



Volgens richtlijnen van de rijksoverheid kunnen de wijkrestaurants weer open vanaf 1 juni. De openstelling is voor maximaal 30 mensen, uitgaande van de basisregels van 1,5 meter afstand. Beide wijkrestaurants volgen de richtlijnen zoals bepaald door het RIVM en de Rijksoverheid. Daarbij treffen wij een aantal extra maatregelen om verspreiding van het virus tegen te gaan. Wij hebben besloten om per 3 juni weer open te gaan. In dit protocol leggen we vast hoe we dit veilig kunnen doen. Per hoofdstuk worden de volgende zaken behandeld:

1 We hebben besloten om weer (beperkt) open te gaan als wijkrestaurant

Vanuit de rijksoverheid gezien kunnen de wijkrestaurants, zijnde horecagelegenheden, weer open vanaf 1 juni voor maximaal 30 mensen, uitgaande van de basisregels van 1,5 meter afstand. Onze wijkrestaurants volgen hierbij de richtlijnen zoals bepaald door het RIVM en de Rijksoverheid

1.1 Opening van onze wijkrestaurants

De overwegingen, die aan deze openstelling ten grondslag liggen zijn driedig:

- gasten zijn kwetsbare ouderen die in een sociaal isolement dreigen te geraken
- er is behoefte aan een gezonde, maar vooral betaalbare maaltijd
- omzetverlies door de tijdelijke sluiting

1.2 Het protocol:

Voorwaarde voor heropening is dat er een protocol voor coronamaatregelen aanwezig is. Om onze wijkrestaurants veilig te kunnen gebruiken hebben we dit protocol opgesteld.

Dit protocol is tot stand gekomen in samenspraak met het personeel van beide wijkrestaurants. De vrijwilligers zijn hierover geïnformeerd.

1.3 Randvoorwaarden (algemene gegevens van de wijkrestaurants)

Vidomes is eigenaar van beide panden waarin de wijkrestaurants gesitueerd zijn; Palet Welzijn BV is huurder. Zij zijn door onze organisatie van de openstelling de hoogte gesteld. Verder is sprake van een subsidierelatie met de gemeente Zoetermeer en ook zij zijn hierover geïnformeerd.

1.4 Welke openingstijden hanteren we?

Wij hanteren de reguliere openingstijden van beide wijkrestaurants met één onderscheid, dat om 16.00 uur het restaurant leeg moet zijn om separaat de gasten voor het diner te kunnen ontvangen.

1.5 Wie is verantwoordelijk voor het gebouw?

Vidomes is verantwoordelijk voor het gebouw.

1.6 Wie is verantwoordelijk voor het beheer?

MVGM is verantwoordelijk voor het beheer van beide panden.

1.7 Wie zijn onze gebruikers?

Onze gasten zijn voornamelijk kwetsbare ouderen uit het aanpalende wooncomplex, die de ontmoetingsfunctie en het daarbij nuttigen van een consumptie en/of maaltijd zeer kunnen waarderen.

1.8 Zijn er andere protocollen van toepassing op het gebouw?

In de Huiskamer van Meerzicht is ook sprake van recreatieve dagbesteding, waarbij eveneens een protocol van toepassing is.

2 Routing en inrichting

Een beperkte capaciteit en anderhalve meter afstand vragen om een aangepaste inrichting en routing in en om het gebouw. In de Huiskamer van Meerzicht komt tot nader orde het buitenterras te vervallen. Dit veroorzaakt teveel risico's en is daardoor onvoldoende beheersbaar.

Er is een looproute aanwezig voor in- en uitgaand verkeer van de wijkrestaurants.

2.1 Het buitenterrein

Bij eetcafé de Leyens is het buiten terras wel beschikbaar, echter in totaal houdt het wijkrestaurant zich aan het maximum van 30 personen die aanwezig zijn.

2.2 Toegang tot het gebouw

De Huiskamer van Meerzicht heeft één ingang; doordat de terrasingang komt te vervallen. Het eetcafé de Leyens heeft meerdere ingangen, maar daar zijn meer mogelijkheden om binnenkomend en uitgaand verkeer te scheiden en dat gaat ook gebeuren.

2.3 Capaciteit gebouw

De totale capaciteit van het gebouw is groter, vanwege het feit dat ook activiteitenruimtes aan beide panden verbonden zijn. Hierover worden gesprekken gevoerd met de gemeente Zoetermeer/handhaving. Een protocol is in ontwikkeling.

2.4 Route

Zoals al eerder aangegeven willen wij opstoppingen voorkomen en zijn looproutes aangegeven.

