

Coronavirus: tips voor de horecazaken

<https://economie.fgov.be/nl/themas/ondernemingen/coronavirus/toegelaten-economische/coronavirus-tips-voor-de>

De FOD Economie had een gids met tips en communicatiedragers samengesteld om de restaurant- en café-uitbaters te helpen hun activiteiten in veilige omstandigheden uit te oefenen.

Door de sluiting van de horecazaken sinds 19 oktober 2020 zijn de richtlijnen uit die gids **niet meer van toepassing** op dit moment. Enkel de richtlijnen die hieronder vermeld worden, zijn nog geldig.

U kan de laatste versie van de Gids voor de horeca, zoals die van toepassing was tot en met 18 oktober 2020, hierbij ter informatie nog raadplegen.

Maatregelen voor de horecasector (sinds 19.10.2020)

Cafés en restaurants

Sinds 19 oktober moeten restaurants en cafés sluiten. Dat geldt voor een periode van minimum vier weken. De maatregel wordt geëvalueerd na twee weken.

Dat verbod geldt ook voor de terrassen van die horecazaken. **Het terrasmeubilair moet binnen geplaatst worden.** Het aanbieden van afhaalmaaltijden en niet-alcoholische dranken om mee te nemen is toegelaten tot ten laatste 22 uur. In dat geval moet die dienstverlening zo georganiseerd worden dat er geen wachtrijen ontstaan.

De levering van maaltijden is ook toegelaten tot 22 uur. Dranken die bij de maaltijd horen, mogen meegeleverd worden. Enkel dranken leveren is echter niet toegelaten. Na 20 uur mogen enkel niet-alcoholische dranken meegeleverd worden.

Afhaalrestaurants, bedrijven die aan huis leveren (Deliveroo, Uber Eats, enz.), drive-ins, broodjeszaken, snackbars en frietkoten mogen tot 22 uur openen. Uitbaters moeten de hygiënische maatregelen respecteren en erop letten dat er geen lange wachtrijen ontstaan.

Degustatieruimtes die verbonden zijn aan een levensmiddelenzaak moeten worden gesloten. Het gaat bijvoorbeeld om theesalons die aan bepaalde bakkerijen grenzen en, meer in het algemeen, om elke ruimte waar klanten kunnen gaan zitten om te eten.

In afwijking van het algemene verbod kunnen de volgende etablissementen open blijven, als ze het sectorprotocol naleven:

- alle logiesvormen, met inbegrip van hun restaurant maar met uitzondering van hun andere drankgelegenheden, en dat uitsluitend voor de gasten die er verblijven;
- de grootkeukens voor verblijf-, school-, leef- en werkgemeenschappen.

Hotels

Hotels mogen hun gebruikelijke activiteiten integraal uitoefenen met respect voor het [protocol van de sector](#). Restaurantdiensten zijn enkel toegelaten voor klanten die er een nacht doorbrengen.

Bij het ontvangen van klanten gelden minstens de volgende voorwaarden:

- de tafels worden zo geplaatst dat een afstand van minstens 1,5 meter tussen elk tafelgezelschap is gegarandeerd, tenzij de tafels worden gescheiden door een

plexiglazen wand of een gelijkwaardig alternatief, met een minimale hoogte van 1,8 meter;

- een maximum van 4 personen per tafel is toegestaan (behalve als alle personen deel uitmaken van een zelfde huishouden);
- enkel zitplaatsen aan tafel zijn toegestaan;
- elke persoon moet aan zijn eigen tafel blijven zitten;
- het dragen van een mondkapje of, wanneer dat door medische redenen niet mogelijk is, een gelaatsscherm, is verplicht voor het personeel;
- bediening aan de bar is niet toegestaan;
- de contactgegevens van één klant per tafel, die zich mogen beperken tot een telefoonnummer of een e-mailadres, worden geregistreerd bij aankomst (voor de modaliteiten, zie hieronder)

Binnen- en buitenzwembaden die toegankelijk zijn voor het publiek mogen openen en moeten de voor hen geldende protocollen volgen.

Discotheken en dancings in hotels moeten gesloten blijven.

Gids voor de horeca (geldig tot en met 18.10.2020)

De gids bevat de minimale en noodzakelijke preventiemaatregelen voor veilige contacten tussen restaurant- en café-uitbaters, hun personeel en hun klanten.

Het gaat onder meer om:

- algemene regels voor de toegang tot cafés en restaurants
- organisatie van de binnen- en buitenruimtes
- hygiënemaatregelen
- manieren om fysiek contact te beperken
- klanteninformatie
- organisatie van de dienst
- richtlijnen die klanten moeten respecteren
- ...

U vindt de gids hierbij enkel ter informatie. Hij is niet meer van toepassing sinds 19 oktober 2020.

Registreren van contactgegevens

Elke hoteluitbater moet de contactgegevens (naam, telefoonnummer of e-mailadres) van de klanten registreren.

- De hoteluitbater moet die gegevens gedurende 14 kalenderdagen bewaren om later contactonderzoek te faciliteren.
- De contactgegevens mogen enkel gebruikt worden voor de strijd tegen COVID-19.
- Na 14 kalenderdagen moeten de contactgegevens worden vernietigd.
- Klanten moeten uitdrukkelijk hun akkoord geven. Weigeren ze dat, dan wordt hen de toegang tot de horecazaak bij aankomst geweigerd.

Hoteluitbaters kunnen voor de registratie een voorbeeldformulier gebruiken, dat werd opgesteld in samenwerking met de horecafederaties. Er is een apart formulier voor Vlaanderen, Brussel en Wallonië.

[Download het Vlaamse voorbeeldregistratieformulier \(PDF, 163.76 KB\) \(in het Engels \(PDF, 161.89 KB\)\)](#)

[Download het Brusselse voorbeeldregistratieformulier \(PDF, 299 KB\) \(in het Engels \(PDF, 161.72 KB\)\)](#)

[Download het Waalse voorbeeldregistratieformulier \(PDF, 161.76 KB\) \(in het Engels \(PDF, 161.77 KB\)\)](#)

[Download het Duitstalig voorbeeldregistratieformulier \(PDF, 165.16 KB\) \(in het Engels \(PDF, 161.5 KB\)\)](#)