

# M&F – SECURITY

## Plan van aanpak | COVID – 19



Organisatie	:	M&F – Security
Onderwerp	:	Plan van aanpak COVID-19
Adres	:	Nijverheidsweg 12 9601 LX, Hoogezand
Versie	:	1.0
Datum	:	14-05-2020
Auteur	:	Jan Brandsma

*Zonder toestemming van M&F – Security mag dit document, niet gedeeld dan wel aangepast worden. M&F – Security blijft eigenaar van dit gehele document.*

## Inleiding

Voor u ligt het plan van aanpak van M&F – Security omtrent COVID – 19 (ook wel; corona-virus genoemd). COVID-19, voluit coronavirus disease 2019. Vanaf 11 maart 2020 is er officieel sprake van een wereldwijde pandemie, die vaak wel de coronapandemie wordt genoemd. Vanaf 1 juni zal er een versoepeling komen, onder voorbehoud, voor onder andere de sector horeca.

Dit plan van aanpak is ontstaan door de constante vragen van opdrachtgevers en instanties wat te doen in deze tijd? Op dit moment zijn er nog geen concrete plannen omtrent het corona-virus. Wij bieden u, door middel van het schrijven van dit plan, een oplossing voor de corona-maatregelen. Belangrijk om op te merken is dat wij een erkend beveiligingsbedrijf zijn, die kan worden ingezet door externe organisaties.

Wij kunnen desgewenst aanvulling bieden op het gebied van veiligheid aan uw organisatie. Daarnaast zijn wij ook in staat om (tijdelijke) de gehele veiligheidsafdeling van uw organisatie te coördineren en beheren.

Het doel van deze plan van aanpak is:

- ✓ Het inrichten van een adequate veiligheidsorganisatie;
- ✓ Een leidraad bieden voor organisatie die kampen met de negatieve gevolgen van COVID – 19;
- ✓ Het bewerkstelligen van een ongestoord verloop van het bedrijfsmatige proces;
- ✓ Bescherming bieden aan de persoonlijke veiligheid van de bezoekers en medewerkers;
- ✓ Het voorkomen van, dan wel beperken van materiële en immateriële schade als gevolg van ongewenste verstoringen;
- ✓ Beschermen van het imago van de opdrachtgever;
- ✓ De controle houden over het welzijn en de gezondheid van de bezoekers en medewerkers.

De uitgangspunten om bovenstaande doelstellingen te bereiken zijn:

- ✓ De veiligheidsmaatregelen mogen voor de gasten niet domineren ten tijde van het bezoek;
- ✓ Bezoekers moeten zich welkom en veilig voelen.

## Inhoudsopgave

Inleiding.....	1
1.0. Wat is COVID – 19?.....	3
1.1. Wat is de besmettingswijze van COVID – 19?.....	3
1.2. Symptomen van COVID – 19?.....	3
1.3. Tegengaan van verspreiding COVID – 19 .....	4
1.4. De economische gevolgen van COVID – 19.....	4
2.0. De invloed van COVID – 19 op de horeca.....	6
2.1. Hoe is de huidige situatie bij horecaondernemers?.....	6
2.2. Hoe is het vooruitzicht van de horecaondernemers? .....	6
2.3. Protocolbepalingen Koninklijke Horeca Nederland .....	7
2.3.1. Algemene richtlijnen voor horecaondernemers:.....	7
2.3.2. Algemene richtlijnen voor de medewerkers:.....	7
2.3.3. Algemene richtlijnen voor de gasten: .....	8
2.3.4. Algemene richtlijnen voor leveranciers:.....	8
2.4. Specifieke richtlijnen cafés.....	8
2.4.1. Ruimtes open voor bezoekers.....	8
2.4.2. Ruimtes voor personeel .....	9
2.4.3. Het terras van de horecagelegenheid .....	9
2.4.4. Zalen .....	10
2.4.5. Afhalen en/of bezorgen.....	10
3.0. Noodverordening COVID – 19 Veiligheidsregio Groningen .....	11
3.1. Noodverordeningen met betrekking tot de horeca.....	11
3.2. Toelichting artikelsgewijs .....	13
4.0. Wat kan M&F – Security betekenen in de strijd met COVID – 19? .....	15
4.1. Waar kent u M&F – Security van?.....	15
4.2. De ondersteuning van M&F – Security.....	16
4.2.1. Aan welke voorwaarden voldoet het personeel van M&F – Security?.....	17
4.2.2. Ondersteuning binnen de horecagelegenheid.....	17
4.2.3. Ondersteuning op het terras.....	19
4.2.4. Collectieve terras-beveiliging M&F – Security .....	21
5.0. Bronvermelding.....	22

## 1.0. Wat is COVID – 19?

COVID-19, voluit coronavirus disease 2019, is een besmettelijke ziekte die wordt veroorzaakt door het virus SARS-CoV-2. De ziekte dook eind 2019 op in Wuhan, hoofdstad van de Chinese provincie Hubei, en verspreidde zich vervolgens in drie maanden naar andere delen van de wereld. Vanaf 11 maart 2020 is er officieel sprake van een wereldwijde pandemie, die vaak wel de coronapandemie wordt genoemd. De ziekte wordt verondersteld een zoönotische oorsprong te hebben.

*Zoönose* = *Een zoönose is elke ziekte of infectie die van nature overdraagbaar is van gewervelde dieren op mensen.*

### 1.1. Wat is de besmettingswijze van COVID – 19?

De ziekte is van mens op mens overdraagbaar.

#### **Direct**

Druppelinfectie: transmissie via grote druppels uit hoesten en niezen binnen een afstand van 1,5 meter.

#### **Indirect**

Er zijn aanwijzingen dat indirecte overdracht mogelijk is wanneer een persoon met de handen besmette oppervlakten en voorwerpen heeft aangeraakt waarop voldoende infectieus virus aanwezig is en daarna de mond, ogen of neus aanraakt.

#### **Aerogeen**

Er zijn geen aanwijzingen dat het virus zich aerogeen (via zwevende deeltjes in de lucht) verspreidt, behalve tijdens Medische procedures die een infectieus aerosol genereren.

#### **Perinatale overdracht**

Er zijn geen aanwijzingen voor perinatale overdracht.

#### **Lactatie**

Net als bij andere virale luchtweginfecties speelt transmissie van het virus via borstvoeding waarschijnlijk geen rol. Goede hand- en hoesthygiëne tijdens het geven van borstvoeding is belangrijk. Indien de moeder veel hoest kan ervoor gekozen worden om afgekolfde melk door een andere ouder/verzorger te laten geven.

