

Richtlijnen / handreiking catering

Het bestuursteam coronavirus heeft richtlijnen opgesteld voor haar leden die richting kunnen geven aan het veilig werken in de uitvaartbranche tijdens deze coronatijd. Hiermee willen wij ervoor zorgen dat bezoekers aan onze uitvaartcentra, crematoria en begraafplaatsen zo weinig mogelijk risico lopen en onze medewerkers op een veilige manier kunnen werken. De richtlijnen zijn bedoeld om besmettingen met het coronavirus te voorkomen en de gevolgen van het virus te beperken. Uitgangspunten zijn de geldende adviezen en maatregelen van het RIVM.

- Deze richtlijnen gelden voor alle (niet) leden van de brancheverenigingen Nardus, BGNU, LOB en LVC en voor onze bezoekers.
- Wij maken deze afspraken zichtbaar in de panden voor onze bezoekers en medewerkers.
- Werknemers en bezoekers houden zich aan de RIVM-richtlijnen.

Voor werkgevers/ondernemers

Gebruik restaurant / koffiekamer

- Het maximale aantal bezoekers in een restaurant/koffiekamer is afhankelijk van het aantal m² van de betreffende ruimte. Zorg dat de spreiding van de bezoekers zodanig is dat de 1,5 meter afstand mogelijk is tussen de bezoekers.
- Denk na over het faciliteren van de garderobe en communiceer hierover naar de bezoekers.
- Geef uw uitvaartverzorger een instructie mee voor de familie voor het bezoek aan het uitvaartcentrum en de horecaruimte.
- Plaats de regels voor de bezoekers duidelijk bij de ingang.
- Plaats bij de ingang van restaurant/koffiekamer een mogelijkheid om de handen te desinfecteren en wijs onze bezoekers op het gebruiken hiervan.
- Zoek naar alternatieven zodat leden uit een huishouden toch de mogelijkheid hebben om naast elkaar te kunnen zitten.
- Denk na over afscherming waardoor mensen wel kunnen condoleren maar niet fysiek met elkaar in contact kunnen komen (bijvoorbeeld hekje/bloembakken/planten).
- Geef de familie in overweging om digitaal te laten condoleren dan wel om voor alternatieve vormen van condoleren te kiezen.
- Plaats waar nodig signing op de vloer om aan te geven wat 1,5 meter is.
- Zorg voor 1 looprichting zodat bezoekers niet door elkaar heen lopen.
- Maak gebruik van een (bestaande) uitserveerbalie of buffetvorm voor het aanbieden van catering en maak waar mogelijk gebruik van hangende plastic schermen waar de medewerker achter vandaan kan werken.
- Plaats wachtlijnen op de vloer langs het buffet of uitserveerbalie.
- Richt - indien nodig - een koffie-/theecorner in en maak gebruik van signing om de afstand tijdens het wachten te bewaren.
- Zorg dat het assortiment catering voorverpakt wordt aangeboden.

Reinigen restaurant / koffiekamer

- Geef uw medewerkers een instructie over de hygiëne- en beschermingsmaatregelen en de ontvangst van onze bezoekers.
- Reinig tafels in restaurant/koffiekamer direct na ieder gebruik, maar pas wanneer de laatste bezoeker van een uitvaart is vertrokken.
- Laat buffet/uitserveerbalie schoon maken met een schoonmaakmiddel.
- Zorg dat de contactpunten en aanraakpunten na elke dienst schoon worden gemaakt op reguliere wijze.

Toiletbezoek

- Bepaal het maximum aantal personen dat tegelijkertijd van een toiletruimte gebruik mag maken (1 per 10m²). Geef dit duidelijk aan met borden.
- Zorg voor voldoende handontsmettingsmiddel.
- Intensiveer de schoonmaak van de toiletruimte. Maak schoon op reguliere wijze en geef hierbij aandacht aan het goed schoonmaken van contactpunten en wasbakken.
- Zorg voor voldoende vloeibare zeep en gebruik papieren handdoekjes.

Naleving

- Stimuleer medewerkers elkaar aan te spreken op naleving van de regels op momenten dat deze worden overtreden.
- Draag zorg voor steun aan de medewerkers vanuit managementteam.
- De ondernemer die de horecaruimte aanbiedt, is verantwoordelijk voor de juiste gang van zaken. De uitvaartverzorger zorgt dat alle genodigden en familie op de hoogte zijn van de richtlijnen van deze ondernemer. Overweeg om deze regels in overleg met de nabestaanden op gepaste manier mee te sturen naar de familie en genodigden voor de uitvaartplechtigheid.

Voor medewerkers

- Houd 1,5 meter afstand en schud geen handen.
- Houd je aan afspraken over beschermingsmiddelen en hygiëne middelen.
- Ga niet onnodig door het restaurant of koffiekamer lopen maar blijf bij het buffet of de uitserveerbalie.
- Wijs bezoekers op zitplaatsen en ken eventueel tafelnummers toe aan bezoekers.
- Spreek elkaar, en indien nodig het bezoek, aan op het niet/gebrekking naleven van de regels.
- Werk met handschoenen aan.
- Houd spullen/servies goed schoon.

Voor bezoekers

- Schud geen handen.
- Volg de hygiëne-instructies op en maak onder andere gebruik van het handontsmettingsmiddel dat u wordt aangeboden.
- Houd 1,5 meter afstand van anderen; ook van de cateringmedewerkers.
- Volg de aanwijzingen van cateringmedewerkers op.
- Maak een keuze uit de cateringproducten en raak niet alle producten aan.
- Let goed op de markeringen die zijn aangebracht op de vloer.
- Wij maken gebruik van een uitserveerbalie/buffet. Wij verzoeken u gebruik te maken van de wachtlijnen die zijn aangebracht.
- Ga niet onnodig door restaurant/koffiekamer lopen, maar neem plaats aan een tafel.
- Neem bij het afscheidnemen van nabestaanden voldoende afstand en geef geen hand.