

## Villa Heidebad Corona protocol

Alle procedures zijn, en worden waar nodig, aangepast op basis van de richtlijnen van het RIVM en andere overheidsinstanties. Samen met u maken we er een fijn verblijf van.

### Algemene Maatregelen omtrent hygiëne:

- De villa is grondig gereinigd en ontsmet voorafgaand aan de opening.
- Er is een intensief schoonmaakprogramma om u en onze medewerkers een veilige en comfortabele omgeving te bieden.
- In alle gemeenschappelijke ruimten staan desinfectiestations met o.a. desinfecterende handgel en doekjes.
- De gezondheid van onze medewerkers wordt grondig gemonitord. Iedere medewerker die ook maar het minste vermoeden heeft in aanraking te zijn geweest met iemand die besmet is met COVID-19 of symptomen heeft, zal niet werkzaam zijn.
- Samen respecteren we de 1,5 meter afstand van elkaar.
- Waar het voor of achter de schermen het niet altijd mogelijk is om 1,5 meter afstand te houden, reiken wij onze medewerkers alle mogelijkheden aan zoals het dragen van mondkapjes en afscheiding door plexiglas schermen.
- De publieke toiletten zijn op dit moment gesloten.

### Schoonmaak van hotelkamers:

We willen u het hoogste niveau van service en aandacht bieden, maar we begrijpen als u ervoor kiest om zo weinig mogelijk medewerkers toegang te geven tot uw kamer. Om uw persoonlijke voorkeur zo goed mogelijk te bedienen, bieden we verschillende opties voor kamerschoonmaak:

- 1) Dagelijkse schoonmaak: overdag volledige service.
- 2) Beperkte schoonmaak: We vullen de guest supplies zoals shampoo en body wash aan, u ontvangt schone handdoeken en we maken uw bed op.
- 3) Geen schoonmaak: U krijgt van ons voldoende guest supplies zoals shampoo, bodywash en handdoeken voor uw gehele verblijf. Mocht u toch behoefte hebben aan extra services gedurende het verblijf dan faciliteren wij dit voor u.

### Vergaderzalen:

- Voor de ingang van de vergaderruimte bieden we de gasten aan om de handen te desinfecteren.
- Iedere gast zit aan een eigen vergadertafel, op 1,5 meter afstand van de volgende tafel.
- Iedere gast ontvangt een persoonlijk vergaderpakket met daarin alle benodigdheden voor een geslaagde bijeenkomst.
- Alle tafels in de vergaderruimte zijn genummerd voor een efficiënte en veilige looproute.

### Restaurants:

- Om u een veilige en plezierige maaltijd te bezorgen staan alle tafels tenminste 1,5 meter uit elkaar.
- Restaurantmedewerkers kunnen een mondkapje dragen voor uw en hun eigen veiligheid en comfort.
- U heeft ten alle tijden uw kamersleutel bij u zodat onze teams kunnen verifiëren of u inderdaad een hotelgast bent.

### Zwembad:

- Het zwembad is gesloten en daarvoor niet toegankelijk.

*Alle procedures zijn, en worden waar nodig, aangepast op basis van de richtlijnen van het RIVM en andere overheidsinstanties.*

## Veiligheidsvragen:

1. Heb je de afgelopen 24 uur last gehad van hoesten, neusverkoudheid, koorts vanaf 38 graden of benauwdheidsklachten?
2. Heb je op dit moment een huisgenoot met koorts en/of benauwdheidsklachten?
3. Heb je het nieuwe coronavirus gehad en is dit de afgelopen 7 dagen vastgesteld (in een lab)?
4. Heb je een huisgenoot/gezinslid met het nieuwe coronavirus en heb je in de afgelopen 14 dagen contact met hem/haar gehad terwijl hij of zij nog klachten had?
5. Ben je in thuisisolatie omdat je direct contact hebt gehad met iemand waarbij het nieuwe coronavirus is vastgesteld?

Als één van die vragen met ja wordt beantwoord, mag die persoon het restaurant of het café niet in.



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



Deze check is gebaseerd op het document 'Veilig werken bij contactberoepen'. Zie [rijksoverheid.nl/covid19](https://www.rijksoverheid.nl/onderwerpen/coronavirus)

Indien een van de vragen met ja beantwoord wordt,  
maak dan geen afspraak of annuleer de afspraak



coronavirus

## 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. Handhaaf met deurbeleid en toezicht op naleving van de regels. Als de ondernemer niet aanwezig is, dan is de bedrijfsleider daarvoor eindverantwoordelijk.
3. 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.
4. Zorg voor maximale bedrijfshygiëne, vooral in de keuken, sanitaire voorzieningen en de pinterminals.
5. Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.
6. 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).
7. Als er updates komen op deze afspraken worden die zo snel mogelijk gecommuniceerd.

### 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.

### Algemene richtlijnen voor de gasten:

1. Houd 1,5 meter afstand tot andere gasten en de medewerkers. Maar:
  - a. aan een tafel mogen maximaal 2 personen zitten, of een gezamenlijk huishouding die uit meer personen bestaat, binnen 1,5 meter van elkaar zitten.
  - b. aan de bar mogen maximaal 2 personen naast elkaar staan of zitten, of een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat, binnen 1,5 meter van elkaar zitten
  - c. op het terras mogen uitsluitend zitplaatsen zijn.
2. Blijf thuis als je verkouden bent of griepklachten hebt
3. Het horecabedrijf kan gasten weigeren bij vermoeden van verkoudheid- en/of griepklachten
4. Volg altijd de aanwijzingen van het personeel op
5. Was bij binnenkomst grondig je handen
6. Was na het toiletbezoek grondig je handen
7. Betaal contactloos (pin of mobiel)
8. Online bestelde producten worden geleverd tot de voordeur, zonder fysiek contact
9. 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.