### 1.2. Symptomen van COVID – 19?

♂ M & F ♀ <b>SECURITY</b>	Klacht / symptoom	Percentage gevallen aanwezig
	Koorts (>38 graden)	87,9 %
	Droge hoest	67,7 %
	Vermoeidheid	38,1 %
	Opgehoest (kleverig) slijm	33,4 %
	Benauwdheid en kortademigheid	18,6 %
	Gewrichtspijn	14,8 %
	Keelpijn	13,9 %
	Hoofdpijn	13,6 %

♂ M & F ♀ SECURITY	Klacht / symptoom	Percentage gevallen aanwezig
	Koude rillingen	11,4 %
	Misselijkheid en overgeven	5,0 %
	Verstopte neus	4,8 %
	Diarree	3,7 %
	Bloed ophoesten	0,9 %

### 1.3. Tegengaan van verspreiding COVID – 19

Er zijn verschillende manieren om ervoor te zorgen dat de verspreiding van het corona-virus zoveel mogelijk beperkt wordt. Een belangrijk opmerking hierbij is wel dat een ieder hier zich aan dient te houden, anders zullen deze maatregelen geen effect hebben. Waar altijd rekening mee gehouden dient te worden:

- ✓ Was vaak uw handen;
- ✓ Hoest en nies in de binnenkant van uw elleboog;
- ✓ Gebruik papieren zakdoekjes om uw neus te snuiten en gooi deze daarna weg;
- ✓ Schud geen handen;
- ✓ Houd 1,5 meter afstand (2 armlengtes) van anderen;
- ✓ Werk zoveel mogelijk thuis.

Vermijd drukte en geef elkaar de ruimte. Zorg ervoor dat u altijd op 1,5 meter afstand kunt blijven van anderen. Is dit niet mogelijk, ga dan ergens anders heen. Door 'social distancing', ook wel sociale onthouding afstand, heb je minder contact met anderen of houd je afstand tot anderen. Hierdoor is de kans kleiner dat je elkaar besmet. Minder contact met elkaar betekent een tragere verspreiding van het virus. Hierdoor zijn onder andere minder mensen tegelijkertijd besmet en raken zorginstellingen niet overbelast.

Daarnaast is het ook niet verstandig om handen te schudden. Via handen verspreiden zich gemakkelijk virussen zoals het nieuwe corona-virus. Veel mensen zitten ook (ongemerkt) vaak met hun handen aan hun neus of mond. Door geen handen meer te schudden, verklein je de kans om besmet te raken en anderen te besmetten met het nieuwe corona-virus. Zoals eerder aangegeven verspreiden virussen zich gemakkelijk door handen. Door in je elleboog te niezen of hoesten, verklein je de kans om besmet te raken en anderen te besmetten met het nieuwe corona-virus.

### 1.4. De economische gevolgen van COVID – 19

Dat het coronavirus de economie keihard raakt, is nu al duidelijk. Het verschil tussen een normaal draaiende economie, zoals nog maar een paar weken geleden, en één waarin een virus huishoudt, is enorm. Voor de Europese Centrale Bank reden om een enorm 'pandemie pakket' in te zetten.

#### **Minder naar buiten betekent dat ook minder te besteden?**

Nederlanders moeten zoveel mogelijk binnen blijven en geven minder geld uit. Dat heeft grote gevolgen, want wat huishoudens consumeren, is samen goed voor grofweg de helft van wat we in een jaar samen in Nederland verdienen.

Normaal gaat 6,3 procent van wat huishoudens uitgeven naar eten en drinken in de horeca, 3,2 procent naar recreatie en 20 procent naar spullen waar ze in principe ook even zonder zouden kunnen, zoals woninginrichting, elektronica en nieuwe kleding. Dat is opgeteld 120 miljard euro wat nu op losse schroeven staat.

Een deel kan nog opgevangen worden via internetverkoop en online-diensten. Toch is een deel zeker verloren. Mensen drinken immers niet twee keer zoveel koffie buiten de deur of gaan twee keer zo lang op vakantie als de coronacrisis voorbij is.

***Waar wordt eerst op bespaard?***

Meer en meer gezonde bedrijven en organisaties in Nederland komen gedwongen stil te liggen. Ze maken nog wel kosten, zoals de huur van een pand en het salaris voor personeel, maar krijgen geen geld meer binnen.

Omdat grofweg 70 procent van de kosten bij een gemiddeld bedrijf uit lonen bestaat, is het al snel personeel waarop bespaard wordt. Kijk alleen al naar de horeca en vrijetijdsector. Op dit moment werken daar ruim 600.000 mensen. Grofweg de helft van hen werkt als flexibele kracht of zzp'er, mensen die makkelijk op straat komen te staan.

En dat heeft natuurlijk zijn weerslag op de consumptie. Wie geen werk en dus geen inkomen meer heeft, kan minder geld uitgeven. Wat bedrijven vervolgens weer verder in de problemen brengt en voor nog meer verlies van werk zorgt.

***Om ondernemers te helpen, heeft de overheid een aantal maatregelen ontworpen, namelijk:***

- ✓ Werktijdverkorting, de overheid neemt 90% van het salaris over;
- ✓ ZZP'ers kunnen aanvulling vragen voor levensonderhoud;
- ✓ Overleg met gemeenten tijdelijk geen toeristenbelasting meer te heffen;
- ✓ Een half jaar uitstel van aflossing voor leningen kleine ondernemers;
- ✓ Instelling noodloket waar zwaarst getroffen bedrijven direct 4000 euro krijgen.

## 2.0. De invloed van COVID – 19 op de horeca

### 2.1. Hoe is de huidige situatie bij horecaondernemers?

De coronacrisis heeft een enorme impact op onze samenleving. Dagelijks horen we de berichten van het RIVM over het aantal doden en ziekenhuisopnames in ons land. Sinds half maart zit Nederland in een intelligente lockdown. Gelukkig laten de cijfers een positieve ontwikkeling zien waarvan we hopen dat deze lijn zich verder door zet. De gezondheid van ons allen staat op nummer 1.

Ook op de economie heeft de crisis inmiddels fors ingegrepen. Sinds half maart is de horeca dicht (behalve hotels, afhalen, bezorgen). Veel horecaondernemers hebben nul inkomsten en de kosten lopen maar door. Het zijn zware tijden. De horeca en de rest van de keten worden hard geraakt. We zijn daarom blij dat de horeca nu onder voorwaarden weer open mag waarbij smart distancing cruciaal is.

De crisis heeft naar verwachting een lange termijn impact op de horecasector. Duidelijk is in ieder geval dat bij een herstel het nog lang zal duren voordat de sector weer op haar oude niveau kan acteren en het is aannemelijk dat het horecalandschap er blijvend anders uit zal zien. We zijn blij om weer een de slag te kunnen en onze gasten, in deze nieuwe situatie, te laten genieten van onze mooie horeca!

### 2.2. Hoe is het vooruitzicht van de horecaondernemers?

De vooruitzichten voor de horecaondernemers is nog niet volledig positief. In het nieuws werd rondgebazuind dat vanaf 1 juni de horecagelegenheden en bijbehorende terrassen weer open mogen. Helaas zit hier nog wel een kanttekening aan, en dat is mits de besmettingsgetallen goed zijn. Het openen van horecagelegenheden en bijbehorende terrassen is dus onder voorbehoud.

In eerste instantie is het van belang dat er een plan ligt aan het heropenen van de horecagelegenheden. Dat plan kan komen vanuit de gemeente, de Koninklijke Horeca Nederland of zelf ontworpen worden door een horecaondernemer. Belangrijk hierbij is, dat er goed nagedacht wordt over het inrichten van een organisatie met daarin de RIVM-richtlijnen als leidend.

Daarnaast zijn er nog twee belangrijke vraagstukken, namelijk:

- ✓ Hoe zit het met de druk op de zorg?
- ✓ Hoeveel ruimte is er op straat?

Het is dus niet zo dat definitief is bepaald dat de horecagelegenheden met bijbehorende terrassen vanaf 1 juni open mogen zijn. Daarom zal er in dit hoofdstuk ook worden ingegaan op de protocollen die gehanteerd dienen te worden bij de heropening van de horeca. Vervolgens wordt in hoofdstuk 3.0. “Wat kan M&F – Security” betekenen in deze situatie?” verder gegaan op het uitvoeren en handhaven van deze protocollen.

Daarnaast zijn de horecaondernemers gebonden aan een maximaal aantal bezoekers, namelijk maximaal 30 personen binnen. Daarnaast zijn er nog aanvullende voorwaarden, namelijk:

- ✓ Gasten moeten reserveren voor binnen, voor het terras geldt dit niet.
- ✓ Gasten op het terras dienen aan een tafel te zitten;
- ✓ Uiteraard geldt de 1,5 meter afstand regel;
- ✓ Aan de voorkant vindt een controlegesprek plaats om in te schatten wat de risico's zijn.

### 2.3. Protocolbepalingen Koninklijke Horeca Nederland

Vanuit de branchevereniging voor horecaondernemers, Koninklijke Horeca Nederland (KHN), is een protocol opgesteld waarin bepaalde zaken omtrent het coronavirus besproken worden. Hierin zijn onder andere protocollen vermeld waaraan horecaondernemers, personeel, en bezoekers moeten voldoen. Dit kan gezien worden als een aanvulling op de huisregels die een horecagelegenheid heeft.

Bij het uitschrijven van deze uitschrijven van deze protocolbepalingen hebben zij algemene richtlijnen ontworpen per doel van de persoon. Hierbij maakt de KHN onderscheid tussen:

- ✓ Horecaondernemers;
- ✓ Medewerkers;
- ✓ Gasten;
- ✓ Leveranciers.

Bij het implementeren en handhaven van deze protocollen staan er twee zaken voorop, namelijk:

- ✓ De veiligheid van medewerkers, gasten en leveranciers staat centraal;
- ✓ Er zijn voldoende medewerkers aangesteld die verantwoordelijk zijn voor het naleven en handhaven van deze protocollen.

#### 2.3.1. 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.

#### 2.3.2. 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.



### 2.3.3. Algemene richtlijnen voor de gasten:

1. Houd 1,5 meter afstand tot andere gasten en de medewerkers. Uitzonderingen:
  - a. Aan een tafel mogen maximaal 4 personen zitten, tenzij het gaat om een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat.  
NB: ingevolge de lokaal/regionaal geldende noodverordening kan een ander maximum (minder of meer) aantal personen zijn toegestaan , in dat geval geldt de bepaling uit de noodverordening;
  - b. Aan de bar mogen maximaal 4 personen naast elkaar staan of zitten, tenzij het gaat om een gezamenlijke huishouding die uit meer personen bestaat.  
NB: ingevolge de lokaal/regionaal geldende noodverordening kan een ander maximum (minder of meer) aantal personen zijn toegestaan , in dat geval geldt de bepaling uit de noodverordening;
  - 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.

### 2.3.4. 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.

## 2.4. Specifieke richtlijnen cafés

Hieronder zijn de specifieke richtlijnen voor cafés te zien. Bij het ontwerpen van deze specifieke richtlijnen is gekeken naar de doel van de betreffende ruimte. Zo wordt er onderscheid gemaakt in:

- ✓ Ruimtes open voor bezoekers;
- ✓ Ruimtes voor personeel, zoals de keuken;
- ✓ Het terras van de horecagelegenheid;
- ✓ Zalen;
- ✓ Afhalen en/of bezorgen.

### 2.4.1. Ruimtes open voor bezoekers

**Bij binnenkomst:**

- ✓ Werk uitsluitend met reserveringen (via website, app of telefonisch);
- ✓ Bij ontvangst moet er een controlegesprek plaatsvinden om in te schatten of er gezondheidsrisico's zijn. Zo ja, dan wordt de toegang geweigerd.

- ✓ Zijn er geen gezondheidsrisico's, begeleid op gepaste afstand de bezoeker naar hun tafel;
- ✓ Breng markeringen aan om te voorkomen dat (groepen van) gasten die even moeten wachten binnen een afstand van 1,5 meter van elkaar komen te staan;
- ✓ Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen (of met water en met zeep of met desinfecterende handgel).

**Bij vertrek:**

- ✓ Indien mogelijk, gebruik bij vertrek een andere deur dan bij binnenkomst.

**Uitzonderingen:**

- ✓ Aan de bar mogen maximaal 4 personen naast elkaar zitten of staan, tenzij het gaat om meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen. De afstand ten opzichte van de volgende persoon of de volgende groep personen moet 1,5 meter bedragen;
- ✓ Maximaal 4 (aantal= afhankelijk van het geldende overheidsbeleid) personen, tenzij het gaat om meer personen die een gezamenlijke huishouding vormen, mogen aan tafel zitten.

**Overige aandachtspunten:**

- ✓ Als het controlegesprek bij de ontvangst heeft plaats gevonden, mogen medewerkers binnen 1,5 meter aan tafel of aan de bar de bestelling opnemen, uitserveren en afruimen terwijl de gasten aan tafel / bar zitten;
- ✓ Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm;
- ✓ 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 pin.

*2.4.2. Ruimtes voor personeel*

- ✓ Werkplekken moeten 1,5 meter van elkaar worden gerealiseerd, uitzonderingen:
  - Als er een goede, fysieke afscheiding gecreëerd kan worden tussen werkplekken, bijvoorbeeld door een (tijdelijke) wand of PVC-scherm.
  - De medewerkers dagelijks een controlegesprek over hun gezondheid hebben met de werkgever voor aanvang van de werkzaamheden en gezond worden bevonden.
- ✓ 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.

*2.4.3. Het terras van de horecagelegenheid*

- ✓ Als het terras voor (een) ingang van de horecagelegenheid ligt dan zorgt de ondernemer voor een pad naar de ingang waarop 1,5 meter afstand naar de tafels op het terras mogelijk is;
- ✓ Gasten mogen alleen maar zitten op een terras;
- ✓ Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het terras hebben verlaten;
- ✓ Zorg voor minimaal 1,5 meter afstand tussen de tafels, tenzij de tafels van elkaar zijn gescheiden door een schot of transparant scherm;

- ✓ Meer dan 4 personen aan één tafel zijn uitsluitend toegestaan als dit personen betreft die een gezamenlijke huishouding vormen;
  - NB: ingevolge de lokaal/regionaal geldende noodverordening kan een ander maximum (minder of meer) aantal personen zijn toegestaan , in dat geval geldt de bepaling uit de noodverordening.
- ✓ 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;
- ✓ Maak bij het afrekenen zoveel mogelijk gebruik van contactloze middelen als pin of creditcard.

#### 2.4.4. Zalen

Als het bedrijf beschikt over een of meerdere zalen voor vergaderingen en/of feesten/partijen dan gelden voor de zaal de volgende regels:

- ✓ Niet meer dan ... (aantal afhankelijk van het geldende overheidsbeleid) personen in totaal (inclusief medewerkers);
- ✓ Bij uitgifte van eten en drinken gelden dezelfde regels als in de verkoopruimte, met dien verstaande dat ook vanachter een buffet, aan statafels en via bladen bediend mag worden.

#### 2.4.5. Afhalen en/of bezorgen

##### **Afhalen:**

Als een afhaalbaarheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:

- ✓ Maximaal 3 afhalers (dit geldt zowel wanneer de afhaalplek binnen is als buiten (bv een loket),
- ✓ Waarborg 1,5m afstand tussen de afhalers.

##### **Bezorgen:**

Als een bezorgmogelijkheid (van maaltijden en/of dranken) wordt geboden dan gelden de volgende regels:

- ✓ Maximaal 3 bezorgers in het bedrijf;
- ✓ De bezorgers moeten 1,5 meter afstand tot elkaar bewaren, tenzij er door een dagelijks controlegesprek is komen vast te staan dat de medewerkers geen symptomen van het Coronavirus hebben.
- ✓ Bestellingen worden tot aan de voordeur van het bezorgadres gebracht, geen fysiek contact bij de overdracht.

### 3.0. Noodverordening COVID – 19 Veiligheidsregio Groningen

Voor het maken van een plan van aanpak is het essentieel om te weten wat de richtlijnen zijn waar aan gehouden dient te worden. In hoofdstuk 2.0. “De invloed van COVID – 19 op de horeca” zijn deze (specifieke) richtlijnen terug te vinden die geldig zijn voor de cafés met bijbehorende terrassen. Daarnaast is het ook van belang om te weten met welke wetten je te maken hebt. Aangezien COVID – 19 een “nieuw” probleem is, zijn daar nog geen wetten voor gemaakt.

Een noodverordening is in Nederland een verordening die door een burgemeester, gezaghebber of voorzitter van een veiligheidsregio wordt vastgesteld indien er ernstige vrees bestaat voor ernstige wanordelijkheden. Een noodverordening moet vervolgens worden bekrachtigd door de gemeenteraad of eilandsraad.

Indien de gemeente- of eilandsraad weigert de noodverordening te bekrachtigen, kan de burgemeester of gezaghebber beroep aantekenen bij de commissaris van de Koningin of de Rijksvertegenwoordiger, die de noodverordening alsnog kan bekrachtigen.

Een noodverordening vormt over het algemeen een ernstige inbreuk op grondrechten zoals de vrijheid van beweging en de vrijheid van demonstratie, en wordt daarom zelden uitgevaardigd. In tegenstelling tot een noodverordening, die moet worden gepubliceerd, kan een burgemeester of gezaghebber ook een noodbevel uitvaardigen met een bevel voor één of meerdere personen.

#### 3.1. Noodverordeningen met betrekking tot de horeca

In deze paragraaf staan de noodverordeningen genoteerd die betrekking hebben op de uit te voeren werkzaamheden in de horeca. Deze noodverordeningen zijn opgesteld door de Veiligheidsregio Groningen. Het is erg belangrijk deze punten aandachtig door te nemen, om ervoor te zorgen dat dit meegenomen kan worden in de daadwerkelijke planvorming van een horecagelegenheid. Door deze noodverordening in acht te nemen, wordt er voorkomen dat er in strijd met de wet werkzaamheden uitgevoerd gaan worden.

- Artikel 2.1.1.** : Het is verboden om samenkomsten te laten plaatsvinden, te (laten) organiseren of te laten ontstaan, dan wel aan dergelijke samenkomsten deel te nemen.
- Artikel 2.2.1.** : Het is verboden zich in de publieke ruimte in een groep van drie of meer personen op te houden zonder tot de dichtstbijzijnde persoon in die groep en andere personen een afstand te houden van ten minste 1,5 meter.
- Artikel 2.2.2.** : Dit verbod is niet van toepassing op: A. personen die een gezamenlijke huishouding vormen.

- Artikel 2.3.1.** : Het is verboden om een van de volgende inrichtingen voor publiek geopend te houden: A. eet- en drinkgelegenheden.
- Artikel 2.3.2.** : De verboden, bedoeld in het eerste lid, onderdelen a en e, zijn niet van toepassing indien uitsluitend sprake is van verkoop, aflevering of verstrekking van eten, drinken, softdrugs of producten voor gebruik anders dan ter plaatse, mits de exploitant maatregelen heeft getroffen om 1,5 meter afstand tussen de aanwezigen te garanderen en de duur van hun verblijf in de inrichting zoveel mogelijk wordt beperkt.
- Artikel 3.1.1.** : De verboden in deze verordening zijn niet van toepassing op: A. de betrokken hulpdiensten en toezichthouders; B. activiteiten die noodzakelijk zijn voor de voortgang van vitale processen; C. door de voorzitter te bepalen (categorieën van) gevallen.
- Artikel 3.1.2.** : De voorzitter kan voorschriften en beperkingen verbinden aan een vrijstelling of ontheffing op basis van het eerste lid, onderdeel c. Het is verboden om in strijd met dergelijke voorschriften en beperkingen te handelen.
- Artikel 4.1.** : Alle aanwijzingen en bevelen ter uitvoering van deze verordening gegeven door daartoe bevoegde functionarissen dienen stipt en onmiddellijk nagekomen te worden.
- Artikel 4.2.** : Met het toezicht op de naleving van het bepaalde bij of krachtens deze verordening zijn belast: A. ambtenaren van politie als bedoeld artikel 141, onderdeel b, van het Wetboek van Strafvordering; B. door de voorzitter aangewezen buitengewoon opsporingsambtenaar als bedoeld in artikel 142, eerste lid, van het Wetboek van Strafvordering; C. door de voorzitter aangewezen toezichthouders; D. militairen van de Koninklijke marechaussee als bedoeld in artikel 141, onderdeel c, van het Wetboek van Strafvordering.

Aangezien de uitbraak van COVID-19 een crisis van meer dan plaatselijke betekenis betreft, zijn in verband met deze crisis ten behoeve van de crisisbeheersing ingevolge artikel 39 van de Wet veiligheidsregio's alle in dat artikel genoemde bevoegdheden van de tot de regio behorende burgemeesters overgegaan naar de voorzitter van de veiligheidsregio. Daartoe behoort ook de bevoegdheid om in geval van oproerige beweging, van andere ernstige wanordelijkheden of van rampen, dan wel van ernstige vrees voor het ontstaan daarvan, algemeen verbindende voorschriften te geven die ter handhaving van de openbare orde of ter beperking van gevaar nodig zijn (artikel 176, eerste lid, van de Gemeentewet).

Handelen in strijd met de voorschriften uit deze verordening is strafbaar gesteld in artikel 443 van het Wetboek van Strafrecht. Dit wordt bestraft met hechtenis van ten hoogste drie maanden of een geldboete van de tweede categorie. Ook kan de voorzitter van de veiligheidsregio een last onder bestuursdwang of dwangsom opleggen.

### 3.2. Toelichting artikelsgewijs

#### **Artikel 2.1. Verboden samenkomsten**

Dit artikel bevat een verbod op evenementen tot 1 september 2020 (derde lid) en een verbod op overige samenkomsten (eerste en tweede lid). Ook samenkomsten buiten de publieke ruimte vallen onder het eerste lid. Zo kan worden opgetreden tegen bijvoorbeeld ‘coronafeestjes’ in studentenhuizen, garages, loodsen en dergelijke.

#### **Artikel 2.2. Niet in acht nemen veilige afstand**

Dit artikel bevat een verbod op al dan niet toevallige groepsvorming in de publieke ruimte.

#### **Artikel 2.3.1. Verboden openstelling inrichtingen (A. eet- en drinkgelegenheden)**

Eet- en drinkgelegenheden een brede omschrijving die duidt op gelegenheden waar ter plaatse de daar gekochte spijzen en dranken genuttigd kunnen worden. De ratio achter dit verbod is dat voorkomen moet worden dat te veel mensen in een beperkte ruimte gedurende enige tijd bij elkaar zijn, om zo besmettingsgevaar te beperken. Dit betekent dat ook eet- en drinkgelegenheden van (woon-)woningen, benzinestations, shoppingcenters, grote supermarkten en andere winkels moeten sluiten. Inrichtingen waar niet langer ter plaatse eten of drinken wordt verkocht en genuttigd, maar waar alleen eten of drinken wordt verkocht om elders te worden genuttigd, kunnen openblijven.

#### **Artikel 3.1. Uitzonderingen**

Inherent aan de bevoegdheid om noodverordeningen vast te stellen is de bevoegdheid om daarvan in concrete gevallen af te wijken. De voorzitter kan derhalve in alle situaties waarin hij dat noodzakelijk acht, afwijken van de bepalingen in deze verordening. Dit wordt uitgedrukt in onderdeel c. De voorzitter dient zich daarbij vanzelfsprekend wel te houden aan de opdrachten op basis van artikel 7 van de Wet publieke gezondheid.

Daarnaast bevat artikel 3.1 uitzonderingen voor de betrokken hulpdiensten en toezichthouders (onderdeel a) en activiteiten die noodzakelijk zijn voor de voortgang van vitale processen (onderdeel b). De uitzondering in onderdeel b dient strikt te worden opgevat: ze biedt geen vrijbrief voor allerlei afwijkingen van de noodverordening ten behoeve van vitale processen, maar geldt alleen indien de toepassing van een verbod op bepaalde activiteiten de voortgang van vitale processen in gevaar zou brengen.

De uitzonderingen staan er niet aan in de weg dat de voorzitter in concrete gevallen van zijn wettelijke (nood)bevelsbevoegdheden gebruikmaakt.

Het schenden van voorschriften en beperkingen als bedoeld in het tweede lid is strafbaar gesteld in artikel 443 van het Wetboek van Strafrecht.

#### **Artikel 4.2. Toezicht**

Op basis van de Politiewet 2012 en de Wet veiligheidsregio's treden de politie en de Koninklijke marechaussee op ter handhaving van deze verordening. Daaronder valt zowel de feitelijke handhaving met behulp van de politie (artikel 172, tweede lid, Gemeentewet jo. artikel 39 Wet veiligheidsregio's) als de strafrechtelijke sanctionering.

Daarnaast worden in artikel 4.2 toezichthouders aangewezen ten behoeve van de mogelijke bestuursrechtelijke handhaving van deze verordening. Naast ambtenaren van politie en militairen van de Koninklijke marechaussee zijn dat ook de door de voorzitter aangewezen toezichthouders én door de voorzitters aan te wijzen toezichthouders en buitengewoon opsporingsambtenaren (boa's) als bedoeld in artikel 142, eerste lid, van het Wetboek van Strafvordering. Ten opzichte van de vorige versie van de noodverordening is de aanwijzing van boa's verruimd omdat nu alle boa's kunnen worden aangewezen en niet alleen de boa's zoals genoemd in artikel 142, eerste lid, onder a, van het Wetboek van Strafvordering. Voor zover de voorzitter voornemens zou zijn boa's aan te wijzen die werkzaam zijn onder verantwoordelijkheid van een ministerie (rijks boa's) vindt voorafgaand aan de aanwijzing overleg plaats met het betreffende ministerie.

## 4.0. Wat kan M&F – Security betekenen in de strijd met COVID – 19?

M&F – Security is een professioneel, regionaal werkzaam en erkend beveiligingsbedrijf, hierbij ligt onze focus voornamelijk op de drie noordelijke provincies. Wij werken met goedkeuring van het Ministerie van Justitie ND: 4190 en zijn gelegitimeerd door de Politie. Van horecabeveiliging tot aan objectbeveiliging, van evenementenbeveiliging tot aan veiligheidsadvies op maat, M&F – Security is de specialist als het gaat om maatwerk!

Door voortdurend in de kwaliteit van ons personeel te investeren, middels gevarieerde en erkende opleidingen en cursussen, bereiken wij dat de wensen van onze opdrachtgevers optimaal worden ingevuld en dat ons personeel vakkundig en gemotiveerd werkt. De relatie met onze klanten is gebaseerd op vertrouwen. Door het onderhouden van een hechte en open relatie en door het aangaan van partnerships met onze klanten.

Beveiliging is maatwerk. Dat is de reden waarom wij ons verdiepen in de veiligheids- en beveiligingswensen van onze opdrachtgevers. Door nauw samen te werken met onze opdrachtgevers en te zorgen voor een uitstekende voorbereiding en ondersteuning, zijn wij in staat om ons werk goed, veilig en adequaat uit te voeren. Het creëren en behouden van een goede sfeer is voor ons van het grootste belang.

M&F – Security kiest dan ook voor een preventieve werkwijze. Het voorkomen van conflictsituaties, dat is waar beveiligen om draait. Als het dan al zal uitlopen op een conflictsituatie dan gaan wij deze situatie aan doormiddel van de communicatievaardigheden die onze beveiligers bezitten. De beveiligers van M&F – Security kenmerken zich door hun discrete aanwezigheid, het correct optreden en hun representatieve uitstraling. Het gevoel voor etiquette van onze beveiligers wordt door onze opdrachtgevers hoog gewaardeerd.

### 4.1. Waar kent u M&F – Security van?

#### **Veiligheidsadvies op maat**

Als u denkt aan beveiligingsdiensten, denkt u waarschijnlijk aan geüniformeerde beveiligingsmedewerkers. Dit is volkomen logisch, maar achter de beveiligingsmedewerker op de werkvloer zit uiteraard een volledig veiligheidssysteem. Voordat een beveiligingsmedewerker daadwerkelijk zijn of haar dienst uitvoert op de werkvloer, wordt er een veiligheidsadvies uitgebracht. Daarnaast is het ook mogelijk de veiligheid te waarborgen door middel van bouwkundige veiligheidsmaatregelen. Ook hierbij is het noodzakelijk dat er vooraf een veiligheidsadvies uitgebracht wordt.

U ontdekt binnen uw organisatie bepaalde risico's, dat is het begin van de keten. Vervolgens komt u erachter dat u niet voldoende kennis, expertise en ervaring in eigen huis heeft. Om die reden neemt u contact op met ons. Tijdens dit introductiegesprek worden de risico's van uw onderneming besproken. Afhankelijk van de aard van de situatie en uw wensen, komt onze veiligheidsadviseur bij u langs op locatie om de risico's te bespreken en te beoordelen.

Naar aanleiding van het oordeel van onze veiligheidsadviseur wordt er een veiligheidsadvies voor uw organisatie uitgebracht. Dit veiligheidsadvies is op maat gemaakt voor u, rekening houdend met wat voor u belangrijke punten zijn voor uw onderneming. Daarnaast vindt u een risicoanalyse terug in het veiligheidsadvies met de daarbij behorende veiligheidsmaatregelen zodat uw veiligheid, die van uw personeel en die van uw gasten volledig gewaarborgd is.



## Crowdmanagement

Waar (grote) groepen mensen bijeenkomen is een gestructureerde planning, organisatie en controle van levensbelang. Crowdmanagement richt zich dan ook op stromingen van (grote) groepen mensen. Mensen gedragen zich anders als ze van een grote menigte met gezichtsloze personen deel uitmaken. Sterke emoties zoals vreugde, woede en opwinding kunnen zich snel verspreiden en gevaarlijk worden.

Bij het ontwerpen van een project met een verhoogde aantrekkingskracht op bezoekers, is het dus van belang om goed over het onderwerp “crowdmanagement” nagedacht te hebben. Crowdmanagement is een vak apart, en daarom staan wij daarom voor u klaar om daarin begeleiding te geven. Door onze jarenlange ervaring in de horeca- en evenementenbranche is crowdmanagement onze specialiteit geworden.

In het introductiegesprek zal onze crowdmanagement-specialist samen met u de achtergrondinformatie bespreken. Enkele voorbeeldvragen zijn bijvoorbeeld:

- ✓ Wat is de aanleiding van het project? En wat is het onderwerp van het project?
- ✓ Hoeveel bezoekers verwacht u dat er komen? En wat voor type bezoekers gaat het om?
- ✓ Wat voor type locatie wordt gebruik van gemaakt? En hoe zijn de toegangswegen?

In onderstaande webadressen verwijst ik naar nieuwspagina's die in deze coronacrisis al gebruik gemaakt hebben van onze kennis, ervaring en expertise op het gebied crowdmanagement:

- ✓ **MBS News** : <https://www.mbs.news/c/2020/04/researchers-shopping-street-herestraat-in-groningen-may-be-a-bottleneck-in-1-5-meter-society-economy.html>
- ✓ **Dagblad van het Noorden** : <https://www.dvhn.nl/economie/Winkeliers-snakken-naar-duidelijkheid-over-15-metereconomie-25635176.html>

## Manbeveiliging

Naast de voorbereidende werkzaamheden, het uitbrengen van veiligheidsadvies, en de integrale aanpak, het coördineren van crowdmanagement, is manbeveiliging een andere specialiteit van ons. Waar andere bedrijven kijken naar welke diensten er geleverd dienen te worden, kijken wij naar welke taken er geleverd dienen te worden. Normaliter zet u een beveiligingsmedewerker in die zijn of haar taken uitvoert die bij de functie horen. Bij ons zet u een beveiligingsmedewerker in die zijn of haar taken uitvoert zoals wij tijdens het introductiegesprek besproken hebben.

Onze beveiligingsmedewerkers zijn discreet aanwezig, treden correct en de-escalerend op en hebben een representatieve uitstraling. Het gevoel van etiquette van onze beveiligingsmedewerkers wordt door onze opdrachtgevers zeer gewaardeerd. Wij behandelen de bezoekers op dezelfde manier zoals wij zelf behandeld zouden willen worden. Dit doen wij door een klantvriendelijke en service verlenende aanpak.

### 4.2. De ondersteuning van M&F – Security

Ook in deze corona-periode staat M&F – Security klaar voor ondernemers. In een tijd als deze wordt er veel van u verwacht als ondernemer. U dient uw organisatie staande te houden, dit betekent dat uw werkzaamheden rendabel moeten zijn. Daarnaast dient u ook creatief te zijn, om toch uw horecagelegenheid te mogen openen.

Wij begrijpen als geen ander dat er nu veel op u afkomt. Er komen nu een hoop vraagstukken naar boven die er toe moeten leiden dat u op een veilige en vertrouwde de deuren kunt openen. Eén van deze vraagstukken ligt op het gebied van veiligheid. Uw passie is horeca, het is dus begrijpelijk dat u op het gebied van veiligheid door de bomen het bos niet meer ziet. Onze passie is veiligheid, dit kan dus een mooie aanvulling zijn op uw bedrijfsvoering.

Ons motto is: Beveiliging is maatwerk. Door onze kennis, expertise en netwerk kunnen wij u volledig ontzorgen op het gebied van veiligheid. Wij kunnen de veiligheid in de breedste zin van het woord voor u uit handen nemen. Daarnaast bieden wij ook deeloplossingen aan, dit houdt in dat u niet bij alles ondersteuning nodig hebt, maar op één of meerdere onderdelen. Ook voor deze deeloplossingen staan wij voor u klaar!

#### *4.2.1. Aan welke voorwaarden voldoet het personeel van M&F – Security?*

In tijden van het corona-virus wordt er meer van de beveiligingsmedewerkers van M&F – Security verwacht dan voorheen. Uiteraard voldoen onze beveiligingsmedewerkers aan de algemene eisen die opgesteld zijn door de overheid. Dat houdt in dat onze beveiligingsmedewerkers voldoen aan:

- ✓ De beveiligingsmedewerker is in bezit van beveiligingsdiploma niveau 2 en/of ESO certificaat;
- ✓ Onze collega's zijn van onbesproken gedrag;
- ✓ De beveiligers zijn communicatief sterk en klantgericht;
- ✓ De medewerkers van M&F – Security zijn geduldig en klantvriendelijk;
- ✓ Onze medewerkers zijn betrouwbaar en hanteren "afspraak is afspraak";

Daarnaast zijn onze beveiligingsmedewerkers bijgeschoold gedurende deze corona-periode, daarnaast beschikken zij over hun eigen persoonlijke beschermingsmiddelen. Deze aanvulling wordt ook wel het corona-pakket genoemd. Het corona-pakket bestaat uit:

- ✓ De training "werken in de 1,5 meter samenleving", tijdens deze training komt de volgende informatie aan bod:
  - Jouw eigen veiligheid;
  - De vernieuwde wet- en regelgeving omtrent het corona-virus;
  - Veilig werken met de vernieuwde PBM's;
  - Hoe om te gaan met 1,5 meter samenleving;
  - Optreden in de 1,5 meter samenleving.
- ✓ De beveiligingsmedewerker is in bezit van zijn eigen Persoonlijke beschermingsmiddelen;
- ✓ Onze medewerkers zijn bijgeschoold in het positief attenderen en stimuleren van bezoekers en medewerkers om de 1,5 meter samenleving te hanteren.

#### *4.2.2. Ondersteuning binnen de horecagelegenheid*

Voordat er ingegaan wordt op de te verrichten werkzaamheden, zal in het kort vermeld worden aan welke eisen de horecagelegenheid moet voldoen. Dit betreft een beknopte versie, de uitgebreide versie is terug te vinden in hoofdstuk 2.4.1. "Ruimtes open voor bezoekers".

