

1,5 meter economie en de horeca

Tips



dr
dijkgraaf
reinders

Inhoud

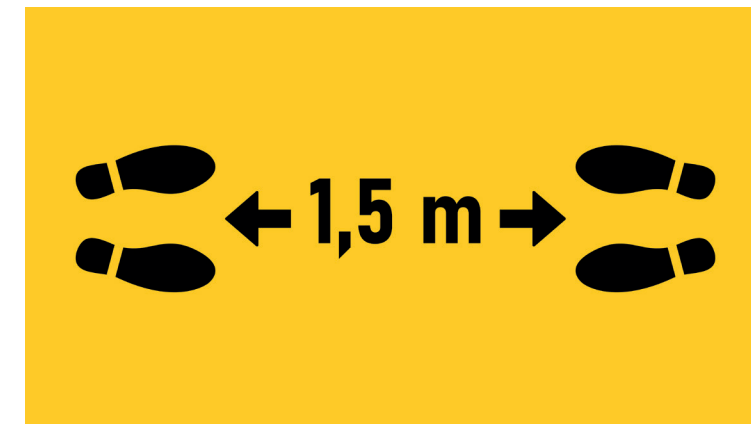
3. 1,5 meter economie en de horeca
5. Entree
7. Indeling
9. Terras
11. Reserveringen
13. Menukaart
15. Bestellen
17. Bediening
19. Betalen
21. Keuken
23. Hygiëne
24. Desinfectiezuil
25. Plan van aanpak

1,5 meter economie en de horeca

We leven midden in een crisis die ons allemaal raakt. Zowel individueel als op werkveld krijgen we te maken met de maatregelen die zijn en worden genomen. Natuurlijk staat de gezondheid in deze crisis voorop. Dus het is belangrijk dat de maatregelen van de overheid worden nagestreefd.

Door alle maatregelen moeten we nu gaan nadenken over het nieuwe normaal. Een samenleving waarin voldoende afstand moet worden gehouden is voorlopig nog wel aan de orde. Dat is niet voor iedere werksector gemakkelijk. Hoe gaan we de 1,5 meter economie in de horeca realiseren? Is dat eigenlijk wel mogelijk? Waar moet je dan allemaal aan denken?

Het nieuwe normaal roept veel vragen op en dat is normaal. De horeca wordt namelijk hard getroffen en wilt ook op financieel gebied een gezond bedrijf blijven. Toch moet de knop om en moet er nagedacht worden over mogelijkheden waarmee gezelligheid en beleving nog steeds mogelijk blijft in de restaurants en op de terrassen. Deze brochure bevat praktische informatie voor de horeca waarmee we je graag een eind op weg willen helpen naar de 1,5 meter economie voor de horeca.





Entree

Hoe ziet jou nieuwe entree eruit?

Normaal gesproken kunnen je gasten zelf een plekje uitkiezen. Voor nu is het belangrijk dat je een duidelijke entree hebt. Begroet je gasten bij de entree, heet ze welkom en voorzie ze zelf van een plekje. Zo houd je het overzicht en kun je voldoen aan de geldende maatregelen. Daarnaast krijg je direct de kans om je gastvrijheid een boost te geven door je gasten persoonlijk te verwelkomen. Een tevreden consument is ook nu nog steeds goede reclame! Ook kun je je gasten je werkwijze duidelijk maken zodat er geen verwarring ontstaat. De entree geldt zowel voor jouw restaurant binnen als voor het terras buiten. Waar mogelijk is een andere uitgang dan de ingang erg praktisch. Wij geven je als tip om POS-materiaal te gebruiken om jouw ingerichte restaurant of terras met 1,5 meter afstand aan te duiden.

-
- **Eén duidelijke entree**
 - **Houd het overzicht binnen en buiten**
 - **Zorg voor een gescheiden ingang en uitgang**
 - **Blijf altijd gastvrij en zorg voor tevreden gasten**

Indeling

Hoe ga je je restaurant indelen?

Er zal verschuiving ontstaan om de 1,5 meter afstand te kunnen garanderen. Om je gasten nog meer veilig te laten voelen kan je schermen tussen de tafels plaatsen. Inmiddels zijn er vaal initiatieven online gezet die dit aanbieden. Doordat deze doorzichtig zijn voelen je gasten zich niet opgesloten en kun je een stukje sfeer bewaren. Door creatief met de aankleding om te gaan zullen je gasten er weinig van merken.

- Ruimte
- Plaatsen indelen
- Creëer sfeer waar mogelijk

Aantal voorbeelden (zoeken via Google):

[Uit eten tussen plexiglas: "Wij zijn er klaar voor"](#)

[Brasserie Het Spiegelhuys is klaar voor de 1,5 meter-economie](#)

[De Librije ontwerpt karretjes om gerechten te serveren in 1,5 meter-economie](#)

Terras

Hoe zorg je voor afstand op het terras?

De eerste lentezon heeft al voor heerlijke, warme dagen gezorgd. Dat zijn de dagen dat terrassen volstromen met mensen die graag genieten van het weer met een hapje en een drankje. Voor de horecaondernemer zitten deze overvolle terrassen er even niet in maar ondanks de verscherpte regelgeving zijn er nog wel mogelijkheden. Neem alvast maatregelen ter voorbereiding. Ten eerste moet je gaan schuiven en je terras ruim opzetten. Zorg voor veiligheid en duidelijkheid richting je gasten en personeel en markeer lijnen waarmee de regels en dus de veiligheid worden gewaarborgd. Gebruik creatieve attributen zoals plantenbakken voor het creëren van afstand zonder dat gasten zich opgesloten voelen. Wellicht kan je terras uitgebreid worden. Neem contact op met je gemeente en vraag naar de mogelijkheden om jouw terras éénmalig voor dit seizoen uit te breiden.

- Ruimte
- Plaatsen indelen
- In gesprek met de gemeente



Reserveringen

Hoe stimuleer je reserveringen?

Door de ruimte die je moet creëren blijven er minder zitplekken over. De beschikbare zitplekken moet je dus goed benutten. Een reserveringsbeleid - ruimte, plaatsing en planning - kan een goed hulpmiddel zijn. Hiermee houd je overzicht en het is goed voor de omzet. Werk met vaste tijden en geef een limiet voor de duur van een diner of lunch. Op die manier maak je gebruik van de tijd en kun je meerdere gasten ontvangen voor een diner of lunch. Ook voor een drankje op het terras kun je het reserveringsbeleid gebruiken. Om een bezoeker aan jouw terras wel zo ongedwongen mogelijk te houden, kun je gebruik maken van slimme communicatie. Houd je gasten op de hoogte van vrije plekken en laat ze reageren binnen een tijdsbestek van een x aantal minuten. Zo blijven je plekken niet lang leeg.

- Reserveringsbeleid
- Werk met vaste tijden
- Maak gebruik van slimme communicatie

Menukaart

Pas je menukaart aan

Een uitgebreide menukaart werkt niet goed samen met de huidige regelgeving. Pas je menukaart aan en zorg voor een kleinere keuzemogelijkheid. Minder variatie zorgt ervoor dat er doelmatig kan worden gewerkt in de keuken. Ook met weinig keuze kun je gasten verrassen en de kwaliteit van jouw gerechten waarborgen. Ga samen na welke gerechten je behoudt, welke (voor nu) worden geschrapt of welke nieuwe gerechten je toevoegt.

Blijf doorgaan met je bezorg- en afhaalservice. Doe je dit nog niet? Overweeg het dan! Het zorgt voor extra omzet en je personeel wordt toch al ingezet. Stem deze extra service af op je nieuwe menukaart en de keuken. Zodat de extra service het fysieke restaurant of terras niet in de weg zit. De afhaalplaats moet afgescheiden worden van de gasten zodat die hiervan geen hinder ondervinden. Zo blijft de gast thuis en de gast bij jouw horecagelegenheid tevreden!

- Verklein je menukaart
- Verlies de kwaliteit niet uit het oog
- Denk na over een menu voor jouw bezorg- en afhaalservice





Bestellen

Hoe neem je bestellingen op?

De technologie staat gelukkig niet stil en biedt mogelijkheden om contactloos bestellingen van je gasten op te nemen. Ten eerste kun je bestellingen opnemen door een tablet die je op tafel legt. Je kunt er ook voor kiezen om je gasten de menukaart via een appje te geven en de bestellingen ook via een appje op te nemen. Een afwasbare menukaart met stiften zijn ook mogelijk. Een andere optie die wellicht minder chic is, is om je menukaart af te drukken. Je gasten kunnen op de kaart hun wensen aankruisen, de kaart klaarleggen en het personeel kan de kaart ophalen. De kaarten zijn dus niet bruikbaar, maar dat kan voor een extra veilig gevoel zorgen onder de gasten. En om af te sluiten kun je tafelkaartjes maken met QR-codes die je gasten kunnen scannen. Één om je menukaart te zien en één om te bestellen. Voor iedere optie geldt dat de gasten het tafelnummer moeten vermelden, zodat jullie de bestelling goed verwerken. Bij alle manieren moet natuurlijk hygiëne voorop staan!

-
- Contactloos
 - hygiëne staat voorop
 - Kies een haalbare en praktische optie

Bediening

Hoe worden bestellingen geserveerd?

