

Schutzkonzept Café «Am Römerholz» Covid-19

- Das Schutzkonzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen.
- Es gelten sämtliche Bestimmungen der Covid-19-Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der COVID-19-Epidemie.
- 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 Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

Grundregeln

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
2. Tragen einer Gesichtsmaske in Innenräumen von Einrichtungen und Betrieben.
3. Die Betriebe 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 und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
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. Die Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 10 erhoben.

Massnahmen

1. Aufstellen von Händehygenestation: Die Gäste müssen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.
2. Jede Person muss in Innenräumen von öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen. Die Gäste sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, sobald

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf!

und während sie an ihrem Tisch sitzen. Im Aussenbereich muss keine Maske getragen werden. 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, werden weggewiesen.

3. Im Gästebereich sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird. Im Innenbereich dürfen Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.
4. 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 Tisch-kante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
5. Alle Kontaktflächen und Gegenstände (z.B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone) 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.
6. Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, , Kontakt mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt aufzunehmen sowie die Empfehlungen des BAG einzuhalten. Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.
7. 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.
8. 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, das Tragen der Masken bis zum Tisch sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen. Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Handschuhe, Schürzen) geschult, so dass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden.
9. Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er Hygienemasken und Handschuhe an.
10. Die Betreiber müssen die Kontaktdaten von einem Gast pro Gästegruppe erheben, wenn die Gästegruppe im Innenbereich konsumiert. Von Gästen, die im Aussenbereich konsumieren, müssen die Kontaktdaten nicht erhoben werden. Es sind folgende Daten zu erheben: Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer, Tisch- oder Sitzplatznummer. Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden. Der Betrieb stellt durch geeignete Vorkehrungen sicher, dass die Korrektheit der erhobenen Kontaktdaten gewährleistet ist.