- ✓ Werk uitsluitend met reserveringen;
- ✓ Bij ontvangst een controlegesprek voeren;
- ✓ Bij toegang, begeleidt de gasten naar hun tafel;
- ✓ Breng markeringen aan voor de wachtende bezoekers;
- ✓ Laat alle gasten bij binnenkomst de handen wassen;
- ✓ Bij vertrek een andere deur gebruiken dan bij binnenkomst.

### **Wat kan M&F – Security hierin betekenen voor u?**

Als we gaan kijken wat er vanuit de Veiligheidsregio Groningen verwacht wordt van de horecaondernemers komen wij tot conclusie dat wij hierin de gehele veiligheid van u kunnen overnemen. Dit kan door middel van een combinatie van manbeveiliging en organisatorische maatregelen.

Door het inzetten van manbeveiliging kunnen er al een aantal punten overgenomen worden van u als horecaondernemer. Door het inzetten van een gastheer/ gastvrouw c.q. beveiligingsmedewerker bij uw entree kan u, uw toegangsbeleid waarborgen. De gastheer/ gastvrouw staat bij de ingang en verzoekt in eerste instantie de mensen plaats te nemen in de daarvoor gemarkeerde vakken. Vervolgens is de eerste wachtende bezoeker aan de beurt, de gastheer/ gastvrouw zal bij de bezoekers een controlegesprek uitvoeren. Een opzet van dit controlegesprek is hieronder te vinden.

Bij positief ondergaan van het controlegesprek krijgt de bezoeker toegang, de gastheer/ gastvrouw c.q. beveiligingsmedewerker laat de bezoeker zijn/haar handen wassen bij de daarvoor bestemde waterkraan. Na het afvinken van deze criteria wordt de bezoeker overgedragen van de bedieningsmedewerker die de bezoeker, op gepast afstand, naar zijn/haar tafel begeleidt.



### **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*



Vervolgens blijven er drie criteria over, die nog niet zijn opgelost door middel van manbeveiliging. Door gebruik te maken van de organisatorische maatregelen van M&F – Security worden deze criteria wel opgelost. Wij, vanuit M&F – Security, bieden u, als ondernemer, aan om gebruik te maken van ons netwerk.

Door onze ervaringen in de evenementen- en horecabranche hebben wij een bepaald netwerk op weten te bouwen. Dit netwerk kan u organisatorische maatregelen aanbieden om geheel gedekt te zijn.

Zo wordt aangegeven om te gaan werken met reserveringen. Veel horecaondernemers werken tot op heden met een kleinschalige reservering en moeten het grotendeels hebben van de aanloop van mensen. Dit zou dus een onderdeel kunnen zijn in uw onderneming die nog niet volledig ontwikkeld is.

Door de ervaringen in de evenementenbranche heeft M&F – Security goed contact met bedrijven die ticketservices aanbieden. Een ticketsservice biedt online en offline oplossingen voor het verkopen van (e-)tickets voor evenementen en festival. Mede door het corona-virus zijn ook in dit werkveld veranderingen geweest en richten deze bedrijven zich juist op de horecagelegenheden in plaats van de evenementenbranche. Door gebruik te maken van een ticketservice wordt u volledig ontzorgd op het gebied van reserveringen.

Daarnaast dienen de bezoekers hun handen te wassen bij binnenkomst. Organisatorisch gezien is het een uitdaging om schoon water te krijgen bij de entree van uw horecagelegenheid. Hierin heeft M&F – Security ook een passende oplossing voor u. Via ons netwerk brengen wij u in contact met de leverancier voor mobiele wasbakken. Het voordeel van deze mobiele wasbakken is:

- ✓ Ideaal voor locaties zonder vast waterpunt;
- ✓ Als er geen afvoer is voor het water;
- ✓ Indien er geen elektriciteit aanwezig, of buiten bereik is.

Daarnaast zullen er markeringen bij de entree gemaakt moeten worden voor de wachtende bezoekers en er zal een andere uitgang gebruikt moeten worden dan de ingang. Doordat dit erg situatie gebonden is, kunnen wij daar op voorhand geen uitspraken over doen, maar niets is onmogelijk. Onze veiligheidsadviseur kan altijd bij u langskomen op locatie om te kijken naar welke opties er zijn. Een voorbeeld waarbij hier aan te denken valt is het creëren van verplichte looproutes. Als we het hebben over looproutes, komen we in het gebied van crowdmanagement. Door onze ervaringen in de horeca- en evenementenbranche kunnen en willen wij graag onze kennis en expertise met u delen.

#### *4.2.3. Ondersteuning op het terras*

Voor het veilig uitoefenen van uw terraswerkzaamheden worden er veel richtlijnen aangekondigd. Deze maatregelen zullen hieronder in een verkorte versie opgesomd worden. De uitgebreide versie van deze richtlijnen staat in hoofdstuk 2.4.3. “Het terras van de horecagelegenheid”.

- ✓ Het pad naar de ingang, wat loopt over een terras, dient ook een gewaarborgd te worden met de 1,5 meter;
- ✓ Gasten op het terras mogen alleen zitten;
- ✓ Zodra bezoekers vertrekken, reinig de tafels, stoelen en menukaarten;
- ✓ Minimale afstand tussen de tafels op het terras is 1,5 meter, tenzij gebruikt wordt gemaakt van een schot;

- ✓ Meer dan vier personen aan één tafel mag alleen als dit een gezamenlijk huishouden betreft;
- ✓ Bediening aan tafel, binnen de 1,5 meter, kan alleen na het afnemen van een controlegesprek;
- ✓ Gebruik zoveel mogelijk contactloos betalen bij het afrekenen.

### ***Wat kan M&F – Security hierin betekenen voor u?***

Als we gaan kijken naar de richtlijnen voor het terras, komen we tot conclusie dat een aantal van deze richtlijnen in te dekken zijn door het ontwerpen van protocollen en het organisatorisch ontwerpen van oplossingen. Het ontwerpen van een protocol voor uw personeel, kunnen wij, M&F – Security ook prima bij ondersteunen.

Wat dan belangrijk is wat daarin naar voren komt is:

- ✓ Reinig tafels, stoelen en menukaarten grondig als gasten het terras hebben verlaten;
- ✓ Voordat een bezoeker plaats neemt op het terras, neemt de bedieningsmedewerker een controlegesprek af. Een opzet voor dit controlegesprek is terug te vinden in hoofdstuk 4.2.2. “Ondersteuning binnen de horeca gelegenheid”. Desgewenst kunt u dit gesprek ook laten uitvoeren door één van de gastheren/ gastvrouwen c.q. beveiligingsmedewerkers van M&F – Security;
- ✓ Na het controlegesprek wordt de bezoeker begeleidt naar hun tafel door de bedieningsmedewerker. Bij het opnemen van de bestelling wordt de bezoeker ook gattendeerd op het contactloos betalen bij het afrekenen. Op deze manier is de bezoeker van te voren op de hoogte van de richtlijn.

