

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
- Der Betrieb von Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben sowie von Diskotheken und Tanzlokalen ist verboten. Das Verbot gilt nicht für folgende Betriebe und Bereiche: Restaurations-Betriebe, soweit sie ausschliesslich im Aussenbereich Sitzplätze für die Konsumation der Speisen und Getränke anbieten. Als Aussenbereich gelten Terrassen und andere Bereiche ausserhalb eines Gebäudes, die zur Gewährleistung einer freien Zirkulation der Luft:
 1. nicht überdacht sind, oder
 2. überdacht und mindestens zur Hälfte ihrer Seiten offen sind.

Grundregeln

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
2. Tragen einer Gesichtsmaske in Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben.
3. Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.
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 im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen
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. Der Betrieb erhebt Kontaktdaten von jedem Gast, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf!

Massnahmen

1. Aufstellen von Händehygienestation: Die Gäste müssen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.
2. Jede Person muss in Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste in Restaurationsbetrieben, während sie an ihrem Tisch sitzend Speisen oder Getränke konsumieren. 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. In Restaurationsbetrieben dürfen höchstens vier Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Familien mit Kindern, die im selben Haushalt leben. In den Betrieben dürfen Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden. In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben a. 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
b. sind wirksame Abschränkungen zwischen Gästegruppen zu platzieren (z. B. Trennwände);
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, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen. 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.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf!

10. Der Betrieb muss die Kontaktdaten von jedem Gast erheben. Davon ausgenommen sind Kinder, die mit ihren Eltern anwesend sind. 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.