang:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werk uitsluitend met reserveringen (via website, apps of telefonisch) • Bij ontvangst moet er een controlegesprek plaats vinden 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. • Zijn er geen gezondheidsrisico's, begeleid op gepaste afstand gasten naar hun tafel • Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5m van elkaar komen te staan • Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een desinfecterende handgel) <p>Bij vertrek:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst.
	<p>Zorg voor 1,5 meter afstand (tussen medewerkers en gasten maar ook gasten onderling)</p> <p>Uitzonderingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aan de bar mogen maximaal 4 personen naast elkaar zitten of staan, tenzij het gaat om meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen. De afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5m bedragen • Maximaal 4 (aantal= afhankelijk van het geldende overheidsbeleid) personen, tenzij het gaat om meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen, mogen aan tafel zitten.
	<p>Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaats gevonden, mogen medewerkers binnen 1,5m aan tafel of aan de bar de bestelling opnemen, uitserveren en afruimen terwijl de gasten aan tafel / bar zitten.</p>
	<p>Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm.</p>
	<p>Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het horecabedrijf hebben verlaten.</p>

	Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard pin.
Keuken	<p>Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd. Uitzonderingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Als er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een (tijdelijke) wand of PVC-schermbord. • De medewerkers dagelijks een controlegesprek over hun gezondheid hebben met de werkgever voor aanvang van de werkzaamheden en gezond worden bevonden. <p>Smart distancing is hierbij het uitgangspunt</p>
	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.
Terras	<p>Als het terras voor (een) ingang van de horeca-richting ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op het terras mogelijk is.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gasten mogen alleen maar zitten op een terras. • Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het terras hebben verlaten. • Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm • Meer dan 4 personen aan één tafel zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft die een gezamenlijke huishouding vormen .NB: ingevolge de lokaal/regionaal geldende noodverordening kan een ander maximum (minder of meer) aantal personen zijn toegestaan , in dat geval geldt de bepaling uit de noodverordening. • Bediening aan tafel op het terras (incl bestelling opnemen en afruimen) kan alleen plaats vinden als er een controlegesprek heeft plaats gevonden met de gasten om de gezondheidsrisico's in te schatten en er geen gezondheidsrisico's zijn vastgesteld.
	<ul style="list-style-type: none"> • Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard

Zalen	<p>Als het bedrijf beschikt over een of meerdere zalen voor vergaderingen en/of feesten/partijen dan gelden voor de zaal de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Niet meer dan XXXX (aantal afhankelijk van het geldende overheidsbeleid) personen in totaal (inclusief medewerkers) • Bij uitgifte van eten en drinken gelden dezelfde regels als in de verkoopruimte, met dien verstande dat ook vanachter een buffet, aan statafels en via bladen bediend mag worden.
Afhalen / bezorgen	<p>Als een afhaalmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximaal 3 afhalers (dit geldt zowel wanneer de afhaalplek binnen is als buiten (bv een loket) • Waarborg 1,5m afstand tussen de afhalers
	<p>Als een bezorgmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximaal 3 bezorgers in het bedrijf • De bezorgers moeten 1,5m afstand tot elkaar bewaren, tenzij er door een dagelijks controlegesprek is komen vast te staan dat de medewerkers geen symptomen van het Coronavirus hebben. • Bestellingen worden tot aan de voordeur van het bezorgadres gebracht, geen fysiek contact bij de overdracht

8 Hotel

Hieronder volgende specifieke richtlijnen voor hotels. Onder een hotel wordt verstaan een gelegenheid waar je kunt slapen. Vaak zit er bij een hotel ook een restaurant.

In tegenstelling tot eet- en drinkgelegenheden zijn hotels niet door overheidsmaatregelen verplicht gesloten. Veel hotels hebben met name vanuit de logiesfunctie (en daaraan gekoppeld het restaurant c.q. de ontbijtzaal uitsluitend ten behoeve van de hotelgasten) al de nodige voorzieningen getroffen om de gezondheidsadviezen van overheid en RIVM te kunnen waarborgen in het hotel.

De maatregelen die sinds 6 mei bekend zijn gemaakt gelden ook voor de restaurants en terrassen van hotels.

Gezien de al in de praktijk toegepaste maatregelen die in veel hotels al worden genomen zien de richtlijnen voor hotels in dit protocol met name op de restaurant- en terrasfunctie.

