

Ter informatie: 'Perspectief voor de Horeca' t.b.v. DOC 6 november 2020

Aanleiding

Het opnieuw sluiten van de horeca op 14 oktober jl. heeft tot veel reacties geleid in de sector, maar ook breder in de maatschappij. Er is uiteraard begrip voor de noodzaak gezien de oplopende besmettingscijfers, anderzijds leidt het feit dat vrijwel de gehele horeca wordt getroffen en er geen uitzicht is op de duur van de maatregelen tot een gevoel van onrechtvaardigheid en uitzichtloosheid voor veel ondernemers. Dat gevoel wordt versterkt doordat veel ondernemers forse investeringen en aanpassingen hebben gedaan om na 2 juni weer op een verantwoord te kunnen openen.

Het OMT heeft in haar advies van 13 oktober jl. aangegeven dat onderzocht zou moeten worden of eigenstandige restaurants (die niet een primaire bijkomende functie van drinkgelegenheid hebben) open kunnen blijven, mits aanvullende maatregelen, getroffen worden. De rechter heeft daarop in het kort geding Staat/Meeuwisse (20 oktober jl.) uitspraak gedaan dat, gelet op het OMT-advies, op de Staat de verplichting rust wat dit betreft voortvarend te werk te gaan om snel meer duidelijkheid te kunnen geven over de eventuele segmentering van de horeca.

EZK en J&V zijn in samenwerking met VNO-NCW, MKB-NL en KHN aan de slag gegaan met een voorstel om weer perspectief te kunnen bieden aan de horeca zonder negatieve effecten op de gezondheidssituatie. Daarbij wordt gewerkt langs drie lijnen: 1. Nadere segmentering van horeca-activiteiten, 2. Beter naleving en handhaving van de regels 3. Testen van gedrag in fieldlabs.

Het voorstel is om de mogelijkheid van een heropening van eetgelegenheden te onderzoeken. Dit onder strikte voorwaarden en richtlijnen die een effectieve naleving en handhaving borgen zodat de gezondheidsrisico's beperkt zijn. Een eerste stap kan dan zijn OMT (of RIVM) advies te vragen over de start van een pilot voor eetgelegenheden in een fieldlab-setting om de werking, naleving en (gedrags)effecten van die richtlijnen te toetsen.

Segmenteren naar risico's: een restaurant is geen discotheek

De horeca is geen eenheidsworst. Vanuit het perspectief van risico op verspreiding van het virus is het zinvol onderscheid te maken naar activiteiten waar dit risico goed, of juist minder goed is te beheersen. In een restaurant waar voldoende ruimte is, rust heerst omdat iedereen geplaatst is en ook blijft zitten, en duidelijke looproutes voor personeel en klanten zijn aangegeven, zijn de risico's beheersbaar. Daarnaast leert de praktijk ons dat een bezoek aan restaurants, in tegenstelling tot een aantal overige horeca, een beperkte invloed heeft op bezettingsgraden in het openbaar vervoer en druk op de openbare ruimte.

Een nadere analyse i.s.m. RIVM laat zien dat het onder voorwaarden heropenen van eetgelegenheden geen negatief effect op de R-factor zou hebben. Het aandeel van de gehele horeca in het totaal aantal besmettingen is zo'n 20%. Een kwart daarvan is toe te schrijven aan restaurants (in totaal zo'n 5% van het totaal aantal besmettingen). Door het treffen van aanvullende maatregelen en een striktere handhaving is dit verder terug te brengen tot verwaarloosbaar. Het effect op de R-factor zou daarmee nihil kunnen zijn omdat de risico's in een gecontroleerde restaurant-omgeving beter zijn te beheersen dan in een (ongecontroleerde) thuissituatie.

Naleving en handhaving versterken

Een tweede belangrijke vraag is of de regels goed nageleefd en gehandhaafd kunnen worden. Door de horecasector zijn voorafgaand aan de heropening op 2 juni uitvoerige protocollen gemaakt om veilig en gezond te kunnen werken en verblijven in de horeca. Die protocollen zijn gebaseerd op de RIVM-richtlijnen en zijn zeer gedetailleerd uitgewerkt voor diverse praktijksituaties.

Zo bevatten de protocollen bepalingen voor: 1. veiligheid aan tafel en 2. veiligheid in de zaak (inrichting en looproutes, gedrag van personeel en klanten) en daarnaast 3. bepalingen over het deurbeleid (max aantal bezoekers/oppervlakte en aantal ruimten, registratie en gezondheids-checks, placering, max aantal klanten per tafel).

De naleving van deze protocollen is in het algemeen goed geweest, incidenten uitgezonderd. Maar er zijn wel degelijk lessons learned in de eerste periode en verbeteringen mogelijk. Daarom wordt er momenteel samen met MKB-NL en branchevereniging KHN gewerkt aan een plan voor aanvullende maatregelen, die naast de bestaande maatregelen en protocollen (aan tafel, in de zaak en aan de deur) ook aandacht schenken aan het limiteren van alcoholverkoop, zelfhandhaving door ondernemers, drukte in de omgeving en de mobiliteitsstromen van en naar de horeca.



Figuur: schema Naleving en handhaving¹

Op dit moment worden voorstellen uitgewerkt t.b.v. de handhaving, o.a. apps, 'mystery guests' en 'corona coaches' om zo de naleving van regels te optimaliseren. Daarbij is het uitgangspunt dat naleving en handhaving de eerste verantwoordelijkheid is van de ondernemers, al dan niet met behulp van particuliere beveiligers (aanspreken, toegang weigeren, etc). Die verantwoordelijkheid geldt ook voor de buitenruimte. Bij concentraties in de omgeving van horecagelegenheden is het ook aan de ondernemers in zo'n concentratiegebied om hierover afspraken met elkaar en met de bevoegde gezagen te maken. Het effect op mobiliteit en de risico's van contactmomenten in het vervoer (OV, fiets, lopen) kan worden gemonitord en in overleg gemeenten en veiligheidsregio door (variabele) sluitingstijden worden beperkt. Met zo'n systematische privaat-publieke aanpak ontstaat een gesloten handhavingssysteem. Daarbij kan het 'Nalevings en Handhavingskader Detailhandel' dat afgelopen week met de brancheorganisaties in de detailhandel is afgesloten als voorbeeld gelden.

¹ Blauwe vlakken zijn de aanvullende maatregelen tav openbare ruimte en mobiliteit

Testen in een Fieldlab

Een (gedeeltelijke) heropening zal zorgvuldig moeten plaatsvinden. Het is daarom verstandig om het effect van richtlijnen en maatregelen in de praktijk te toetsen in een Fieldlab-omgeving, om te beginnen voor eetgelegenheden. Wat beïnvloedt het gedrag? En hoe werkt de naleving het best? Uitkomsten van deze FieldLab kunnen weer leiden tot het verfijnen van het maatregelen en richtlijnen.

Met het opstarten van een FieldLab voor eetgelegenheden bouwen we voort op eerdere initiatieven zoals het Smart Distance Lab en het FieldLab voor de evenementensector. Deze FieldLab aanpak wordt ook met veel belangstelling gevolgd door de Tweede Kamer: een motie van de leden Aartsen en Van Weyenberg voor het grootschalig initiëren van fieldlabs is aangenomen. Een FieldLab voor eetgelegenheden zou een eerste concrete stap zijn. Als dat een goede aanpak blijkt kunnen ook andere segmenten in de horeca op die manier worden onderzocht.

Hoe verder?

De ontwikkeling van de coronacijfers en de signaalwaarden is uiteraard allesbepalend voor welke stappen nu gezet kunnen worden. Beoogde tijdslijn:

1. In week 46: Verder uitwerken van het onderzoeksplan voor de FieldLab Horeca. Op dit voorstel zal advies gevraagd worden aan het aan OMT (of RIVM).
2. Week 47-48: Advies aanvraag bij OMT of RIVM. En voorbereidingen treffen voor de daadwerkelijke (pilot-restaurants benaderen, onderzoeksplan uitwerken, etc.)
3. Week 48-49: Start FieldLab restaurant
4. Week 50: Voorstel uitwerken voor de verfijning van de routekaart o.b.v. uitkomsten Fieldlab voor eetgelegenheden en voor andere segmenten in de horeca (voorwaarden, aanvullende maatregelen, naleving en handhaving).