

Catering tijdens kwb-activiteiten: alle tips en info op een rijtje

Update maatregelen: 27 juni



Eten en drinken aanbieden op kwb-activiteiten zal voorlopig nog anders verlopen dan voor de coronamaatregelen hun intrede deden.

In dit document delen we enkele weetjes en tips, in chronologische volgorde. Handig voor de catering tijdens een criteriumwandeling of andere activiteiten.

1. De voorbereiding

- Dien de nodige aanvragen - die afhankelijk zijn van het soort activiteit (groepsactiviteit of evenement) en het aantal deelnemers - tijdig in bij je lokale overheid. In de leidraad op www.kwb.be/corona vind je de meest recente richtlijnen.
- Duid een covid-verantwoordelijke aan, die erop toeziet dat de maatregelen voor iedereen duidelijk zijn en dat ze gerespecteerd worden. Hij/zij is het aanspreekpunt voor de medewerkers en deelnemers. Zet de naam van de covid-verantwoordelijke in je draaiboek.
- Stel aan de hand van onze checklists op www.kwb.be/corona een risicoanalyse en draaiboek op.
- Laat de helpers op voorhand weten welke maatregelen er genomen worden. Voorzie voldoende ontsmettingsmateriaal (handgel) en enkele reserve mondmaskers.
- Voorzie voldoende affiches waarop de maatregelen en afspraken staan.
- Zorg voor voldoende ontsmettend materiaal om de gebruikte oppervlaktes en materialen regelmatig te reinigen.
- Je mag catering voorzien van 5u 's ochtends tot 1u 's nachts, en dat zowel binnen als buiten.
- Tenzij je terras open is, is het gebruik van een luchtkwaliteitsmeter (CO₂-meter) verplicht. Meer info hierover vind je verder in dit document.
Een 'open terras' is een buitenruimte waar de lucht vrij kan circuleren, deelnemers kunnen zitten en drank en eten wordt verkocht of aangeboden voor onmiddellijke consumptie. Minstens één volledige zijde van het terras is ten allen tijde geopend, om zo voldoende ventilatie te verzekeren.



2. De zaal klaarzetten

- Respecteer de 1,5 meter-regel: deelnemers en helpers moeten zowel binnen als buiten de afstand van 1,5 meter makkelijk kunnen bewaren.
- Ook tussen de tafels en in het sanitair moet er steeds 1,5 meter afstand zijn. Neem de nodige maatregelen om dit te garanderen. Maak bijvoorbeeld gebruik van hulpmiddelen zoals signalisatie om looprichtingen duidelijk te maken.
- Er mogen maximaal 8 personen (kinderen tot en met 12 jaar niet inbegrepen) aan een tafel samenzitten. Voorzie dus (maximaal) 8 stoelen per tafel.



- Zorg voor een ruime doorgang op plaatsen waar mensen elkaar kruisen: tussen de tafels, aan de in- en uitgang, bij de toiletten ...
- Zorg dat je vanaf de ingang duidelijk zicht kan krijgen op het aantal vrije plaatsen.
- Vermijd flessenhalzen. Voorzie genoeg ruimte tussen inkom, bonnetjesverkoop, toiletten en andere tafels.
- Zorg voor prijslijsten die eenvoudig te reinigen/ontsmetten zijn, bijvoorbeeld door ze te plastificeren.
- Afficheer de maatregelen.
- Pas het sanitair aan aan de geldende maatregelen.
- Voorzie in de toiletten uitsluitend papieren handdoeken of papier en afsluitbare vuilnisbakken. Het sanitair dient veelvuldig gereinigd en ontsmet te worden.
- Verlucht de binnenruimtes.