Restaurant	<p>Bij binnenkomst:</p> <p>Voorkom ophoping van gasten bij de ingang:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werk uitsluitend met reserveringen (via website, apps of telefonisch) • Bij ontvangst moet er een controlegesprek plaats vinden 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. • Zijn er geen gezondheidsrisico's, begeleid op gepaste afstand gasten naar hun tafel • Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5m van elkaar komen te staan • Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een desinfecterende handgel) <p>Bij vertrek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst
	Zorg voor minimaal 1,5 afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm.
	Meer dan 4 personen aan één tafel zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft die een gezamenlijke huishouding vormen.
	Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaats gevonden, mogen medewerkers binnen 1,5m aan tafel de bestelling opnemen, uitserveren en afruimen terwijl de gasten aan tafel zitten.
	Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.
	Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van pin of creditcard en eventueel per factuur.

Keuken	<p>Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd. Uitzonderingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Als er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een (tijdelijke) wand of PVC-scherm. • De medewerkers dagelijks een controlegesprek over hun gezondheid hebben met de werkgever voor aanvang van de werkzaamheden en gezond worden bevonden. <p>Smart distancing is hierbij het uitgangspunt</p>
	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.
Hotelkamers	Logies is toegestaan, voor ontbijt, lunch en diner voor hotelgasten gelden de voorwaarden zoals hierboven genoemd bij restaurants. Roomservice is ook toegestaan, tray op de grond voor de kamerdeur zetten, aankloppen en stap terugzetten.
	Zorg voor voldoende ruimte bij de check-in balie en de hotellobby zodat gasten voldoende afstand tot elkaar kunnen houden.
	Housekeeping betreedt de kamer uitsluitend als er geen gasten op de kamer zijn.
	Maak bij het uitchecken uitsluitend gebruik van contactloze middelen zoals pin of creditcard of per factuur.

Terras	<p>Als het terras voor (een) ingang van de horeca-inrichting ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op het terras mogelijk is</p> <p>Gasten mogen alleen maar zitten op een terras.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het terras hebben verlaten. • Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm • Meer dan 4 personen aan één tafel zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft die een gezamenlijke huishouding vormen .NB: ingevolge de lokaal/regionaal geldende noodverordening kan een ander maximum (minder of meer) aantal personen zijn toegestaan , in dat geval geldt de bepaling uit de noodverordening. • Bediening aan tafel op het terras (incl bestelling opnemen en afruimen) kan alleen plaats vinden als er een controlegesprek heeft plaats gevonden met de gasten om de gezondheidsrisico's in te schatten en er geen gezondheidsrisico's zijn vastgesteld. • Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard
Zalen	<p>Als het bedrijf beschikt over een of meerdere zalen voor vergaderingen en/of feesten/partijen dan gelden voor de zaal de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • niet meer dan XXXX (aantal afhankelijk van het geldende overheidsbeleid) personen in totaal (inclusief medewerkers) • Bij uitgifte van eten en drinken gelden dezelfde regels als in het restaurant, met dien verstande dat ook vanachter een buffet, aan statafels en via bladen bediend mag worden.

9 Fastservice

Hieronder volgende specifieke richtlijnen voor fastservice. Hieronder vallen cafetaria's, lunchrooms, ijssalons.

Verkoopruimte	<p>Bij binnenkomst: Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een desinfecterende handgel)</p> <p>Bij vertrek: Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst.</p>
	<p>Zorg voor 1,5 meter afstand (tussen medewerkers en gasten maar ook gasten onderling).</p> <p>In de fastservice sector geldt in het algemeen dat aan dezelfde balie/counter zowel besteld als afgehaald wordt. Bijzondere aandacht voor het waarborgen van de 1,5meter-regel is belangrijk:</p> <ul style="list-style-type: none">• De 1,5meter moet duidelijk zichtbaar worden gemaakt voor de gast (bv via markeringen op de vloer) <p>Uitzonderingen op de 1,5m regel aan de bestel/afhaalbalie:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aan de bestel/afhaalbalie- of counter mag, als 1,5 meter tussen medewerker en gast niet gewaarborgd kan worden, een transparant scherm gebruikt worden <p>Consumptie ter plekke of elders. Controlegesprek Voordat de bestelling wordt opgenomen moet de vraag gesteld worden of de bestelling bedoeld is om ter plekke te consumeren (in het fastservicebedrijf of op het terras dat bij het fastservicebedrijf hoort) of om elders te consumeren.</p> <ul style="list-style-type: none">• Als de bestelling voor 'consumptie ter plekke' is moet er vervolgens een controlegesprek plaats vinden om in te schatten of er gezondheidsrisico's zijn (is/zijn de gast/gasten verkouden en/of hebben ze griepklachten?). Zijn er gezondheidsrisico's, dan kan de bestelling niet ter plekke worden geconsumeerd.• Zijn er geen gezondheidsrisico's dan gelden de volgende regels binnen het horecabedrijf:<ul style="list-style-type: none">o Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot / transparant scherm

	<ul style="list-style-type: none"> Meer dan 4 personen aan één tafel zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft uit personen die een gezamenlijke huishouding vormen. <ul style="list-style-type: none"> Bestellingen opnemen, bedienen en afruimen aan tafel terwijl de gasten aan tafel zitten is mogelijk.
	Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.
	Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard.
Keuken	<p>Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd. Uitzonderingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Als er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een (tijdelijke) wand of PVC-scherm. De medewerkers dagelijks een controlegesprek over hun gezondheid hebben met de werkgever voor aanvang van de werkzaamheden en gezond worden bevonden. <p>Smart distancing is hierbij het uitgangspunt</p>
	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.
Terras	<p>Als het terras voor (een) ingang van de horecainrichting ligt, dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op het terras mogelijk is</p> <ul style="list-style-type: none"> Gasten mogen alleen maar zitten op een terras. Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het terras hebben verlaten. Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm

	<ul style="list-style-type: none"> • Meer dan 4 personen aan één tafel zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft die een gezamenlijke huishouding vormen • Bediening aan tafel op het terras (incl bestelling opnemen en afruimen) kan alleen plaats vinden als er een controlegesprek heeft plaats gevonden met de gasten om de gezondheidsrisico's in te schatten en er geen gezondheidsrisico's zijn vastgesteld. • Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard
Afhalen / bezorgen	<p>Als er in een fastservice bedrijf een separate afhaalmogelijkheid wordt geboden (van maaltijden en/of dranken), anders dan in de verkoopruimte van het fastservice bedrijf zelf, dan gelden de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximaal 3 afhalers (dit geldt zowel wanneer de afhaalplek binnen is als buiten (bv. een loket); dit geldt NIET voor een 'drive through' mogelijkheid waarbij de gasten in de auto zitten • Waarborg 1,5m afstand tussen de afhalers
	<p>Als een bezorgmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Maximaal 3 bezorgers in het bedrijf • De bezorgers moeten 1,5m afstand tot elkaar bewaren, tenzij er door een dagelijks controlegesprek is komen vast te staan dat de medewerkers geen symptomen van het Coronavirus hebben. • Bestellingen worden tot aan de voordeur van het bezorgadres gebracht, geen fysiek contact bij de overdracht

10 Vergader- en zaalbedrijven

Een vergader- en/of zaalbedrijf is een horecabedrijf dat zalen en/of vergaderruimten verhuurt voor particuliere en zakelijke doeleinden. Hieronder volgen de specifieke richtlijnen voor de vergader- en zaalbedrijven.

Zalen	<p>Als het bedrijf beschikt over een of meerdere zalen voor vergaderingen en/of feesten/partijen dan gelden voor de zaal de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none">• niet meer dan XXXX (aantal afhankelijk van het geldende overheidsbeleid) personen in totaal (inclusief medewerkers)• Bij uitgifte van eten en drinken gelden dezelfde regels als in het restaurant (zie hieronder), met dien verstande dat ook vanachter een buffet, aan statafels en via bladen bediend mag worden.• Indien er gelijktijdig meerdere groepen in het bedrijf een bijeenkomst hebben dienen deze groepen zoveel mogelijk van elkaar gescheiden te worden om ophoping van grote groepen mensen te voorkomen.
Keuken	<p>Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd. Uitzonderingen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Als er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een (tijdelijke) wand of PVC-scherm.• De medewerkers dagelijks een controlegesprek over hun gezondheid hebben met de werkgever voor aanvang van de werkzaamheden en gezond worden bevonden. <p>Smart distancing is hierbij het uitgangspunt</p>
	<p>Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.</p>
	<p>Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM.</p>
	<p>Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.</p>

Restaurant	<p>Bij binnenkomst:</p> <p>Voorkom ophoping van gasten bij de ingang:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Werk uitsluitend met reserveringen (via website, apps of telefonisch) • Bij ontvangst moet er een controlegesprek plaats vinden 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. • Zijn er geen gezondheidsrisico's, begeleid op gepaste afstand gasten naar hun tafel • Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5m van elkaar komen te staan • Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een desinfecterende handgel) <p>Bij vertrek</p> <ul style="list-style-type: none"> • Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst
	Zorg voor minimaal 1,5 afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm.
	Meer dan 4 personen aan één tafel zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft uit personen die een gezamenlijke huishouding vormen.
	Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaats gevonden, mogen medewerkers binnen 1,5m aan tafel de bestelling opnemen, uitserveren en afruimen terwijl de gasten aan tafel zitten.
	Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaats gevonden, mogen medewerkers binnen 1,5m aan tafel de bestelling opnemen, uitserveren en afruimen terwijl de gasten aan tafel zitten.
	Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk uitsluitend gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard of betaling per factuur.
Terras	<p>Als het terras voor (een) ingang van de horeca-richting ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op het terras mogelijk is</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gasten mogen alleen maar zitten op een terras. • Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het terras hebben verlaten.

	<ul style="list-style-type: none">• Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm• Meer dan 4 personen aan één tafel zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft die een gezamenlijke huishouding vormen .NB: ingevolge de lokaal/regionaal geldende noodverordening kan een ander maximum (minder of meer) aantal personen zijn toegestaan , in dat geval geldt de bepaling uit de noodverordening.• Bediening aan tafel op het terras (incl bestelling opnemen en afruimen) kan alleen plaats vinden als er een controlegesprek heeft plaats gevonden met de gasten om de gezondheidsrisico's in te schatten en er geen gezondheidsrisico's zijn vastgesteld.• Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



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



Benauwdheidsklachten

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



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?



coronavirus

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

Deze check is gebaseerd op het document "Veilig werken bij contactberoepen". Zie [www.rijksoverheid.nl/covid19](https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/coronavirus/coronavirus)

KHN geeft de horeca power!

Koninklijke Horeca Nederland

Postbus 566
3440 AN Woerden
Pelmolenlaan 10
3447 GW Woerden

T 0348 48 94 89
E info@khn.nl
www.khn.nl



@KHN



Koninklijke Horeca Nederland



Koninklijke Horeca Nederland



koninklijke horeca nederland

Toelichting aanpak tijdelijke uitbreiding terrassen COVID-19

Gedeeltelijke openstelling horeca per 1 juni 2020

De horeca mag weer per 1 juni 2020 opstarten. Het gaat hierbij om een beperkte openstelling. Per 1 juni a.s. is terrasexploitatie (zitplaatsen) weer mogelijk en mogen binnen maximaal 30 personen aanwezig zijn, exclusief personeel. Dit geldt uiteraard met inachtneming van de 1,5 meter afstandseis. In het horeca-protocol van Koninklijke Horeca Nederland (hierna KHN) is weergegeven hoe de horeca omgaat met de landelijke regels. Dit protocol is opgesteld in samenwerking met het Ministerie van Economische Zaken en Klimaat. Met inachtneming van de landelijke en de lokale regels en het protocol van de brancheorganisatie kunnen horecazaken minder gasten toelaten dan vóór de Coronacrisis. Vanuit dit gegeven heeft de horecabranche aangegeven behoefte te hebben aan meer terrasruimte om daarmee de vermindering in opbrengsten (als gevolg van minder tafels en terrasstoelen) te compenseren. Deze vraag reikt in bepaalde gevallen verder dan hetgeen is vergund (verleende terrasvergunning).

Ruimte bieden onder voorwaarden en afhankelijk van omstandigheden

Basisgedachte is dat de burgemeester - gezien de bijzondere situatie en de forse impact die de Corona-crisis op de horecabranche heeft - ruimhartigheid betracht in de toepassing van regels en ruimte wil bieden voor het zo goed en volledig mogelijk kunnen openen van de horeca. Het waarborgen van de veiligheid en bereikbaarheid van de stad is daarbij een randvoorwaarde, evenals aandacht voor de leefbaarheid. Uitgangspunt van de Corona-aanpak in brede zin is en blijft dat drukte vermeden moet worden. Het is daarbij de horecaondernemer die verantwoordelijk is voor de uitvoering en het toezien op de naleving van de maatregelen, zoals in het horeca-protocol van KHN is verwoord (als bijlage toegevoegd).

Vanuit dit perspectief zijn de mogelijkheden verkend om binnen de kaders van de toepasselijke regelgeving ruimte te bieden voor de gewenste terrasuitbreiding. Daarbij is tevens als uitgangspunt genomen dat een eventuele terrasuitbreiding uitsluitend aan de orde kan zijn voor een tijdelijke, afgebakende periode, te weten tot 1 september 2020. Hierbij is aangehaakt op de datum van 1 september 2020 zoals opgenomen in de noodverordening met betrekking tot evenementen.

