

## Kiwa keurmerk COVID-19 preventiemaatregelen voor horeca



De uitbraak van het coronavirus COVID-19 heeft wereldwijd grote gevolgen voor de manier waarop mensen werken, recreëren en hun sociale leven inrichten. Met name de horeca beleeft hierdoor zware tijden. Restaurants en cafés zoeken naar mogelijkheden om, in perioden van maatregelen en soms zelfs volledige sluiting, de bedrijfsvoering voort te zetten of op een hernieuwde opening voor te bereiden. Kiwa's keurmerk COVID-19 preventiemaatregelen voor horeca helpt daarbij.

Het Kiwa-keurmerk voor COVID-19 preventiemaatregelen voor horeca is er voor horecabedrijven die hun COVID-19-maatregelen willen laten toetsen aan de geldende (inter)nationale eisen en eventueel aanvullende branche- of bedrijfsrichtlijnen. Middels een onafhankelijke toetsing op locatie zullen de RIVM-richtlijnen en de branchespecifieke eisen worden getoetst door een Kiwa-auditor. Daarbij wordt onder meer gekeken naar informatievoorziening (interne/externe communicatie), inkoop en verkoop middelen, zichtbare maatregelen en hygiëne en veiligheid.

In het kader van het keurmerk voert Kiwa periodiek een beoordeling uit waarbij de protocollen en preventiemaatregelen van de onderneming worden gecontroleerd. Voldoet het beleid om verspreiding van het COVID-19 virus te beperken aan de geldende richtlijnen, dan levert dit een Kiwa-conformiteitsverklaring en keurmerk op. Kiwa's auditoren hebben bovendien kennis van de horecasector en zullen niet alleen toetsen met betrekking tot het keurmerk, maar delen ook hun kennis en ervaring waardoor het audittraject extra toegevoegde waarde biedt.

Het Kiwa-keurmerk voor COVID-19 preventiemaatregelen is er ook voor bijvoorbeeld hotels, winkels, sportscholen, musea, schoonmaakbedrijven, ziekenhuizen en verzorgingstehuizen. Lees er meer over op de pagina [Keurmerk COVID-19 preventiemaatregelen](#).

### Creëer duidelijkheid en vertrouwen

Het keurmerk COVID-19 preventiemaatregelen voor horeca helpt duidelijkheid en vertrouwen bij uw gasten te creëren. Kiwa heeft uitgebreide ervaring met het uitvoeren van kwaliteitsbeoordelingen, onder meer in de toeristisch-recreatieve branche, de

**Sales Office**  
**Kiwa Belgium**  
be.sales@kiwa.com  
+32 (0)3 259 06 60



gezondheidszorg en de sport- en vervoersector. Diverse organisaties hanteren Kiwa's COVID-19-keurmerk om aan klanten, medewerkers en andere stakeholders aantoonbaar te maken dat alle vereiste maatregelen worden genomen om verspreiding van het COVID-19-virus te beperken. Zo helpt Kiwa u duidelijkheid en vertrouwen te creëren als het gaat om COVID-19-preventie.

## 't Amsterdammertje

André Gerrits, chef-kok en mede-eigenaar van Michelin-restaurant 't Amsterdammertje: "We hebben een moeilijke tijd achter de rug en we merken dat klanten nog altijd terughoudend zijn. Met dit keurmerk geven wij onze gasten weer het vertrouwen om bij ons uit eten te gaan. Het is bovendien erg fijn dat Kiwa meedenkt met de situatie. De auditor had een aantal zeer bruikbare tips. We hebben de ruimte in ons restaurant optimaal benut en maken gebruik van een goed ventilatiesysteem. We wisten al dat onze manier van werken aansluit op de maatregelen van het RIVM en de branche. Het keurmerk onderstreept dit en maakt het ook voor onze gasten duidelijk dat wij klaar zijn om hen hartelijk te ontvangen."

## Meer informatie

Wilt u meer weten over het Kiwa keurmerk voor COVID-19 preventiemaatregelen? Neem dan contact met ons op.

Of bekijk een van de volgende artikelen:

- [COVID-19 keurmerk behalen? Hier moet u aan voldoen!](#)
- [De voordelen van het Kiwa keurmerk COVID-19 preventiemaatregelen](#)
- [Het audittraject Kiwa keurmerk COVID-19 preventiemaatregelen in 5 stappen](#)

---

**Sales Office**  
**Kiwa Belgium**  
be.sales@kiwa.com  
+32 (0)3 259 06 60