3. Bereiden van voeding

- Maak voeding in de mate van het mogelijke op voorhand klaar, bij voorkeur in eigen huiselijke kring. Zo vermijd je het samenkomen van een groep mensen in een kleine ruimte of keuken.
- Zorg voor eenvoudig op te warmen voedsel, zodat zo weinig mogelijk mensen moeten helpen.
- Probeer ook in de keuken de afstandsregel te respecteren. Neem als organisatie maatregelen om deze afstand te garanderen, zoals bijvoorbeeld signalisatie om de looprichting aan te duiden. Hou geen besprekingen of taakverdelingen in kleine ruimtes.
- Draag een mondkap om besmetting van voedsel te voorkomen. Dit is verplicht voor iedereen die helpt, ook als je alleen in de keuken staat.
- Was of ontsmet zeer regelmatig je handen. Zorg dat in alle ruimtes voldoende reinigings- en ontsmettingsproducten beschikbaar zijn. Medewerkers wassen en/of ontsmetten minimum om het halfuur hun handen, én telkens ze materiaal hebben aangeraakt dat eerder door iemand anders werd gebruikt.
- Zorg voor een maximale verluchting van de keuken, bijvoorbeeld door het gebruiken van de dampkap. Er wordt ook aangeraden de luchtverversingssnelheid te verhogen en zo veel mogelijk buitenlucht aan te voeren, door middel van natuurlijke ventilatie of mechanische ventilatie, afhankelijk van de context.
- Iedereen vermijdt zoveel mogelijk om met materiaal (keukenhanddoeken, messen ...) te werken dat ook door anderen wordt gebruikt. Is dit niet mogelijk, dan worden deze materialen na gebruik ontsmet of afgewassen (vb. messen) of veelvuldig vervangen (vb. handdoeken, afwasmateriaal, kokskleding ...).



4. Onthaal van de deelnemers

- Geef iemand als enige taak om de deelnemers te ontvangen, te informeren over de maatregelen en hen naar een tafel te begeleiden (of hen erop te wijzen dat alle plaatsen bezet zijn).
- Je kan eventueel een take-away mogelijkheid voorzien voor als deze situatie zich zou voordoen, bijvoorbeeld met flesjes drank die mensen kunnen meenemen naar buiten om de dorst te lessen. Let op dat mensen geen drank of eten gaan nuttigen aan de ingang. Zo creëer je immers een opstopping.
- Deelnemers moeten wanneer ze niet aan een tafel zitten altijd een mondk masker dragen.
- Jassen, paraplu's ... worden niet in ontvangst genomen door iemand van de organisatie. Deelnemers moeten ze zelf weghangen of -leggen op de voorziene plaats.



5. Bediening

- Geef iedere deelnemer de kans aan de ingang zijn/haar handen te ontsmetten.
- Aan de toog drank of eten laten afhalen door deelnemers is voorlopig niet toegelaten.
- Deelnemers moeten hun eten of drinken al zittend consumeren.
- Een mondk masker is verplicht voor iedereen die opdient.
- Voorzie een voldoende aantal mensen om op te dienen, maar zorg dat het er ook niet te veel zijn. Vermijd dat ze elkaar voor de voeten lopen of aan de toog gaan verzamelen.
- Voorzie handgel aan de toog. Zo kan wie opdient telkens als hij/zij aan de toog komt de handen ontsmetten. Een leuke affiche (zie bijlage) kan een goede reminder zijn.



Opgelet:

Voor zelfbediening gelden volgende aanvullende regels:

- De buffetzone moet zo ingericht zijn dat de 1,5 meter regel kan worden gerespecteerd. Vermijd drukte door actief aan crowdcontrol te doen.
- Zorg ervoor dat deelnemers bij het betreden van de buffetzone verplicht worden om hun handen te ontsmetten. Laat een medewerker hier grondig op toekijken.
- De deelnemers dragen in de buffetzone verplicht een mondk masker.



6. Betalingen

- Richt de kassazone zo in dat de afstand van 1,5 meter kan worden gewaarborgd.
- Stimuleer elektronisch betalen, met bankkaart of contactloos, en vermijd cash zoveel mogelijk.
- Reinig en/of ontsmet de betaalterminal na ieder gebruik. Als alternatief kan je wie komt betalen de handen laten ontsmetten en/of oorstokjes ter beschikking stellen voor het intoetsen van de pincode.
- Tip: werk met een afrekenblad. Zo kunnen deelnemers alles in één keer afrekenen.