Daarnaast blijven er nog een aantal richtlijnen over, die door bovenstaande redenering niet behandeld zijn. Deze overgebleven richtlijnen kunnen door middel van organisatorische maatregelen gewaarborgd worden. Wat u als horecaondernemer kunt doen bij de overige richtlijnen:

- ✓ De horecaondernemer draagt zorg voor het afzetten van een pad richting de ingang die over het terras loopt. Door te werken met afzetlint, dranghekken of andere vormen van afscheiding kan een zichtbare grens getrokken worden voor bezoekers om te zien waar zij wel of niet heen kunnen en/of mogen lopen;
- ✓ De horecaondernemer stelt aanvullende huisregels op, die betrekking hebben op het corona-virus, en plaatst deze voor bij de ingang van het terras. Hierdoor zijn alle bezoekers op de hoogte van de geldende huisregels en de aanvulling daarop. Deze aanvulling is gebaseerd op de maatregelen vanuit de Noodverordening van de Veiligheidsregio Groningen. Punten die hierbij belangrijk zijn:
  - Voor betreden terras vindt eerst een controlegesprek plaats;
  - Gasten mogen alleen maar zitten op het terras;
  - Gasten zijn verplicht de eventuele looproute te volgen;
  - Gasten dienen op 1,5 meter van andere gasten te blijven;
  - Meer dan 4 personen aan één tafel mag alleen vanuit een huishouden;
  - Gebruik bij het afrekenen zo veel mogelijk contactloze middelen.
- ✓ De horecaondernemer deelt zijn/haar terras opnieuw in met hierin de 1,5 meter afstand geïmplementeerd. Een tip hierbij is, plak de locaties van de stoelen en tafels af. Door dit steekproefsgewijs te controleren, ben je als ondernemer verzekerd van de 1,5 meter afstand.

#### 4.2.4. *Collectieve terras-beveiliging M&F – Security*

Daarnaast is het erg van belang dat deze maatregelen en richtlijnen gehandhaafd worden. Het handhaven van deze maatregelen is de specialiteit van M&F – Security. Wij beseffen heel goed dat dit financieel moeilijke tijden voor u als horecaondernemer zijn. Daarom hebben wij een nieuwe dienst ontwikkeld, namelijk **collectieve terras-beveiliging**. Dit houdt in dat u met meerdere horecaondernemers gebruik maakt van de beveiligingsdiensten van M&F – Security. Deze beveiligers surveilleert bij de aangesloten horecagelegenheden en bijbehorende terrassen om de corona-maatregelen en -richtlijnen te handhaven. Door de kennis, ervaring en expertise van onze beveiligingsmedewerkers is dit zeker van toegevoegde waarde voor u organisatie. Hoe meer aangesloten horecaondernemers, hoe lager de prijs die u uiteindelijk betaald!

#### ***Hoe ziet collectieve terras-beveiliging eruit voor u als horecaondernemer?***

In eerste instantie maakt u kenbaar gebruik te willen maken van deze dienst, dit kan u door zowel een e-mail te sturen of door een telefonisch gesprek. Vervolgens komt onze veiligheidsadviseurs bij u langs om uw veiligheidswensen te bespreken. Samen met de veiligheidsadviseur bespreekt u de handelswijze en inzet bij uw horecagelegenheid en aangesloten terras.

Vervolgens zal de dienst van de beveiligingsmedewerker starten op de overeengekomen datum. Voorafgaand aan de eerste dienst krijgt u communicatiemiddelen en uitleg hiervan ten behoeve van de collectieve terras-beveiliging. Hiermee kunt u in contact komen met de dienstdoende beveiligingsmedewerker(s). Aan het begin van de dienst zal de beveiligingsmedewerker bij alle aangesloten ondernemers langslopen. Dit gebeurt om kenbaar te maken van de collectieve terras-beveiliging operationeel is, maar ook om met u te bespreken of er zich inmiddels al eventuele situaties hebben voor gedaan. Indien dit het geval is kan de beveiligingsmedewerkers deze situatie gelijk afhandelen voor u.

De opzet van de collectieve terras-beveiliging is het u als horecaondernemer volledig ontzorgen van het naleven van de corona-maatregelen. Door gebruik te maken van de collectieve terras-beveiliging bent u verzekerd van veiligheid en kwaliteit maar betaald u een fors lager tarief. Door collectieve terras-beveiliging hoeft u minder snel gebruik te maken van het alarmnummer. Dit scheelt voor u tijd, inspanning en eventuele negatieve reclame. U blijft ten slotte eindverantwoordelijke voor uw bedrijfsvoering ten opzichte van uw vergunning. Op deze manier voldoet u ook aan uw verplichting als ondernemer, om de veiligheid van uw personeel en bezoekers te waarborgen.

#### ***De voordelen van collectieve terras-beveiliging:***

- ✓ Permanente en zichtbare aanwezigheid van professionele beveiligingsmedewerker op de aangesloten terrassen;
- ✓ Razendsnelle reactie op uw melding door permanente aanwezigheid;
- ✓ Schadebeperking door snel te handelen;
- ✓ Directe communicatielijnen met zowel het beveiligingsbedrijf als met hulpdiensten;
- ✓ Lager tarief per deelnemer door spreiding van de kosten.

#### ***Meer informatie over collectieve terras-beveiliging?***

- ✓ E-mail : [info@menf-security.nl](mailto:info@menf-security.nl)
- ✓ Tel. : 06 – 57 33 77 32

## 5.0. Bronvermelding

- **Hoofdstuk 1.1. “Wat is de besmettingswijze van COVID – 19?”**

RIVM (2020). COVID – 19 | LCI richtlijnen. Geraadpleegd op 14 mei 2020, <https://lci.rivm.nl/richtlijnen/covid-19#indicaties-voor-diagnostiek>

- **Hoofdstuk 1.2. “Symptomen van COVID – 19?”**

Kuijper, K (2020). Heb ik het coronavirus (gehad)?. Geraadpleegd op 14 mei 2020, <https://www.zorgwijzer.nl/zorgverzekering-2021/heb-ik-het-coronavirus-gehad>

- **Hoofdstuk 1.4. “De economische gevolgen van COVID – 19?”**

Waaijers, C (2020). Wat zijn de economische gevolgen en risico’s van de coronacrisis? Geraadpleegd op 14 mei 2020, <https://nos.nl/collectie/13833/artikel/2327591-wat-zijn-de-economische-gevolgen-en-risico-s-van-de-coronacris>

- **Hoofdstuk 2.3. “protocolbepalingen Koninklijke Horeca Nederland”**

Koninklijke Horeca Nederland (2020). Protocol Heropening Horeca, p. 13 – 15

- **Hoofdstuk 3.1. “Noodverordeningen met betrekking tot de horeca”**

Veiligheidsregio Groningen (2020). Noodverordening 11 mei 2020, p. 2 – 7

- **Hoofdstuk 3.2. “Toelichting artikelsgewijs”**

Veiligheidsregio Groningen (2020). Noodverordening 11 mei 2020, p. 8 – 16

# M&F – Security ondersteunt de horeca!

**M&F – Security**  
Nijverheidsweg 12  
9601 LX, Hoogezand

Tel. : 06 – 57 33 77 32  
E-mail : [info@menf-security.nl](mailto:info@menf-security.nl)  
[www.menf-security.nl](http://www.menf-security.nl)



[menfsecurity](#)



[M & F - Security](#)



[M & F - Security](#)



[MenFsecurity](#)