

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. In Restaurationsbetrieben, in denen die Konsumation vor Ort erfolgt, muss der Zugang zum Innenbereich für Personen ab 16 Jahre auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt werden. Dafür können die Betriebe auf die übrigen Schutzmassnahmen (Abstand, Trennwände, Sitzpflicht, Maskenpflicht, ...) Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Tragen einer Gesichtsmaske in Innenräumen von Einrichtungen und Betrieben, sofern der Zugang bei Personen ab 16 Jahren nicht auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt wird.
3. 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.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
5. Kranke Personen im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, Kontakt mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt aufzunehmen sowie die Empfehlungen des BAG einzuhalten.
6. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
7. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
8. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
9. Die Betreiber machen die Gäste explizit auf die obligatorische Kontaktdatenerfassung aufmerksam.

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. Der Betrieb kontrolliert beim Eingang oder am Tisch, spätestens beim ersten Kontakt des Servicepersonals mit den Gästen, die Covid-Zertifikate und Identität der Gäste. Die Zertifikate sind nur mit einem Ausweis (ID, Pass, ...) 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 muss ebenfalls 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. Im Aussenbereich sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird. Wird der Zugang auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt (Innenräume obligatorisch, Aussenbereich freiwillig), dürfen sich die verschiedenen Gästegruppen vermischen.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
9. Die Kontrolle des Covid-Zertifikats erfolgt mittels «COVID Certificate Check»-App.. 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.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf!