



7. HORECA

Een veilige en overzichtelijke horecazone draagt direct bij aan de beleving van bezoekers én aan het voorkomen van risico's. Dit hoofdstuk helpt om afspraken concreet vast te leggen en geeft duidelijkheid aan alle betrokkenen: van leveranciers en cateraars tot toezicht en beveiliging.

Waar gaat dit hoofdstuk over?

Catering

Een goed georganiseerde catering voorkomt gezondheidsrisico's en ondersteunt een hygiënische werkomgeving. Duidelijke afspraken maken het verschil, vooral op drukke momenten.

U beschrijft hier:

- Namen van de cateraars en het type aanbod (bijvoorbeeld frietwagen, foodtruck, etc.)
- Of er wordt gewerkt volgens een erkende hygiënerichtlijn
- Werkwijze bij voedselveiligheid: bewaartemperaturen, toepassing van HACCP, schoonmaakmomenten
- Logistiek rond aanlevering, opslag en bereiding van voedsel
- Afspraken over toezicht en wie wanneer verantwoordelijk is

Drankvoorziening

Als er alcohol wordt geschonken, is een gecontroleerde en duidelijke structuur essentieel. Niet alleen voor de veiligheid, maar ook voor het waarborgen van de regelgeving.

Wat hoort hierin?

- Of er zwak-alcoholhoudende dranken worden geschonken (bier, wijn, mixdrank)
- Welke materialen er worden gebruikt (geen glas, herbruikbare bekertjes of PET)
- Begin- en eindtijden van het schenken van alcohol
- Instructies voor personeel en wie verantwoordelijk is voor toezicht

- Logistiek rondom voorraadbeheer, koelingen en bevoorrading van tappunten



Denk aan het aanvragen van artikel 35: Drank- en Horecawet

Alcohol- en drugspreventie

Een helder beleid rond alcohol en drugs voorkomt discussie op de werkvloer. Deze maatregelen helpen bij handhaving én geven bezoekers duidelijkheid.

U beschrijft:

- Maatregelen om alcoholverstrekking aan minderjarigen te voorkomen (leeftijdscontrole bij entree, polsbandjes, etc.)
- Communicatie van regels naar bezoekers (zoals in de huisregels)
- Preventieve maatregelen rond drugs, toezicht op hotspots, heldere huisregels
- Werkwijze van signalering van drugsbezit of -gebruik (aanspreken, registreren, verwijderen van terrein, etc.)
- Interne afspraken: wie meldt, wanneer wordt er geëscaleerd, en hoe ziet de workflow eruit bij incidenten

Wat maakt dit hoofdstuk belangrijk?

Een duidelijke structuur voor horeca en preventie voorkomt onrust, vergroot de veiligheid en geeft medewerkers houvast. Het maakt helder wie wat doet, én wanneer. Dat zorgt niet alleen voor een prettiger werkproces, maar ook voor een professionelere uitstraling richting bezoekers en partners.