2.5 Inrichting ruimtes

Beide wijkrestaurants zijn opnieuw ingericht om garant te kunnen staan voor de 1,5 meter afstand samenleving, die nu van toepassing is. Er staan maximaal 30 stoelen in beide wijkrestaurants. Het overige meubilair is verwijderd of onbruikbaar gemaakt. Er wordt gebruik gemaakt van schermen om de looproute van elkaar te scheiden, naast markeringen op de vloer. Tevens zijn per wijkrestaurant 2 kuchschermen beschikbaar; één voor de aanmelding (daarover later meer) en één voor de bestellingen en betaalterminal.

3 Zo treffen we extra maatregelen voor beheer en hygiëne

Om besmetting te voorkomen worden extra maatregelen getroffen. We maken een aantal aanvullende afspraken en nemen een aantal maatregelen die zorgen voor een verantwoord gebruik.

3.1 Over de toegang tot de locatie spreken we af

Beide chef koks zijn verantwoordelijk voor het interne sleutelbeheer en dat blijft verder ongewijzigd.

3.2 Zo geven we instructies aan beheerders en gebruikers

Wij werken in beide wijkrestaurants volgens HACCP richtlijnen om de voedselveiligheid te borgen. Jaarlijks worden wij hierop gecontroleerd door een externe instantie. In deze richtlijnen zit hygiëne en schoonmaak reeds verankerd.

3.3 Deze extra schoonmaak maatregelen treffen we:

Naast de reguliere schoonmaakwerkzaamheden (HACCP) worden nu extra maatregelen getroffen. Iedere ochtend wordt het volledige meubilair gedesinfecteerd, vervolgens worden na ieder bezoek tafel(s) en stoelen gedesinfecteerd.

3.4 Deze extra hygiënemaatregelen en voorzieningen treffen we:

Naast ook weer de standaardvoorzieningen, handen alcohol, handschoenen e.d. wordt extra rekening gehouden met de scheiding tussen schoon en vuil. Mondkapjes worden overigens niet gedragen.

4 Zo gaan we met elkaar om

Iedereen houdt zich in ieder geval aan de landelijke richtlijnen. Dat betekent dat we elkaar groeten zonder elkaar aan te raken en elkaar dus ook geen hand geven. Als je toch moet niesen of hoesten doe je dit in je elle boog. Gebruik papieren zakdoekjes om te snuiten. Was regelmatig je handen met zeep, ook tussen de vingers. En houd 1,5 meter afstand van elkaar. Als je klachten zoals koorts (meer dan 38 graden), verkoudheid (zoals niezen, snotterig, hoesten, keelpijn) of kortademigheid hebt, blijf je thuis.

4.1 Dit verwachten we van onze bezoekers

Om ervoor te zorgen, dat onze gasten zonder klachten gebruik kunnen maken van onze faciliteiten wordt iedere gast bij een aanmeldcounter gecheckt. Voordat toegang mogelijk is dienen 5 Corona-vragen van de Rijksoverheid beantwoord te worden. Indien één van deze vragen met ja beantwoord wordt, kan geen gebruik gemaakt worden van onze faciliteiten. Indien er verder niets aan de hand is, wordt een geplastificeerd nummer verstrekt (naar gelang de huidige toegestane capaciteit: 30 gasten), totdat de nummers op zijn. Daarna is het wijkrestaurant gesloten voor nog meer gasten.

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 quarantaine omdat je direct contact hebt gehad met iemand waarbij het nieuwe coronavirus is vastgesteld?			

4.2 Zo maken we duidelijk wat we verwachten van bezoekers

Bij binnenkomst staan de eerder genoemde 5 Corona-vragen aangegeven. Verder wordt op beide websites en de site van Palet Welzijn hier aandacht aan besteed.

4.3 Zo organiseren we onze vrijwilligers

De vrijwilligers werkzaam in onze wijkrestaurants zijn allemaal op de hoogte van de voor hen relevante onderdelen van dit protocol. Vrijwilligers geven het goede voorbeeld en laten daarmee duidelijk zien wat we ook van bezoekers verwachten.

Ten aanzien van de begeleiding van de vrijwilligers veranderd er niets. Het aanmelden van de gasten geschied door het personeel.

5 Programmeerkeuze

Bij de keuze voor de programmering hebben we rekening gehouden met doel, doelgroep en de beschikbare ruimtes.

5.1 Voor deze doelgroep zijn we nu open

Wij zijn open voor de reguliere doelgroepen met dit verschil, dat de aanwezigen om 16.00 uur het wijkrestaurant moeten verlaten om gelegenheid te geven aan de keukenbrigade het restaurant voor de diner gasten in orde te maken.

6. Vervolgstappen:

We houden de landelijke richtlijnen en voorschriften goed in de gaten. Per 1 juli wordt een verruiming van de mogelijkheden gezien naar een openstelling voor 100 personen. Dit protocol is van toepassing totdat de richtlijnen veranderen.

Dit protocol wordt in de aanvangsfase wekelijks getoetst op haalbaarheid en veiligheid.

Datum: 20-5-2020

Naam: Paul van Hout