De gastvrijheid moet in deze tijden op een andere manier worden ingezet. Het is moeilijk om met 1.5 meter afstand de bestelling te serveren en te zorgen voor een stukje beleving bij je gasten. Dit wordt gecompenseerd door de veiligheid die je het personeel en je gasten biedt. Voor deze tijden is dat de nieuwe gastvrijheid. Vergeet niet dat je gasten allang blij zijn dat ze weer mogen plaatsnemen in jouw restaurant of op jouw terras. Ga bijvoorbeeld met buzzers werken. Deze piepen zodra de bestelling klaar is. Zorg voor een duidelijke route die de gasten moeten lopen zonder daarmee de 1.5 meter afstand te vergeten. Zo kun je zelf bepalen hoeveel gasten gaan lopen. Een andere optie is om gebruik te maken van karretjes die je rijdt naar de tafel zodat de gasten zelf de bestelling kunnen pakken. Of je plaatst een extra tafel die leeg is naast de tafel van je gasten. Serveer de bestelling op de tafel zodat je gasten het zelf kunnen pakken.

-
- Gastvrijheid
 - Veiligheid



18.

Betalen

Hoe zorg je voor contactloze betalingen?

Allereerst is het belangrijk dat er geen contant geld wordt aangenomen. Plaats mobiele pinapparaten op de tafels of zorg voor plexiglas bij het pinapparaat. Een betaling via een tikkie of betaalverzoek is ook een goed optie: helemaal contactloos, snel eenvoudig!

- Geen contant geld
- Betaalverzoeken via WhatsApp
- Gebruik plexiglas bij het afrekenpunt of mobiele pinapparaten

19.



Keuken

Hoe zorg je voor efficiëntie in de keuken?

De keuken moet ervoor zorgen dat de gerechten die op de menukaart staan worden bereid. De kwaliteit moet voorop staan en je moet zorgen voor een optimaal rendement. Dus maak goed duidelijk wie voor welke handeling verantwoordelijk is. Zorg voor gerechten die weinig tijd kosten. Maak gebruik van plexiglas om ook in de keuken de afstand te waarborgen. Denk veel in het voren. Heb je bijvoorbeeld personeel die behoren tot hetzelfde huishouden? Plan dit personeel tegelijk in! Daarnaast kun je de mise-en-place uitbesteden, dat scheelt een hoop werk in de keuken. Onze AGF-afdeling biedt veel mogelijkheden om je mise-en-place voor te bereiden. Met betrekking tot vlees kan W&G Brinkhorst uitkomst bieden in de voorbereiding. Of ga voor de concepten van LA Streetfood. Zorg voor een duidelijke routine die door iedereen gevolgd wordt bij het klaarmaken van de gerechten.

-
- **Optimaal rendement**
 - **Mise-en-place en voorbereiding uitbesteden**
 - **Routine voor de bereiding**

HAND WASHING



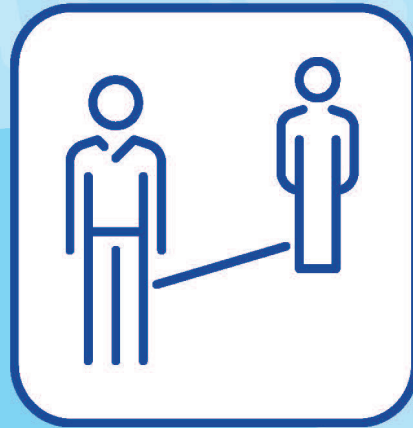
Hygiëne

Hoe houd je alles schoon?

In de horeca serveer je eten aan mensen die hiervoor betalen. Hygiëne is vanzelfsprekend van groot belang. In deze crisistijd is het extra belangrijk dus zorg voor de juiste middelen. Werk je met tablets of herbruikbare menukaarten? Zorg altijd voor alcoholdoekjes op tafel zodat ook je gasten deze extra kunnen ontsmetten. Dat geeft een gevoel van veiligheid voor je gasten. Als personeel is het belangrijk dat je werkt met handschoenen en deze gedurig vervangt. Maak de tafels schoon, doe dit vaak en neem er de tijd voor. De nieuwe entree zorgt ervoor dat een tafeltje pas weer bezet wordt, wanneer jij er klaar voor bent. Verder is het voor de beleving van je gasten goed om op meerdere plekken ontsmettingssets te plaatsen, zodat bij aankomst je gasten hun handen kunnen ontsmetten. Train je personeel in het waarborgen van de hygiëne.

Plaats waar mogelijk een of meerdere extra mobiele toiletten. Zorg voor een duidelijke route naar en voor het gebruik van het toilet. Geef met behulp van een rode of groene lamp duidelijk aan of het toilet bezet is. Houd de toiletten schoon en laat de gasten zelf ook handelingen verrichten om het toilet, de kraan en deurklinken te ontsmetten.