7. Afruimen en ontsmetten

- Ontsmet na ieder gebruik de tafels en stoelen. Zorg dat je van iedere tafel snel ziet of ze ontsmet moet worden, bijvoorbeeld door er een smiley op te zetten en aan de deelnemers te vragen die om te draaien als ze vertrekken, waardoor een andere kleur en de boodschap 'ontsmet mij' zichtbaar wordt. Zo weten ook deelnemers dat de tafel nog niet ontsmet is.
- Als je voldoende medewerkers hebt, kies dan voor 1 opruimer en 1 ontsmetter. Moet dit toch door 1 persoon gedaan worden, zorg dan voor voldoende afwisseling.
- Ontsmet ook het sanitair regelmatig. Tip: maak een ontsmettingsrooster, waarop wie de wc's ontsmet zijn/haar naam en het moment van reiniging kan plaatsen.



8. De afwas

- Glazen, bestek en borden moeten na ieder gebruik gewassen worden met zeep en daarna gespoeld.
- Bierglazen alleen spoelen in koud water met spoelmiddel volstaat niet.
- Bij voorkeur gebruik je een afwasmachine in plaats van met de hand af te wassen. Moet je toch met de hand afwassen, dan gebruik je best heet water en dan moet je extra aandacht besteden aan de volgende punten:
 - het gebruikte afwaswater moet proper worden gehouden
 - gebruik voldoende afwasmiddel (volgens de aanbevelingen van de producent),
 - laat de glazen voldoende lang weken in het water met detergent
 - spoel de glazen daarna met drinkbaar water

- Gebruik een afwasbak voor het afwassen en een andere afwasbak voor het naspoelen.
- Laat de glazen goed uitlekken en drogen voor ze opnieuw gebruikt worden.
- Droog bij voorkeur niet af met een handdoek. Als dit niet te vermijden is, neem dan zeer regelmatig een propere handdoek. Was de handdoeken steeds na gebruik.
- Was je handen voor je de gewassen glazen aanraakt.
- Kartonnen wegwerpbekers kunnen een alternatief zijn.



9. Ventileren

Een van de belangrijkste zaken gedurende de volledige dag is een goede ventilatie van de ruimtes. Laat zoveel mogelijk de ramen en deuren openstaan om een goede luchtdoorstroming te garanderen. **Wanneer je binnen catering voorziet, is het verplicht het CO²-gehalte en de luchtkwaliteit in de zaal te meten.** Het CO²-gehalte van de lucht in binnenruimtes is idealiter niet hoger dan 900 ppm en moet lager dan 1200 ppm zijn en blijven. Gaat het CO²-gehalte boven 1200 ppm, dan moet je de binnenruimte sluiten. Een goede ventilatie kan dit voorkomen.



Plaats de CO² meter waar zowel jij als de deelnemers er zicht op hebben, en controleer om het half uur de stand.

De lucht in een ruimte verversen helpt niet alleen om de CO₂-concentratie te verminderen, maar ook om zwevende virusdeeltjes te verwijderen. Verlies echter de andere veiligheidsmaatregelen niet uit het oog! Het meten van de CO₂-concentratie in een ruimte met een lage bezettingsgraad levert dan wel een lage CO₂-concentratie voor die ruimte op, maar het risico op besmetting kan je nooit helemaal uitsluiten.

10. Opruimen

- Poets en/of ontsmet de zaal, afhankelijk van de afspraken die je met de beheerder hebt gemaakt.
- Vergeet niet de geldende maatregelen te handhaven. Ook je mondkapje ophouden is nog steeds noodzakelijk.
- Ventileer de binnenruimtes die je gebruikt.
- Evalueer en trek lessen voor de toekomst: wat liep goed, wat liep minder goed, wat kunnen we leren voor een volgende activiteit?

