

Horeca

Preventietips

Een klant die struikelt, waterschade in de keuken of een brand. Een horecaondernemer kent de risico's van het vak als geen ander. Nationale-Nederlanden helpt uw klanten graag om de kans op problemen te verkleinen. Daarom zetten we de belangrijkste preventiemaatregelen voor uw klanten op een rij.

Richt uw zaak veilig in

Kleine obstakels veroorzaken de meeste ongelukken. Dat is gevaarlijk voor u, uw personeel én uw gasten.

- Houd de wandelpaden vrij.
- Lopen uw gasten extra gevaar om te struikelen, uit te glijden of te vallen? Waarschuw hen met bordjes.
- Plaats balustrades en trapleuningen bij hoogteverschillen.
- Controleer aan het begin van elke werkdag of meubels niet beschadigd zijn.

Verminder de kans op brand

Brand is levensgevaarlijk. Bovendien levert het veel materiële schade op. Voorkom brand met de volgende maatregelen.

- Zorg voor duidelijk zichtbare vluchtroutes en houd deze vrij.
- Zorg voor genoeg geschikte blusmiddelen en blusdekens.
- Controleer dagelijks of de blusmiddelen goed bereikbaar zijn.
- Laat uw blusmiddelen eens per twee jaar controleren en onderhouden.
- Gebruik alleen versieringen van brandveilig materiaal.
- Houd technische installaties in goede staat en laat ze regelmatig controleren.
- Laat keukenapparatuur en afzuiginstallaties regelmatig schoonmaken.



- Verminder de kans op brandstichting: doe afvalcontainers die buiten staan op slot en zorg dat ze niet te verplaatsen zijn.
- Sla geen brandbaar (verpakkings)materiaal op in de buurt van de gevels.
- Als u terrasverwarmers gebruikt, kies dan voor vaste verwarmers en laat deze aansluiten door een erkend installateur.

Lees meer over Feestversiering, Blusmiddelen, Terrasverwarmers en Buitenopslag in onze andere preventietips.

Zorg voor de veiligheid van uw mensen

Uw werknemers spelen een belangrijke rol in het veilig houden van de werkplek. Uiteindelijk bent u daar verantwoordelijk voor.

- Zorg voor voldoende rustpauzes.
- Laat uw medewerkers niet te zwaar tillen.
- Verminder de kans op gehoorbeschadiging. Zet de muziek niet te hard en verstrek gehoorbescherming als de situatie daarom vraagt.
- Stel een huishoudelijk reglement op en bespreek dit met uw medewerkers.
- Maak met uw medewerker afspraken over omgang met lastige en agressieve gasten.
- Breng uw risico's in kaart met een risicoinventarisatie en evaluatie (RI&E) en neem passende preventiemaatregelen.

Werk hygiënisch

Met een goede hygiëne voorkomt u dat de gezondheid van uw personeel en gasten in gevaar komt.

- Houd u aan de wettelijk verplichte HACCPrichtlijnen.
- Verminder de kans op legionellabesmetting door de temperatuur van het tapwater op minimaal 60°C in te stellen. Spoel waterleidingen die niet vaak worden gebruikt minimaal één keer per week door.
- Bestrijd ongedierte en houd de bestrijdingsmiddelen buiten het bereik van uw gasten.

Meer informatie over hygiëne vindt u bijvoorbeeld op www.kenniscentrumhoreca.nl.

Geef dieven geen kans

Gelegenheid maakt de dief. Maak het de dief daarom zo moeilijk mogelijk.

- Laat uw bedrijf beveiligen door een beveiligingsbedrijf met BORGcertificaat of door een bedrijf dat is erkend door de Vereniging Europese Beveiligingsbedrijven (VEB).
- Berg geld en waardevolle spullen op in een goed afgesloten of beveiligde ruimte. Zie ook onze preventietips over Contant Geld.
- Veranker uw audiovisuele apparatuur en computerapparatuur aan het meubilair.
- Breng buitenverlichting aan bij ramen en deuren en aan de achteren zijkant van het bedrijf.
- Let erop dat begroeiing niet hoger is dan één meter.

Meer informatie over diefstalbeveiliging leest u in onze preventietips over Diefstal.

Verminder de kans op waterschade

Water kan veel schade aanrichten. Vooral spullen die zijn opgeslagen in kelders of souterrains zijn kwetsbaar.

- Plaats uw spullen op vlonders of pallets op ten minste tien centimeter van de vloer.
- Monteer een waterslot op apparatuur die permanent op de waterleiding is aangesloten.

Heeft u vragen over schadepreventie?

Nationale-Nederlanden adviseert graag over het voorkomen van schade. Een team van ervaren risicodeskundigen staat voor u klaar.

 **Stuur een e-mail naar preventieadvies@nn.nl**

 **Bel tijdens kantooruren met Team Risicodeskundigen op 070 513 06 40**

 **Kijk op onze website: www.nn.nl/preventie**