

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. Restaurationsbetriebe, bei denen die Konsumation vor Ort erfolgt, sorgen dafür, dass der Zugang zum Innenbereich auf geimpfte und genesene Personen (2G) beschränkt wird.
3. Tragen einer Gesichtsmaske in Innenräumen von Einrichtungen und Betrieben.
4. Im Innenbereich wird sitzend konsumiert. Der Betrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen im Aussenbereich nicht vermischen, sofern der Zugang bei Personen ab 16 Jahren nicht auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt wird.
5. 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.
6. Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
7. Kranke Personen im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, Kontakt mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt aufzunehmen sowie die Empfehlungen des BAG einzuhalten.
8. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
9. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
10. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

Massnahmen

1. Aufstellen von Händehygienestation: Die Gäste müssen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.
2. Der Betrieb kontrolliert am Tisch, beim ersten Kontakt des Servicepersonals mit den Gästen, die Covid-Zertifikate und Identität der Gäste. Die Zertifikate sind nur mit einem Ausweis (Pass, Identitätskarte, Führerausweis, Aufenthaltsbewilligung, Studentenausweis oder SwissPass) gültig. Die Kontrolle des Covid-Zertifikats erfolgt mittels «COVID Certificate Check»-App. Die Person, die das Covid-Zertifikat prüft, gleicht anhand des Identitätsnachweises (mit Foto) Name und Geburtsdatum mit den Informationen auf dem Covid-Zertifikat ab. Mitarbeitende im Gastgewerbe müssen nicht über ein Covid-Zertifikat verfügen. Im Aussenbereich gilt keine Zertifikatspflicht und es muss keine Maske getragen werden. Gäste ohne Covid-Zertifikat, die sich im Aussenbereich aufhalten, tragen eine Maske, wenn sie den Innenbereich aufsuchen (bspw. Theke, Buffet, WC-Anlagen, ...)
3. Gäste und Mitarbeitende tragen in Innenräumen eine Gesichtsmaske. Die Maskenpflicht für Gäste entfällt, sobald sie am Tisch sitzen. Die Maskenpflicht im Innenbereich entfällt auch, wenn der Zugang auf Personen mit einem Impf- oder Genesungszertifikat und einem Testzertifikat (2G+) beschränkt ist. Im Aussenbereich muss keine Maske getragen werden.
4. Im Innenbereich findet die Konsumation ausschliesslich sitzend statt, sofern der Zugang für Personen ab 16 Jahren nicht auf Personen mit einem Impf- oder Genesungszertifikat und zusätzlichem Testzertifikat beschränkt wird (2G+). Als Aussenbereich gelten Bereiche ausserhalb eines Gebäudes, die genügend offen gestaltet sind, damit ein gleicher Luftaustausch wie im Freien gewährleistet ist. Aussenbereiche sind entweder nicht überdacht, oder haben mindestens die Hälfte der Seiten (= mind. die Hälfte der Anzahl Seiten und mindestens die Hälfte der Länge) geöffnet.
5. Im Innenbereich muss zwischen den Gästegruppen kein Abstand mehr eingehalten werden. Im Aussenbereich muss zwischen den Gästegruppen 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. Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.
6. 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.
7. 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.
8. 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.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf!

9. 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.
10. 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.