

SCHUTZKONZEPT FÜR DAS GASTGEWERBE UNTER COVID-19

SPEZIFIZIERUNG SYSTEMGASTRONOMIE

Version 7, 24.06.2021

EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen sowie nicht öffentlich zugängliche Betriebe. Die nachfolgend aufgeführten Maßnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen Kontrollen durch.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes. Bitte beachten Sie, dass einige kantonale Bestimmungen über dieses Schutzkonzept hinausgehen. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang. Die zuständige kantonale Behörde kann insbesondere Erleichterungen in Bezug auf die Erhebung von Kontaktdaten, Veranstaltungen, etc. beschliessen. Die Unternehmen können zusätzliche betriebs- spezifische Maßnahmen umsetzen. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z.B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden). Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Covid-19-Verordnung besondere Lage.

Das Unternehmen sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzepts.

GRUNDREGELN

Das Schutzkonzept des Unternehmens muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Maßnahmen vorgesehen werden. Der Arbeitgeber und Betriebsverantwortlichen sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Unternehmen reinigen sich regelmässig die Hände. Dies insbesondere vor der Ankunft am Arbeitsplatz, sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.
2. 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.
3. Das Unternehmen stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
4. Oberflächen und Gegenstände werden nach Gebrauch regelmässig gereinigt, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
5. Kranke im Unternehmen sind nach Hause zu schicken und anzuweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
6. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
7. Die Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen muss sichergestellt sein.
8. Es gilt eine generelle Maskenpflicht in öffentlich zugänglichen Innenräumen für Mitarbeitende und Gäste. Der Gast legt seine Maske erst ab, wenn er an seinem Platz sitzt. In den Aussenbereichen müssen seitens Gäste keine Masken mehr getragen werden.
9. Die Konsumation von Speisen und Getränke muss sitzend erfolgen. Stehplätze müssen dementsprechend entfernt oder abgesperrt werden.
10. Die Kontaktdaten pro Gästegruppe muss von einer Person im Innenbereich erhoben werden, im Aussenbereich entfällt dies ganz.
11. Das Management und das Personal sind verantwortlich für eine wirksame Umsetzung der

- Vorgaben.
12. Darüber hinaus gelten auch weiterhin die für den ordnungsgemässen Betrieb von Restaurants gültigen und von den Kantonen regelmässig geprüften Hygiene- und Reinigungsvorschriften. Zudem wird auf das Schutzkonzept für Lebensmittelgeschäfte verwiesen.

GÜLTIGKEIT FÜR FOLGENDE BETRIEBE

Name	Adresse

1. HÄNDEHYGIENE

Maßnahmen
Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben beim Betreten des Betriebs die Möglichkeit die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren zu können.
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, muss eine Händedesinfektion erfolgen.
Die Tische werden regelmäßig mit Seife gereinigt.

2. SPEZIFISCHE HYGIENEVORSCHRIFTEN SYSTEMGASTRONOMIE

Maßnahmen
Bei Wiederaufnahme des Betriebs sind das in den Leitungen befindliche Kalt- und Warmwasser für mindestens 30 Sekunden abfließen zu lassen.
Bei jedem Wechsel des Arbeitsbereiches ist dieser zu reinigen und zu desinfizieren. Dieser Bereich umfasst unter anderem Tastaturen, Arbeitsflächen, Schöpfwerkzeug usw. Diese Anweisungen sind strikte umzusetzen.
Bildschirme und Touch-Screens (auch bei Kaffeeautomaten) werden nur mit einem geeigneten und desinfizierenden Mittel gereinigt.
Servietten werden nur in Selbstbedienung und einem Dispenser oder in Bestecktaschen zur Verfügung gestellt.
Die Kassen sind mit Plexiglas-Schutz versehen

3. GESICHTSMAKSEN

Maßnahmen
Jede Person muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste in Restaurationsbetrieben, wenn sie an einem Tisch sitzen. Wenn die Personen aber auf dem Weg zum Tisch sind oder die Toiletten aufsuchen, ist eine Gesichtsmaske zu tragen. In den Aussenbereichen ist das Tragen von Masken nicht mehr nötig.
Die Maskentragpflicht in öffentlich zugänglichen Räumen gilt auch für das Personal, das dort arbeitet.
Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand auch beim Tragen einer Maske nach Möglichkeit 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.

4. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN – NUR SITZEND KONSUMIEREN

Maßnahmen

Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.

In Restaurationsbetrieben dürfen Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.

Auf den Aussenterrassen gibt es keine Einschränkungen mehr.

Privaten Veranstaltungen mit bis zu 30 Personen in Innerräumen und 50 Personen in Aussenbereichen können unter Einhaltung der Abstands- und Hygieneempfehlungen des BAG wieder durchgeführt werden. Bei privaten Veranstaltungen besteht eine Maskentragpflicht, die Konsumation von Speisen und Getränken muss sitzend erfolgen, die Kontaktdaten der teilnehmenden Personen müssen erhoben werden.

5. EINGANG UND EINGANGSKONTROLLE

Die Zugangskontrolle wird durch das Personal vor Ort mit geeigneten Mitteln jederzeit sichergestellt.

Maßnahmen

Der Kostenstellenleiter/Tagesverantwortliche sorgt während der gesamten Öffnungszeit dafür, dass die Sitzplatz-Kapazitäten im Restaurant nicht überschritten und die Distanzregeln eingehalten werden. Dabei werden die Kapazitäten der Sitzplätze durch eine Zuteilung derselben gewährleistet.

6. 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 ein 1.5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.

Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke, Förderband-Restaurants, Teppanyaki, Hochtische) können mehr als eine Gästegruppe platzieren, sofern der Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.

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.
Sitzplätze in Seminarräumen des Betriebes haben einen Mindestabstand von 1.5 Metern.
Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmaßnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.
Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (z. B. Take-Away, Selbstbedienungsrestaurants, Bars und Pubs), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen. Die Konsumation hat sitzend, pro Gästegruppe oder ausserhalb des Betriebs zu erfolgen.
Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten

Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 m

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

Maßnahmen
Bei uns besteht eine grundsätzliche Maskentragpflicht über die ganze Arbeitszeit.
Arbeitspläne sind so zu erstellen, dass Social Distancing in der Produktion möglich ist und sich die Einsatzteams möglichst wenig mischen. Mögliche Maßnahmen hierfür sind: <ul style="list-style-type: none"> • Ausweitung der Produktionszeiten • Reduktion Angebotsbreite • Vorproduktionen • Einsatz von Convenience-Produkten

7. REINIGUNG

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

Maßnahmen
Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmäßig, aber mindestens 2 x täglich ausgewechselt werden.
Oberflächen und Gegenstände (z. B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) werden regelmäßig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.
Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmäßig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.
WC-Anlagen werden nach jeder Schicht gereinigt und desinfiziert (aber mindestens 2 x täglich). Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen.

Das Personal trägt Handschuhe im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und das Personal wäscht sich nach dem Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche gründlich die Hände.

Offene 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. 4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).

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

Tablets werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert (maschinell)

Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden möglichst im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand). Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.

8. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Maßnahmen

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäß BAG zu befolgen (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene). Weitere Maßnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

9. 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 Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.

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

Der Betrieb verzichtet möglichst auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze) oder reinigt diese regelmässig.

Die Schutzmaßnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1.5 Metern) gilt auch bei der Waren-Anlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen

Der Betrieb kann selbstbediente wie bediente Buffets anbieten. Bei den selbstbedienten Buffets gewährleistet er, dass jeder Gast beim Eingang die Hände desinfizieren kann, und / oder Einweghandschuhe benutzen kann, das Schöpfbesteck muss mehrmals ausgetauscht werden.

10. 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 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, 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.
Das Personal weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird.
Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten.
Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

11. 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 sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmäßig und füllt nach.
Der Betrieb lässt keine erkrankten Mitarbeitenden arbeiten und schickt Betroffene sofort nach Hause.
Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) 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.

12. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

Der Betrieb erfasst Kontaktdaten von einer Person der jeweiligen Gästegruppe, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Maßnahmen

Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren: <ul style="list-style-type: none">a) die voraussichtliche Unterschreitung des erforderlichen Abstands und das damit einhergehende erhöhte Infektionsrisiko;b) 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.



Schutzkonzept für die Migros-Gastronomie



Kontaktdaten werden insbesondere mittels Kontaktformular (elektronisch oder schriftlich) erhoben. In den Aussenbereichen ist keine Kontaktdatenerhebung mehr erforderlich.

Es sind folgende Daten per QR-Code oder Kontaktformular, sofern keine kantonale Sondervorschriften bestehen, zu erheben:

- a) Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer
- b) bei kantonalen Sondervorschriften: die Ankunfts- und Weggangszeit

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 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.

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: _____