-
- **Train het personeel**
 - **Ontsmettingsmiddelen**
 - **Houd de toiletten schoon**



Houd 1,5 meter afstand van elkaar



Hoest en nies in de binnenkant van je elleboog



Was je handen regelmatig met water en zeep



Betaal contactloos met je pinpas of mobiel

Coronacommunicatie



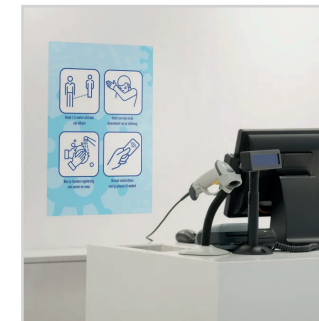
Basispakket coronacommunicatie

- Houd afstand tape 50 mm x 66 m
- 10 x A4 poster
- 5 x A3 poster
- 2 x A2 poster
- 5 x A4 sticker
- 3 x A4 raamsticker

Art.nr. 920740

27,50 per basispakket

Dit basispakket hebben wij binnenkort op voorraad.



Stoepbord (B)

Art.nr. 920741

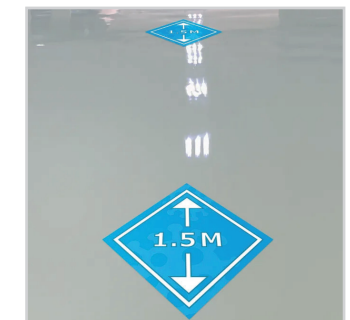
107,50



Roll-up banner (B)

Art.nr. 920742

74,50



Vloerstickers | 10 stuks (B)

Art.nr. 920743

95,-

B = ongeveer 1 week levertijd

Desinfectiezuil

Zet hygiëne op nummer 1 en ontstmet je handen regelmatig

Biedt alle bezoekers van jouw locatie de mogelijkheid om eenvoudig hun handen te desinfecteren.

Deze desinfectiezuil met aluminium dispenser biedt jouw personeel en bezoekers de mogelijkheid om bij binnenkomst en vertrek hun handen grondig te desinfecteren. Hierdoor beperk je de verspreiding van virussen.

- Stabiele zuil met voetplaat
- Incl. aluminium Ingo-man 500ml desinfectie dispenser met RVS pomp (I1220100) met korte beugel (elleboogbediening)
- Voorzien van een sticker met gebruiksinstructies
- Navulbaar flacon
- Handig opvang plaatje
- Afmetingen: 330mm x 330mm x 1370mm (lxbxh)
- Levertijd: ongeveer 3 weken

Desinfectiezuil

Art.nr. 830240

Per stuk

Desinfectievloeistof 70%

Art.nr. 830194

Can 5 liter

Brutoverkoopprijs, excl btw. 49,-



195,-

bruto-excl btw.

Plan van aanpak

Kunnen wij je helpen?

Stilstand betekent achteruitgang en helemaal in deze tijd. Dus als het mogelijk is om veranderingen door te voeren in jouw horecagelegenheid moet je dat zeker doen! Blijf vooral zichtbaar voor je gasten. Laat op sociale media weten waar jullie mee bezig zijn. Als jullie weer opengaan laat dan duidelijk zien dat je gastvrijheid wilt overbrengen naar je gasten dat je veiligheid wilt waarborgen voor je gasten. Het is dus belangrijk om duidelijk te communiceren. Niet alleen met je gasten maar ook met je personeel. Als voor jullie als collega's het nieuwe beleid helder en duidelijk is, voorkomt dat een hoop verwarring. We beseffen ons goed dat het veel vergt om al deze veranderingen onder controle te houden. Als tip geven we mee om één medewerker aan te stellen die het overzicht houdt, de orde bewaakt en zorgt dat alle maatregelen worden gehandhaafd.

Wij willen je graag helpen met het integreren in deze nieuwe 1,5 meter economie. Vragen over de menukaart, hygiëne, POS materiaal of andere vragen zijn welkom. Neem contact met ons op via mail, WhatsApp of telefoon en wij staan graag voor je klaar!

Contactgegevens

Adviseurs

Adriaan Dijkgraaf	adijkgraaf@dijkgraafreinders.nl	06 20 01 27 31
Arco den Hertog	adenhertog@dijkgraafreinders.nl	06 51 53 62 03
Bert Zandhuis	bzandhuis@dijkgraafreinders.nl	06 53 27 93 48

Marketing

Dijanne de Boer	marketing@dijkgraafreinders.nl	06 23 57 03 87
-----------------	--------------------------------	----------------

*Samen staan
we sterk!*

