

# FICHE SIGNALÉTIQUE

## Cafétérias sportives

Avant tout, il convient de lire ce document en tenant compte de deux points d'attention récents.

1. Le Comité de concertation du 6 octobre a indiqué que, dès le vendredi 9 octobre, **les cafés et bars doivent fermer à 23h** (et non plus 1h). Les restaurants peuvent quant à eux rester ouverts jusqu'à 1h. Nous avons pris ici le postulat que les buvettes et cafétérias sont considérées comme des cafés et bars. Si (en fonction de leur activité) elles sont à considérer comme des restaurants, la différence se situe au niveau de l'heure de fermeture (1h et non 23h) et de la taille des tablées (10 personnes et non 4).
2. La région de **Bruxelles-Capitale** a décidé que **les bars et cafés doivent fermer leurs portes dès le jeudi 8 octobre pour une durée d'un mois**. Les restaurants peuvent rester ouverts jusqu'à 1h. Sauf à être considérées comme un restaurant (en fonction de leur activité), les buvettes et cafétérias du secteur sportif doivent donc fermer leurs portes à Bruxelles.

Soumises aux mêmes règles que tous les établissements Horeca, les buvettes et cafétérias liées aux infrastructures et aux clubs de sport rencontrent quelques particularités, tant dans leur organisation spatiale que dans leur fréquentation par les sportifs et les accompagnants. Pour toute information complémentaire, rendez-vous sur le protocole Horeca sur le site du SPF Economie (<https://economie.fgov.be/fr/publications/coronavirus-guide-pour-un>) ou prenez contact avec un conseiller de l'AISF ou de l'AES ([securite@aes-asbl.be](mailto:securite@aes-asbl.be)).

	<b>le SPORTIF et ses SUPPORTERS</b>	<b>le GESTIONNAIRE cafétéria</b>
<b>MASQUE</b>	En dehors des places assises, il est obligatoire (à partir de 12 ans).	Obligatoire pour tout le personnel (salle, bar et cuisine).
<b>TABLÉES</b>	<b>4 personnes maximum</b> (enfants de moins de 12 ans non compris) (sauf si restaurant : 10 personnes). La pratique sportive encadrée d'une bulle de 50 personnes maximum n'induit pas que cette bulle peut se réunir à plus de 4 à une même table. Les consommations sont obligatoirement pris en place assise à table (pas de possibilité de consommer au bar ou debout).	

<b>SERVICE DÉPLACEMENTS</b>	Limiter les déplacements (port du masque obligatoire).	Le service se fait aux tables.
		Si une seule personne est chargée du service, il est permis aux clients de se rendre au bar (dans le respect de la distanciation physique).
<b>ORGANISATION DE L'ESPACE</b>	Les tables sont disposées de manière à garantir une distance de 1,50 m entre elles. Leur nombre et la capacité d'accueil doivent donc être adaptés en conséquence.	
	Une pratique sportive ne peut avoir lieu dans la cafétéria, à moins de scinder l'espace grâce à des parois amovibles de minimum 1,80 m de haut.	
	Une buvette provisoire (ou permanente) ne peut être installée dans l'infrastructure sportive à moins de scinder l'espace grâce à des parois amovibles de minimum 1,80 m de haut.	
<b>DISTANCIATION</b>	1,50 m entre vous et les personnes qui ne sont pas assises à votre table, même si elles font partie de votre bulle sportive.	À l'intérieur et à l'extérieur, les clients doivent pouvoir conserver une distance de 1,50 m les uns par rapport aux autres (si pas assises à la même table), même si elles font partie de leur bulle sportive.
		Vous pouvez utiliser un marquage au sol pour matérialiser les distances ou pour organiser la circulation.
<b>TRACING</b>	Communiquez le nom et les coordonnées d'une personne par table. En cas de refus, l'accès à la cafétéria ne sera pas autorisé.	Demandez les coordonnées d'une personne par table et conservez-les pendant 14 jours. Ces données ne peuvent être utilisées à d'autres fins que la lutte contre le covid-19.
<b>COMMUNICATION</b>	Suivez les consignes affichées dans l'établissement.	Affichez clairement les consignes à l'intérieur et à l'extérieur de la cafétéria.
<b>HYGIÈNE</b>	Lavez-vous régulièrement les mains ou désinfectez-les au gel hydroalcoolique.	Nettoyez et désinfectez les équipements & espaces utilisés par les clients avant l'ouverture.
	Respectez les gestes barrière.	Prévoyez des dispositifs pour l'hygiène des mains du personnel et des clients.
		Nettoyez régulièrement les chaises et les tables.
<b>VENTILATION</b>		Aérez un maximum par ventilation naturelle ou mécanique.
<b>FERMETURE</b>	Avant 23 h (sauf si restaurant : 1 h du matin) (ou plus tôt sur décision des autorités locales).	Fermeture à 23h (1 h du matin si c'est un restaurant) (ou plus tôt sur décision des autorités locales) et gardez la buvette fermée pendant au moins cinq heures sans interruption.