Categorieën van gevallen

Als we kijken naar de huidige (vergunde) terrassen in de stad in combinatie met de behoefte vanuit de horeca voor tijdelijke terrasuitbreiding, de toepasselijke regelgeving (Covid-regels, de Terrasverordening), de tijdelijke Covid-maatregelen (zoals bijvoorbeeld het voetgangerscirculatieplan) en de locatiespecifieke omstandigheden dan is duidelijk dat maatwerk nodig is.

Er is daarom gekozen voor een gedifferentieerde aanpak gebaseerd op de bestaande (vergunde) situatie, de fysieke omstandigheden op de locatie, de aard en impact van de gewenste uitbreiding en uiteraard de toepasselijke regelgeving. Binnen de aanpak wordt een onderscheid gemaakt tussen vier categorieën:

1. Situatie blijft ongewijzigd met inachtneming van de 1,5meter afstandseis. Het gaat hier om horecaondernemers die binnen de mogelijkheden van de huidige horecavergunning op basis van de Drank- en Horecawet en de Algemene Plaatselijke Verordening en binnen de ruimte die in de terrasvergunning wordt geboden, hun terras willen exploiteren vanaf 1 juni 2020. Deze horecaondernemers zullen met inachtneming van de regels op kunnen starten.
2. Situatie waarin de horecaondernemer in het bezit van een terrasvergunning extra ruimte wenst voor terrasexploitatie in de directe nabijheid van/grenzend aan zijn horecaonderneming en deze tijdelijke uitbreiding voldoet aan de algemene regels zoals die

door de burgemeester in dit kader zijn vastgesteld (voor een nadere toelichting op deze algemene regels wordt verwezen naar de bijlages 1 en 2). In dat geval kan de ondernemer volstaan met het doen van een melding.

3. Situatie waarin de horecaondernemer in het bezit van een terrasvergunning, mede als gevolg van het voetgangerscirculatieplan en de voetgangersstromen, feitelijk geen gebruik kan maken van de aan hem vergunde terrasruimte. Met deze ondernemers zal contact worden opgenomen en zal gekeken worden naar alternatieve mogelijkheden om toch enige vorm van terrasexploitatie in de nabijheid mogelijk te maken. De meldingsmogelijkheid als genoemd onder 2 is daarop niet van toepassing.
4. Situatie waarin de horecaondernemer extra ruimte wenst voor terrasexploitatie, maar niet past binnen de algemene regels. Men denkt er bijvoorbeeld over om een parkeerplaats of een weggedeelte te gebruiken als extra terrasruimte, of men beschikt in de huidige situatie niet over een terrasvergunning. Hiervoor zien we graag een **uitgebreider plan** tegemoet, dat moet worden beoordeeld op mogelijkheden. Hiervoor kan niet met een melding worden volstaan omdat bredere afstemming nodig is omdat er mogelijk gekeken moet worden naar verkeersveiligheid, de relatie met het voetgangersplan of andere specifieke omstandigheden op de betreffende locatie.
5. Uiteraard worden de ontwikkelingen ten aanzien van het Covid-19-virus, de landelijke maatregelen, de drukte in de stad, de nakoming van de regels door publiek en ondernemers nauwlettend gemonitord. Mocht daar aanleiding toe bestaan, dan kan besloten worden de hiervoor geschetste mogelijkheden te verlengen, te wijzigen of te verkorten.

Bijlage 1 Algemene regels tijdelijke uitbreiding bestaande terrassen COVID-19

DE BURGEMEESTER VAN MAASTRICHT,

Gelet op artikel 2 lid 2 onder b van de Terrasverordening gemeente Maastricht;

Gezien de landelijk gestelde regels in het kader van de Corona-aanpak over de wijze van horeca- en terrasexploitatie en het daarbij in acht nemen van de 1,5 meter afstand,

Gezien de behoefte van horecaondernemers met een terrasvergunning om uitbreiding van het bestaande terras,

Overwegende dat de burgemeester in het licht van de maatregelen in het kader van de Corona-aanpak tijdelijk ruimte wil bieden voor extra terrasexploitatie zonder dat dit ten koste gaat van de veiligheid, de bereikbaarheid en de leefbaarheid.

BESLUIT VAST TE STELLEN DE NAVOLGENDE ALGEMENE REGELS

Algemene regels tijdelijke uitbreiding bestaande terrassen COVID-19

Artikel 1 Definities

1. De begripsomschrijvingen uit artikel 1 van de Terrasverordening gemeente Maastricht zijn van overeenkomstige toepassing;
2. Terrasuitbreiding: het gedeelte van de openbare ruimte waar terras wordt gevoerd buiten het vergunde gedeelte.

Artikel 2 Algemene regels

Een horecaondernemer in bezit van een vergunning (op grond van artikel 3 van de Drank- en Horecawet) of horecaexploitatievergunning (op grond van artikel 2.3.1.2 lid 1 van de Algemene Plaatselijke Verordening) en een terrasvergunning (op grond van de Terrasverordening of op grond van artikel 2.1.5.1 van de Algemene Plaatselijke Verordening) kan terras vestigen en exploiteren buiten de afmeting van de plattegrond van de aan hem verleende terrasvergunning tot uiterlijk 1 september 2020 indien:

- a) Het Protocol Heropening Horeca Koninklijke Horeca Nederland wordt nageleefd;
- b) De terrasuitbreiding geen gevaar, schade of fysieke hinder oplevert voor de omgeving, de bruikbaarheid van de weg of de openbare ruimte;
- c) De voetgangersstromen zoals bepaald in het voetgangersplan niet worden gehinderd en terrasmeubilair wordt geplaatst op ten minste 1,5 meter afstand van de in het voetgangersplan aangegeven voetgangersstrook;
- d) De doorgang voor hulpdiensten is geborgd voor minimaal 3,50 meter;
- e) De terrasuitbreiding op ten minste 1,5 meter wordt geplaatst van bestaand straatmeubilair, zoals afvalbakken, bushokjes, bankjes, fietsentulpen.
- f) De terrasuitbreiding niet wordt geplaatst op een parkeerplaats/wegstrook,
- g) In de terrasuitbreiding geen vaste parasols of andere (semi-)permanente objecten worden geplaatst;
- h) In de terrasuitbreiding enkel parasols op een voet worden geplaatst die voldoen aan de Tijdelijke uitvoeringsregels terrassen;
- i) Er afstemming heeft plaatsgevonden met de buurt, dat wil zeggen:
 - i. Indien vóór een andere onderneming terrasuitbreiding komt te staan; dan moet er schriftelijke toestemming zijn van die ondernemer,
 - ii. Indien vóór een (boven)woning terrasuitbreiding komt te staan; dan moet er schriftelijke toestemming van de eigenaar en de bewoner(s),

- iii. Buurtbewoners worden geïnformeerd over de terrasuitbreiding en eventuele bemerkingen worden meegenomen in de uitvoering (bijv. terras wordt eerder gesloten),
- iv. In het geval van ensembleterrassen/ samenwerkende horecaondernemers wordt er bij voorkeur een gezamenlijke melding gedaan voor wat betreft de uitbreiding;
- j) De afstand tussen (de grens van) de terrasuitbreiding (die het dichtst bij de horecalokaliteit ligt) en de horecalokaliteit niet meer dan 30 meter bedraagt;
- k) Het totaal aantal uit te zetten terrasstoelen (in de terrasuitbreiding inclusief het vergunde terras) niet meer bedraagt dan het totaal aantal m² vergunde terrasruimte vermenigvuldigd met 1,25.¹
- l) Nooduitgangen worden vrijgehouden en voorzieningen ten behoeve van brandveiligheid (bijvoorbeeld een blusvoorziening) blijven bereikbaar;
- m) Een ontvangstbevestiging van de gemeente is ontvangen na aanmelding aan horeca@maastricht.nl.

Artikel 3 Aanmelding

Alvorens over te kunnen gaan tot het plaatsen van een tijdelijke terrasuitbreiding zonder vergunning moet melding worden gedaan bij horeca@maastricht.nl. Bij de melding wordt overgelegd:

1. Naam en adres horeca-inrichting(en),
2. Plattegrond (met evt foto's) met tekening van terrasuitbreiding,
3. Stukken waaruit blijkt dat afstemming zoals bedoeld in artikel 2 onder i heeft plaatsgevonden.

Artikel 4 Voorbehoud

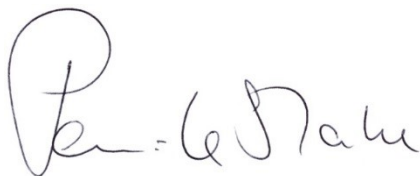
De burgemeester behoudt zich het recht voor om – ongeacht het feit dat aan de meldingscriteria is voldaan – vanuit een oogpunt van openbare orde en/of veiligheid en/of maatregelen in het kader van het voorkomen van verdere verspreiding van het Covid 19-virus – de gemelde tijdelijke verruiming van de terrasruimte te verbieden/niet langer toe te staan.

Artikel 5 Inwerkingtreding

Deze regels treden in werking op 1 juni 2020.

Maastricht, 21 mei 2020

De burgemeester van Maastricht,



J.M. Penn-te Strake

¹ Bijvoorbeeld ondernemer A heeft een vergunning voor 6 m² gevelterras en 10 m² straatterras. Hij mag dan maximaal 20 stoelen (16 x 1,25= 20) uitzetten in het vergunde deel en de terrasuitbreiding gezamenlijk met in achtneming van de afstand van minimaal 1,5 meter.

Bijlage 2 Toelichting Algemene regels tijdelijke uitbreiding bestaande terrassen COVID-19

Zoals in de algemene toelichting op de aanpak tijdelijke uitbreiding terrassen is weergegeven, kan extra terrasruimte worden ingenomen als voldaan wordt aan bepaalde algemene regels.

Op basis van artikel 2 lid 2 onder b van de Terrasverordening heeft de burgemeester de bevoegdheid om in aangewezen gevallen algemene regels te stellen in plaats van de vergunningsplicht te hanteren. De aangewezen gevallen zijn 'die gevallen waarbij een horecabedrijf momenteel een geldige terras(vergunning) heeft, maar vanwege de coronamaatregelen behoefte heeft aan een tijdelijke uitbreiding van het bestaand terras voor de periode tot 1 september 2020 en voldoet aan de hier onder a tot en met m genoemde voorwaarden.'

Het is zo dat deze algemene regels niet voor alle horecaondernemers goed zullen uitpakken. De beschikbaarheid van ruimte is afhankelijk van de locatie. Op sommige plekken is er wel extra ruimte voor terrassen, op andere locaties niet. Echter dit mag geen argument zijn om deze algemene regels niet vast te stellen en de ruimte niet te geven daar waar dat kan.

De verantwoordelijkheid voor het nakomen van deze algemene regels ligt bij de horecaondernemer. Daarom is het van belang dat de horecaondernemer de actualiteit van de maatregelen volgt. De algemene regels kunnen worden aangepast aan de hand van de actuele stand van de landelijke/ regionale maatregelen en de drukte in de stad.

Bevoegdheid

In het begin van 2020, voor alle Corona maatregelen, is de Terrasverordening gemeente Maastricht vastgesteld door de gemeenteraad. In artikel 2 van de Terrasverordening is de vergunningsplicht vastgelegd. Zonder vergunning van de burgemeester kan geen horecaterras worden gevoerd. Het tweede lid van artikel 2 stelt dat er geen vergunningsplicht geldt voor door de burgemeester aangewezen gevallen, mits algemene regels worden nageleefd.

Artikelsgewijze toelichting

Artikel 1 Begripsomschrijvingen

Lid 1 De basis ligt in de Terrasverordening. Zo ook de begripsomschrijvingen.

Lid 2 Spreekt voor zich

Artikel 2 Algemene regels voor tijdelijke uitbreiding van bestaande terrassen

De horecaondernemer die in bezit is van een vergunning op grond van artikel 3 DHW of artikel 2.3.1.2 lid 1 APV en een terrasvergunning, kan terrasmeubilair plaatsen buiten de huidige afbakening van de terrasvergunning (dus in de terrasuitbreiding) in de periode tot 1 september 2020 indien:

- a) Het Protocol Heropening Horeca van Koninklijke Horeca Nederland wordt nageleefd. Ook alle updates van dit protocol worden hiermee van overeenkomstige toepassing. Dus ook voor de droge horeca gelden de regels van de brancheorganisatie Koninklijke Horeca Nederland.
- b) De terrasuitbreiding geen gevaar, schade of fysieke hinder oplevert voor de omgeving, de bruikbaarheid van de weg of de openbare ruimte;
- c) Het voetgangersplan niet wordt gehinderd en terrasmeubilair wordt geplaatst op ten minste 1,5 meter afstand van de in het voetgangersplan aangegeven voetgangersstrook; Voordat klanten en gasten op de horecaterrassen kunnen plaatsnemen, moeten zij veilig op de plaats van bestemming kunnen komen. Daarom wordt te allen tijde voorrang verleend aan het voetgangersplan en de voetgangersstromen. Ook alle updates van dit plan zijn

hiermee van overeenkomstige toepassing. Het voetgangersplan kan worden geüpdatet aan de hand van de situatie en de drukte.