### Algemene richtlijnen voor leveranciers

1. Houd 1,5 meter afstand van de medewerkers die de goederen in ontvangst nemen
2. Kom niet aan de deur met verkoudheids- en/of griepklachten.
3. Laad de goederen uit en zet deze op een daar voor aangewezen plaats inclusief pakbon en neem zelf 1,5 meter afstand van deze plek.
4. Informeer de ondernemer over de maatregelen die jij als leverancier neemt om besmetting te voorkomen.

### Toezicht en naleving van de protocolregels

1. De veiligheid van gasten, medewerkers en leveranciers staat centraal bij onze protocolregels.
2. Er zijn voldoende medewerkers aangesteld die verantwoordelijk zijn voor de naleving van het protocol en die dit ook actief controleren.

### Specifieke maatregelen voor de desbetreffende afdeling:

KEUKEN	Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd. Uitzonderingen:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Als er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een (tijdelijke) wand of PVC scherm.</li> <li>• De medewerkers dagelijks een controlegesprek over hun gezondheid hebben met de werkgever voor aanvang van de werkzaamheden en gezond worden bevonden. Smart distancing is hierbij het uitgangspunt</li> </ul>
	Voorkom permanente kruislijnen in de keuken zodat collega's niet binnen 1,5 meter van elkaar komen.
	Medewerkers wassen tenminste iedere 30 minuten hun handen conform voorschriften RIVM.
	Werkoppervlakten dienen ieder uur gereinigd te worden.

RESTAURANT	<p><b>Bij binnenkomst:</b> Voorkom ophoping van gasten bij de ingang:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werk uitsluitend met reserveringen (via website, apps of telefonisch)</li> <li>• Bij ontvangst moet er een controlegesprek plaats vinden om in te schatten of er gezondheidsrisico's zijn (is/zijn de gast/gasten verkouden en/of hebben ze griepklachten?). Zo ja, dan moet de toegang geweigerd worden.</li> <li>• Als het een groep betreft van drie of meer personen dan moet tijdens het controlegesprek ook gevraagd worden of de gasten een gezamenlijke huishouding vormen. Als dit niet het geval is dient men minimaal 1,5 meter afstand tot elkaar te waarborgen.</li> <li>• Zijn er geen gezondheidsrisico's, begeleid op gepaste afstand gasten naar hun tafel</li> <li>• Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5m van elkaar komen te staan</li> <li>• Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en zeep of met een desinfecterende handgel)</li> </ul> <p><b>Bij vertrek:</b></p>
------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indien mogelijk, gebruik een andere deur voor het vertrek dan voor de binnenkomst</li> </ul>
	Zorg voor minimaal 1,5 afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm.
	Meer dan 2 personen aan één tafel zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft die een gezamenlijke huishouding vormen.
	Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaats gevonden, mogen medewerkers binnen 1,5m aan tafel de bestelling opnemen, uitserveren en afruimen terwijl de gasten aan tafel zitten.
	Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het bedrijf hebben verlaten.
	Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van pin of creditcard en eventueel per factuur.

HOTELKAMERS	Logies is toegestaan, voor ontbijt, lunch en diner voor hotelgasten gelden de voorwaarden zoals hierboven genoemd bij restaurants. Roomservice is ook toegestaan, tray op de grond voor de kamerdeur zetten, aankloppen en stap terugzetten.
	Zorg voor voldoende ruimte bij de check-in balie en de hotellobby zodat gasten voldoende afstand tot elkaar kunnen houden.
	Housekeeping betreedt de kamer uitsluitend als er geen gasten op de kamer zijn.
	Maak bij het uitchecken uitsluitend gebruik van contactloze middelen zoals pin of creditcard of per factuur

TERRAS	<p>Als het terras voor (een) ingang van de horeca-inrichting ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op het terras mogelijk is .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gasten mogen alleen maar zitten op een terras, niet staan.</li> <li>• Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het terras hebben verlaten.</li> <li>• Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm</li> <li>• Meer dan 2 personen aan één tafel zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft die een gezamenlijke huishouding vormen</li> <li>• Bediening aan tafel op het terras (incl. bestelling opnemen en afruimen) kan alleen plaats vinden als er een controlegesprek heeft plaats gevonden met de gasten om de gezondheidsrisico's in te schatten en er geen gezondheidsrisico's zijn vastgesteld.</li> <li>• Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard</li> </ul>
--------	--

ZALEN	<p>Als het bedrijf beschikt over een of meerdere zalen voor vergaderingen en/of feesten/partijen dan gelden voor de zaal de volgende regels:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• niet meer dan het toegestane personen volgens de overheidsmaatregelen.</li> <li>• Bij uitgifte van eten en drinken gelden dezelfde regels als in het restaurant, met dien verstande dat ook vanachter een buffet, aan statafels en via bladen bediend mag worden.</li> <li>• Indien er gelijktijdig meerdere groepen in het bedrijf een bijeenkomst hebben dienen deze groepen zoveel mogelijk van elkaar geschieden te worden om ophoping van grote groepen mensen te voorkomen.</li> </ul>
-------	--

LEVERANCIERS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Houd 1,5 meter afstand van de medewerkers die de goederen in ontvangst nemen</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kom niet aan de deur met verkoudheids- en/of griepklachten</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laad de goederen uit en zet deze op een daarvoor aangewezen plaats inclusief pakbon en neem zelf 1,5 meter afstand van deze plek</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informeer de ondernemer over de maatregelen die jij als leverancier neemt om besmetting te voorkomen.</li> </ul>