

Het Verdrag van Valkenburg – 19 mei 2020

Richtlijnen Veilige Horeca Valkenburg aan de Geul

Beste ondernemers,

Samen met ondernemers, inwoners, verenigingen, culturele instellingen, brancheorganisaties en vele andere partijen doen we er alles aan om een verantwoorde invulling te geven aan de maatregelen die nodig zijn om het corona-virus in te dammen.

Voor wat betreft de ondernemers kan geconcludeerd worden dat samen met medewerkers van de gemeente gezocht is naar de mogelijkheden om binnen de strenge randvoorwaarden bezoekers, klanten en gasten veilig in Valkenburg aan de Geul te kunnen ontvangen.

Waar mogelijk is sprake van lokaal maatwerk. Dat vergt steeds een zorgvuldige afweging. Het is daarbij goed om te zien dat ondernemers de handen in elkaar slaan en kijken naar de positieve mogelijkheden.

In onderling overleg zijn richtlijnen opgesteld voor een ‘veilige heropening’ van onze gemeente, die u in dit overzichtelijk document aantreft.

Ik hoop oprecht dat daarmee een werkbaar kader aan de ondernemers geboden wordt en dat de draad weer kan worden opgepakt. Want dat is broodnodig.

Stap voor stap stellen we zo onze samenleving weer open. Dat doen we samen. Want alleen samen krijgen we corona onder controle.

Met vriendelijke groeten,

*Jan Schrijen
Burgemeester*



Het Verdrag van Valkenburg – 19 mei 2020

Richtlijnen Veilige Horeca Valkenburg aan de Geul

Beste Collega's,

Op 6 mei werd er een stip op de horizon gezet door de regering waarin onder andere bekend werd gemaakt dat we vanaf 1 juni weer gefaseerd mogen starten met de heropening van onze horecabedrijven. Met het besluit van de regering ontstond er echter ook onduidelijkheid en vele vragen.

Om deze discussie en vele onzekerheden vorm en richting te geven hebben we als eerste een inventarisatie ronde gehouden bij de ondernemers om helder te krijgen waar men mee worstelde en vragen over had, maar ook welke oplossingen er volgens hen waren. Na deze inventarisatie is er een werkgroep gevormd om de uitgangspunten voor heropening samen te stellen.

Gezamenlijk, op een constructieve en positieve wijze hebben wij met de gemeente het verdrag van Valkenburg opgesteld. Het verdrag is gebaseerd op voorgenoemde, de landelijke richtlijnen, het KHN protocol en toegespitst en geoptimaliseerd op de Valkenburgse situatie.

Het is van groot belang dat we samen met elkaar, op een veilige en verantwoorde manier onze bedrijven weer open gaan stellen voor gasten. Het slagen van de versoepeling hangt voor een groot deel af van de mate waarin de gast zich aan de afspraken houdt en wij zorgdragen dat zij zich hieraan conformeren. Indien we hierin slagen kunnen we langzaam ernaartoe werken om weer door te groeien naar een acceptabele exploitatie.

Deze crisis heeft ons als ondernemers en gemeente nog dichter bij elkaar gebracht. Ik ben enorm trots op onze samenwerking tussen ondernemers en de ambtenaren van de gemeente Valkenburg. Er is een grote hoeveelheid werk verzet in slechts 2 weken om te komen tot dit verdrag en de onderliggende afspraken en mogelijkheden.

We hebben nu 2 weken de tijd om samen met dit verdrag aan de slag te gaan en toe te werken naar een eerste hernieuwde, veilige en gastvrije heropening van onze bedrijven.

Namens KHN afdeling Valkenburg aan de Geul en de horeca werkgroep een gastvrije groet,

Lars Dorren

Voorzitter KHN Afd Valkenburg aan de Geul

Het Verdrag van Valkenburg – 19 mei 2020

Richtlijnen Veilige Horeca Valkenburg aan de Geul

Deze richtlijnen van het Verdrag van Valkenburg zijn opgesteld door horeca-ondernemers in Valkenburg aan de Geul in overleg met de gemeente Valkenburg aan de Geul. Dit ‘verdrag’ is een dynamisch document dat aangepast wordt naar aanleiding van de actuele situatie in Nederland en de daadwerkelijke drukte in Valkenburg aan de Geul. Het verdrag is zorgvuldig samengesteld op basis van de nu beschikbare informatie. Zodra er wijzigingen in landelijke overheidsmaatregelen worden doorgevoerd dan wordt dit verdrag daar op aangepast.

Dit verdrag heeft geen juridische status. Het is een richtlijn gebaseerd op informatie die nu bekend is. Wettelijke regels zoals (lokale/regionale) noodverordeningen, arbo-regels etc. blijven onverkort van toepassing. Voor het openstellen van de horeca zal de huidige noodverordening nog moeten worden aangepast. We kunnen niet uitsluiten dat de nieuwe noodverordening andere, strengere, of misschien wel ruimere regels kent dan in dit verdrag is vastgelegd.

Indien de regionaal geldende noodverordening afwijkende regels heeft dan in dit verdrag vermeld, dan gelden de bepalingen uit de noodverordening.

Het Verdrag van Valkenburg – 19 mei 2020
Richtlijnen Veilige Horeca Valkenburg aan de Geul

Het Verdrag van Valkenburg

Richtlijnen voor horeca-ondernemers in Valkenburg aan de Geul

- 1. Veiligheid staat voorop.*
- 2. Werk in de horecazaak uitsluitend op reservering en met tijdsloten.*
- 3. Doe vooraf gezondheidscheck bij personeel en gasten.*
- 4. Houd 1,5 meter afstand.*
- 5. Tref extra hygiënemaatregelen.*
- 6. Afhalen en bezorgen blijft mogelijk.*
- 7. Werk constructief samen met de gemeente.*

Het Verdrag van Valkenburg – 19 mei 2020

Richtlijnen Veilige Horeca Valkenburg aan de Geul

1. Veiligheid staat voorop

Horecaondernemers, medewerkers, gasten en leveranciers houden zich aan de richtlijnen van overheid en RIVM. Restaurants en cafés mogen een maximum van 30 personen (incl. personeel) toelaten in de horecazaak, conform de op dat moment geldende landelijke richtlijnen.

2. Werk in de horecazaak uitsluitend op reservering en met tijdsloten

Werk in de horecazaak uitsluitend met reserveringen en tijdsloten.

Communiceer met gasten dat ze op tijd moeten reserveren en dat er gewerkt wordt met tijdsloten. Communiceer dit – ook voor terrassen – via de website van de horecazaak.

Hanteer hierbij de volgende tekst: *Geachte bezoeker van Valkenburg, beste gast, gezien de huidige situatie met de daaraan gekoppelde maatregelen en beperkingen vragen wij u vriendelijk vooraf te reserveren.*

Vertel gasten bij de reservering waar zij moeten parkeren en wijs hen op de regels die nu gelden. Geef bij de reservering aan: Ben je ziek, blijf thuis! Gasten die zichtbaar ziek zijn mogen niet naar binnen. Vermeld ook dat als gasten attracties in Valkenburg aan de Geul willen bezoeken, hiervoor ook vooraf gereserveerd moet worden.

3. Doe vooraf gezondheidscheck bij personeel en gasten

Bij ontvangst vindt er een controlegesprek plaats om in te schatten of er gezondheidsrisico's zijn: is/zijn de gast/gasten verkouden en/of hebben ze griepklachten? Zo, ja, dan wordt de toegang geweigerd.

4. Houd 1,5 meter afstand

Zorg dat iedereen 1,5 meter afstand tot elkaar kan houden. Dit geldt zowel in de horecazaak als op het terras en geldt voor medewerkers, gasten, maar ook afhalers, bezorgers en leveranciers.

Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de rugleuningen van de stoelen in gebruikte stand, tenzij de tafels met stoelen van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm. Bestaande looppaden, toegangsdeuren en vluchtroutes moeten gerespecteerd worden

Als het controlegesprek bij de ontvangst van gasten heeft plaatsgevonden, mogen medewerkers binnen 1,5 meter aan tafel de bestelling opnemen, uitserveren en afruimen terwijl de gasten aan tafel zitten.

Aan een tafel of aan de bar mogen maximaal 4 personen zitten, tenzij het gaat om een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat.

Het Verdrag van Valkenburg – 19 mei 2020

Richtlijnen Veilige Horeca Valkenburg aan de Geul

5. Tref extra hygiënemaatregelen

Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een desinfecterende handgel). 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.

6. Afhalen en bezorgen blijft mogelijk

Zowel afhalen als bezorgen zonder vergunning blijft mogelijk. Zorg dat de bezoekersstromen voor afhalen en de bezoekersstromen die gepaard gaan met de openstelling van het terras op voldoende afstand kunnen blijven.

Let wel: gemotoriseerd verkeer en fietsverkeer zijn niet toegelaten in het voetgangersgebied.

7. Er wordt constructief samengewerkt tussen gemeente en horeca-ondernemers

Er is in iedere zaak een veiligheidsmedewerker aanwezig die aanspreekpunt is voor gasten en handhavers. Deze veiligheidsmedewerker

- a. houdt looplijnen in de gaten
- b. reguleert het toiletgebruik
- c. is duidelijk herkenbaar (bijvoorbeeld door kledingstuk)
- d. vangt gasten op en voert gesprek met gezondheidschecklist
- e. spreekt gasten aan op gedrag dat niet correct is

Handhaving controleert, constateert, evalueert en signaleert naar de veiligheidsmedewerker en de werkgroep. Taak van de handhavers is een goed gastheerschap en niet de handhavende rol. Daar wordt nadrukkelijk rekening mee gehouden.

Twee keer per week vindt overleg plaats tussen de gemeente en het aanspreekpunt horeca.