- d) De doorgang voor hulpdiensten dient steeds te zijn geborgd voor minimaal 3,50 meter; Hulpdiensten mogen niet gehinderd worden door uitgestalde terrassen. Om misverstanden te voorkomen: hulpdiensten kunnen niet over terrasmeubilair rijden in geval van nood. Daar rijden ze op vast.
- e) De terrasuitbreiding op ten minste 1,5 meter wordt geplaatst van bestaand straatmeubilair, zoals afvalbakken, bushokjes, bankjes, fietsentulpen. Het gebruik van deze voorzieningen moet kunnen plaatsvinden op een veilige afstand van de gebruikers van het terras;
- f) De terrasuitbreiding niet wordt geplaatst op een parkeerplaats/een wegstrook; Parkeerplaatsen/wegen zijn bedoeld om te parkeren/voor het wegverkeer. Deze kunnen niet zomaar ingenomen worden door terrasexploitatie. Wil men dat wel dan valt het verzoek niet onder deze algemene regels en dient een plan ingeleverd te worden, zodat met de gemeente gekeken kan worden naar alternatieve parkeerplaatsen of het laten vervallen van parkeerplaatsen.
- g) Vanwege het tijdelijke karakter van de terrasuitbreiding wordt niet toegestaan om (semi-) permanente objecten te plaatsen; dus geen vaste parasols. Ook andere bouwwerken zijn niet toegestaan. Terrasschotten zijn toegestaan met een maximale hoogte van 1,5 meter.
- h) In de terrasuitbreiding enkel parasols op een voet worden geplaatst die voldoen aan de Tijdelijke uitvoeringsregels terrassen (https://decentrale.regelgeving.overheid.nl/cvdr/xhtmloutput/Historie/Maastricht/638846/CVDR638846_1.html)
- i) De tijdelijke terrasuitbreiding kan ook impact hebben op de omgeving. Vanuit dit perspectief zijn er voorwaarden opgenomen om de afstemming met de omgeving te waarborgen.
- j) Tussen (de grens van) de terrasuitbreiding (die het dichtst bij de horecalokaliteit ligt) en de horecalokaliteit niet meer dan 30 meter ligt; Het terras ligt in de directe nabijheid van de horecalokaliteit. Dit is concreet gemaakt aan de hand van de eis dat het begin van het terras (gezien vanuit de horecalokaliteit) op niet meer dan 30 meter ligt. Het eind van het terras wordt bepaald aan de hand van de maximaal aantal stoelen en tafels dat geplaatst wordt.
- k) Het is niet de bedoeling dat de extra terrasruimte wordt benut om meer stoelen te plaatsen dan voorheen (vóór de Corona crisis) in het vergunde deel stonden. Gerekend wordt met een marge van 1,25 stoel per 1 m².
Bijvoorbeeld ondernemer A heeft een vergunning voor 6 m² gevelterras en 10 m² straat terras. Hij mag dan maximaal 20 stoelen (16 x 1,25= 20) uitzetten in het vergunde deel en de terrasuitbreiding gezamenlijk met in achtneming van de afstand van minimaal 1,5 meter.
- l) De terrasuitbreiding mag nooit nooduitgangen of voorzieningen voor de hulpdiensten belemmeren.
- m) Een ontvangstbevestiging van de gemeente is ontvangen na melding aan horeca@maastricht.nl.

Artikel 3

Bij de aanmelding dienen enkele stukken te worden overgelegd, die worden vermeld in artikel 3.

Artikel 4

Deze bepaling geeft de burgemeester de mogelijkheid om – indien de openbare orde en/of veiligheid en/of maatregelen in het kader van het voorkomen van verdere verspreiding van het Covid 19-virus dit vragen – alsnog/op een later tijdstip de gemelde tijdelijke verruiming van de terrasruimte te verbieden/niet langer toe te staan. Dit kan bijvoorbeeld aan de orde zijn, indien de terrasexploitatie op enig moment toch tot te veel drukte leidt.

Artikel 5

De algemene regels treden in werking op het moment dat de horeca weer geopend mag zijn.

Maastricht, 21 mei 2020