

Protocolbepalingen

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. Voorlopig alleen op reservering. In het restaurant mogen maximaal 30 personen naar binnen. Dat is exclusief het personeel.
3. Handhaaf met deurbeleid en toezicht op naleving van de regels. Als de ondernemer niet aanwezig is, dan is de bedrijfsleider daarvoor eindverantwoordelijk.
4. 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.
5. Zorg voor maximale bedrijfshygiëne, vooral in de keuken, sanitaire voorzieningen en de pinterminals.
6. Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.
7. 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).
8. 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
 - a. aan een tafel mogen 2 personen zitten en meer, tenzij het gaat om een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat.
 - b. 2 personen hoeven niet tot het zelfde huishouding te horen
 - c. 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.
 - d. aan de bar mogen maximaal 2 personen naast elkaar staan of zitten, tenzij het gaat om een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat.
 - e. 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.

1. Blijf thuis als je verkouden bent of griepklachten hebt
2. Het horecabedrijf kan gasten weigeren bij vermoeden van verkoudheid- en/of griepklachten
3. Volg altijd de aanwijzingen van het personeel op
4. Was bij binnenkomst grondig je handen
5. Was na het toiletbezoek grondig je handen
6. Betaal contactloos (pin of mobiel)
7. Online bestelde producten worden geleverd tot de voordeur, zonder fysiek contact
8. 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.

Als u gaat zitten gaat u akkoord met onze huisregels. Bij controle bent u zelf verantwoordelijk voor de samenstelling van uw gezelschap en het naleven van de regels zoals hierboven is opgesteld. Bij het niet naleven van bovenstaande regels zal dan ook desbetreffende boete aan uzelf vervallen. MED Trattoria B.V. neemt de benodigde maatregelen en is niet aansprakelijk te stellen voor (financiële) schade door de te u overtreden regel(s).