

Coronaproof eten in een restaurant: zo kan het

In het project Samen Slim Open ontwikkelt Quirine ten Bosch een simulatiemodel om restaurants coronaproof in te richten.

Samen met Delftse en Rotterdamse onderzoekers onderzoekt Ten Bosch, werkzaam bij Kwantitatieve Veterinaire Epidemiologie, de verspreiding van covid-19 in binnenruimtes. 'Onze simulaties laten wat anders zien dan de algemene modellen van het RIVM', zegt ze. Ten Bosch kijkt specifiek wat er gebeurt als een groep mensen bijeenkomt in een ruimte. Hoe gaan bezoekers met de anderhalve-meterregel om, hoe lopen ze van hun tafeltje naar de wc? Daarbij simuleert Ten Bosch samen met collega's van Erasmus MC een met covid-19 besmet persoon in de binnenruimte. Hoe verspreidt die persoon corona via de lucht, hoeveel virusdeeltjes zitten daar in en hoe kan dat tot een infectie leiden?

Risicoprofiel

Collega's van TU Delft modelleren het gedrag en bewegingspatroon van de bezoekers onder verschillende coronaregels. Dat model is

ontwikkeld op treinstations voor de NS en is nu vertaald naar restaurants. Dat levert een tool op, waarbij restauranteigenaren per ruimte kunnen nagaan met welke inrichting en regels de verspreiding van coronavirus wordt beperkt.

'Op basis van het risicoprofiel kunnen we de binnenruimte coronaproof inrichten'

Die app is er nog niet, maar Ten Bosch kan alvast wel enkele conclusies uit het onderzoek delen. Zo is de contactduur een belangrijke factor bij de verspreiding van corona. Restaurants kunnen de contactduur tussen bezoekers beperken door ze maximaal 45 minuten binnen te laten, zonder overlap in het bezoek. Op die manier neemt de besmettingskans af en kan de bezetting van het restaurant omhoog. 'We kunnen per ruimte een risicoprofiel maken', zegt Ten Bosch, 'en op basis daarvan de binnenruimte coronaproof inrichten.' Het model is ook te gebruiken voor bijvoorbeeld cafés en ijssalons. AS

