



Schutzkonzept Gastronomie TC Belchen



Version 5.0, 27. Juni 2021

Kontakt Daten COVID-19-Beauftragter

Andreas Rogenmoser, 079 689 99 04

GRUNDREGELN

Das Schutzkonzept des Unternehmens stellt sicher, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben werden ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen. Der Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Tragen einer Gesichtsmaske in Innenräumen von Einrichtungen und Betrieben
3. Die Restaurationsbetriebe, Gemeinschaftsgastronomie sowie Bar- und Clubbetriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
4. Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
5. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen
6. Kranke Personen im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, Kontakt mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt aufzunehmen sowie die Empfehlungen des BAG einzuhalten.
7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
8. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
9. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.
10. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 10 erhoben.

1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.

Massnahmen

Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.

Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, erfolgt eine Händedesinfektion.

Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.

2. GESICHTSMASKEN

Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben

Massnahmen

Jede Person muss in Innenräumen ~~und Aussenbereichen~~ von öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen.

Die Gäste sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, sobald und während sie an ihrem Tisch sitzen. Im Aussenbereich muss keine Maske getragen werden.

Gäste in Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben, die zwecks Konsumation an einem Tisch sitzen, sind von der Maskenpflicht ausgenommen.

Die Maskentragpflicht gilt in Innenräumen, einschliesslich Fahrzeugen, in denen sich mehr als eine Person aufhält, sowie in Aussenbereichen, auch für das Personal, das dort arbeitet.

Für Mitarbeitende mit direktem Gästekontakt gilt eine Maskentragpflicht im Innenbereich. Diese Maskentragpflicht entfällt, wenn dies aufgrund der Art der Tätigkeit nicht möglich ist. In diesem Falle sind organisatorische Massnahmen zu treffen wie zum Beispiel, dass die Mitarbeitenden in getrennten Teams arbeiten, oder es werden zwischen ihnen Abschränkungen (z. B. Trennwände, Gardinen, Vorhänge) angebracht. Weiter entfällt die Maskentragpflicht, wenn alleine in einem abgetrennten Raum gearbeitet wird.

Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand auch beim Tragen einer Maske möglichst einzuhalten.

Als Gesichtsmasken gelten Atemschutzmasken, Hygienemasken sowie auch Textilmasken, die eine hinreichende, schützende Wirkung entfalten.

Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, ebenso Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können.

Personen, die sich trotz Hinweisen und Ermahnungen nicht an die Maskentragpflicht halten, sind wegzuweisen.

hat formatiert: Schriftart: 11 Pt.

Formatiert: Standard

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri)

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt.

Formatiert: Standard

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt.

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri)

3. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.

Massnahmen
Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.
In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben <ul style="list-style-type: none"> sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird; oder sind wirksame Abschränkungen zwischen Gästegruppen zu platzieren (z. B. Trennwände).
Im Innenbereich dürfen höchstens vier Personen an einem Tisch sitzen.
Im Aussenbereich dürfen höchstens sechs Personen an einem Tisch sitzen.
Ausgenommen Familien mit Kindern die im selben Haushalt leben.
Im Innenbereich von Restaurations-Betrieben dürfen Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden. Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.
Überdachte Bereiche, die mehr als die Hälfte der Seiten und / oder mehr als die Hälfte der Länge aller Seiten geschlossen haben, gelten als Innenbereich
Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine Mindestabstände für die Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein und tragen eine Maske.
<u>Bei Veranstaltungen, bei denen der Zugang nicht auf Personen mit einem Covid-19-Zertifikat beschränkt wird, gilt:</u>
- <u>maximal zwei Drittel der Kapazität darf besetzt werden;</u>
- <u>ein Limit von 500 Personen, wenn die Teilnehmenden stehen und/oder sich frei bewegen und die Veranstaltung im Aussenbereich stattfindet;</u>
- <u>Tanzveranstaltungen sind nicht zulässig.</u>
<u>Findet die Veranstaltung im Innenbereich statt, gilt zusätzlich:</u>
- <u>ein Limit von 250 Personen, wenn die Teilnehmenden stehen und/oder sich frei bewegen;</u>
- <u>eine Maskenpflicht und der Abstand müssen nach Möglichkeit eingehalten werden;</u>
- <u>Konsumation ist einzig am Sitzplatz oder in Restaurationsbetrieben gestattet;</u>
- <u>wenn die Konsumation am Sitzplatz stattfindet, müssen die Kontaktdaten erhoben werden.</u>

4. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

Massnahmen
Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1,5 Metern während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.
Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1,5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 1,5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt.

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt., Nicht Fett

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt.

Formatiert: Aufgezählt + Ebene: 1 + Ausgerichtet an: 0.25" + Einzug bei: 0.5"

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt.

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt.

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt., Nicht Fett

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt.

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt., Nicht Fett

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt.

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt., Nicht Fett

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt.

Formatiert: Aufgezählt + Ebene: 1 + Ausgerichtet an: 0.25" + Einzug bei: 0.5"

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt., Nicht Fett

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt.

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt.

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt.

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt.

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt., Nicht Fett

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt.

hat formatiert: Schriftart: Nicht Fett

Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke, Förderband-Restaurants, Teppanyaki) oder Theken (z. B. Bars) können mehr als eine Gästegruppe/vier Personen daran platzieren, sofern der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand.

Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.

Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.

Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.

Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.

Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

Eine Unterschreitung des Abstands zwischen unterschiedlichen Gästegruppen ist zulässig, wenn zweckmässige Abschränkungen angebracht werden.

Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.

Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben, sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen.

Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

54. REINIGUNG

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.

Massnahmen

Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.

Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.

Abfalleimer werden regelmässig geleert.

Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.

Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. jede Stunde 4-Mal täglich für ca. 5 bis 10 Minuten lüften).

Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Napperons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden

Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

6. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, Kontakt mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt aufzunehmen sowie die Empfehlungen des BAG einzuhalten,

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt.

Formatiert: Standard

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), Nicht Fett

(vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene).
Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

Von der Kontaktquarantäne ausgenommen sind Personen:
- **die nachweisen, dass sie gegen Covid-19 geimpft wurden;**
- **die nachweisen, dass sie sich mit Sars-CoV-2 angesteckt haben und als genesen gelten.**

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 11 Pt.

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), Nicht Fett

Formatiert: Standard

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), 10 Pt.

Formatiert: Listenabsatz, Aufgezählt + Ebene: 1 + Ausgerichtet an: 0.25" + Einzug bei: 0.5"

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri), Nicht Fett

hat formatiert: Schriftart: (Standard) +Überschriften (Calibri)

hat formatiert: Schriftart:

hat formatiert: Schriftart: (Standard) Arial

7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

Massnahmen

Gesichtsmasken werden je nach Gebrauch gewechselt und/oder gereinigt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Einweg-masken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.

Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

8. INFORMATION

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

Massnahmen

Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden/Helfer über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.

Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.

Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.

Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Gesichtsvisiere, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden.

Das Personal wird geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können. Es empfiehlt sich zudem, den Bodenbelag bei Händedesinfektionsmittel-Stationen abzudecken.

Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten, z.B. anhand des aktuellen BAG-Plakates «so schützen wir uns».

Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

9. MANAGEMENT

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

Massnahmen

Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach.
Die Kontaktperson COVID-Beauftragter überprüft die Umsetzung der Massnahmen.
Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.
Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen. Sie können Bussen verhängen, oder einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen.
Die Arbeitgeber müssen gewährleisten, dass die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer die Empfehlungen des BAG betreffend Hygiene und Abstand einhalten können. Hierzu sind entsprechende Massnahmen vorzusehen und umzusetzen.
<u>Die Arbeitgeber treffen weitere Massnahmen gemäss dem STOP-Prinzip (Substitution, technische Massnahmen, organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung), namentlich die Möglichkeit von Homeoffice, die physische Trennung, getrennte Teams, regelmässiges Lüften oder das Tragen von Gesichtsmasken. Wo dies aufgrund der Art der Aktivität möglich und mit verhältnismässigem Aufwand umsetzbar ist, sorgen Arbeitgeber dafür, dass die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer ihre Arbeitsverpflichtungen von zu Hause aus erfüllen.</u>
Ist aus betrieblichen Gründen die Präsenz besonders gefährdeter Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern vor Ort ganz oder teilweise unabdingbar, wird der Arbeitsplatz so ausgestaltet, dass jeder enge Kontakt mit anderen Personen ausgeschlossen ist oder es werden weitere Schutzmassnahmen nach dem STOP-Prinzip (Substitution, technische und organisatorische Massnahmen, persönliche Schutz-ausrüstung) ergriffen.

10. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

Der Betrieb erfasst Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Massnahmen

Die Betreiber müssen die Kontaktdaten von einem Gast pro Gästegruppe erheben, wenn die Gäste-gruppe im Innenbereich konsumiert. Von Gästen, die im Aussenbereich konsumieren, müssen die Kontaktdaten nicht erhoben werden. von jedem Gast erheben. Davon ausgenommen sind Kinder, die mit ihren Eltern anwesend sind.

Die Betreiber machen die Gäste explizit auf die obligatorische Kontaktdatenerfassung aufmerksam.

Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:

- wie die Kontaktdaten durch die Gäste erfasst werden (System Betrieb, Vorgehen Gast).
- die Möglichkeit einer Kontaktaufnahme durch die zuständige kantonale Stelle und deren Kompetenz, eine Quarantäne anzuordnen, wenn es Kontakte mit an Covid-19 erkrankten Personen gab.

Kontaktdaten können insbesondere über Reservations- oder Mitgliedersysteme oder mittels Kontaktformular erhoben werden.

Es sind folgende Daten zu erheben:

Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer, Tisch- oder Sitzplatznummer

Der Betreiber oder Organisator muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten.

Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin unverzüglich in elektronischer Form weitergeleitet werden.

Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach der Teilnahme an der Veranstaltung oder dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.

Der Betreiber, Organisator oder Veranstalter hat durch geeignete Vorkehrungen sicherzustellen, dass die Korrektheit der erhobenen Kontaktdaten gewährleistet ist.

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Die verantwortliche Person ist zuständig für die Umsetzung des Konzepts und für den Kontakt mit den zuständigen Behörden.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum