GASTROSUISSE HotellerieSuisse SCA SwissCateringAssociation

In Zusammenarbeit mit
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärswesen (BLV)
Bundesamt für Gesundheit (BAG)
Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO)

SCHUTZKONZEPT FÜR DAS GASTGEWERBE UNTER COVID-19

Version 1: 05. Mai 2020

EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. Davon ausgenommen sind Verpflegungsangebote in obligatorischen Schulen, die im Konzept für obligatorische Schulen geregelt sind. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen strenge Kontrollen durch. Die Unternehmen können zusätzliche betriebsspezifische 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 Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19).

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes.

Unter Gästegruppe werden im Folgenden jene Gäste zusammengefasst, die gemeinsam eingetroffen sind oder für die gemeinsam vor dem Besuch oder vor Ort reserviert wurde. Eine Gästegruppe umfasst 1 bis 4 Personen. Die Personen einer Gästegruppe sind miteinander bekannt.

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 Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
2. Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 2 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 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. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen
6. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)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. Die Personendaten der Gäste werden erfasst.

GÜLTIGKEIT FÜR FOLGENDEN BETRIEB

Name	Adresse
Restaurant 19 **Golfpark Otelfingen**	**Neue Riedstrasse 72** **8112 Otelfingen**

1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.

Massnahmen
Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste müssen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren 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.
Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren.
Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor sie sauberes Geschirr wieder anfassen.

2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen

Massnahmen
An einem Tisch darf maximal eine Gästegruppe von 4 Personen sitzen. Davon ausgenommen sind Eltern mit Kindern sowie die nicht öffentliche Betriebs- und Schulgastronomie.
Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt.
Alle Gäste nutzen Sitzplätze, Stehplätze sind nicht zugelassen.
Bei Thekenkonzepten werden die Gäste schriftlich auf die maximale Anzahl Personen pro Tisch hingewiesen.
Unterhaltungsangebote wie z. B. Live-Musik, Billard, Dart, Bowling, Karaoke Spielautomaten und Tactilo-Geräte sind nicht zugelassen.

3. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 2 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

Massnahmen
Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 2 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» einen 2-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.

Trennwände zur Abtrennung von Tischen erfüllen folgende Auflagen, wenn die Tische weniger als 2 Meter voneinander entfernt sind.

- Die obere Kante der Trennwand befindet sich, gemessen ab Boden, auf einer Höhe von mindestens 1.5 Metern, und mindestens 70 cm über der Tischkante.
- Die untere Kante der Trennwand befindet sich zwischen dem Boden und der Tischhöhe des am tiefsten gelegenen Tisches, den die Trennwand trennt, oder liegt auf der Tischplatte auf.
- Die Trennwand reicht in der Horizontalen auf beiden Seiten des Tisches 50 cm über die Tischkante hinaus oder schliesst direkt an einer Wand ab.

Es sind grundsätzlich alle Materialien zugelassen, solange der Schutz vor einer Tröpfcheninfektion durch die Materialwahl nicht deutlich negativ beeinträchtigt wird (z. B. Metalle, Kunststoffe, Acrylglas, Glas, Holz, Karton, Gardinen, Stoffvorhänge).

Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke, Förderband-Restaurants, Teppanyaki) können mehr als eine Gästegruppe von vier Personen platzieren, sofern der Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.

Betriebe mit Theken-/Bar-Sitzplätzen haben die Abstandsregeln einzuhalten. Es können maximal vier Personen derselben Gästegruppe ohne Mindestabstände platziert werden. Um das Servicepersonal hinter der Theke zu schützen, braucht es besondere Massnahmen bei längerer Kontaktdauer, sofern der Mindestabstand von 2 Metern zu den Gästen nicht eingehalten werden kann (z. B. mittels Abgrenzung von besonders exponierten Bereichen durch Plexiglasscheibe als Spuckschutz).

Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gäste den Mindestabstand von 2 Metern zu anderen Gästen einhalten können.

Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 2 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 2 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleideräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

In Aufenthalts- und Pausenräume für das Personal wird die Anzahl Personen auf 1 Person pro 4 m^2 limitiert. Arbeitspausen werden bei Bedarf gestaffelt organisiert. Der Abstand von 2 m muss eingehalten werden.

Sitzplätze in Seminarräumen des Betriebes haben einen Mindestabstand von 2 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 (maximale Gruppe von 4 Personen) oder ausserhalb des Betriebs zu erfolgen.

Der Betrieb vermeidet, dass das Personal Gegenstände der Gäste anfasst. Dazu gehört auch deren Kleidung. Garderoben sind nur zulässig, wenn das Kleidungsstück versorgt oder entnommen werden kann, ohne dass andere Kleider oder Gegenstände (z. B. Kleiderbügel) angefasst werden.

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 2 m

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

Massnahmen
Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 2 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt ebenfalls kein Mindestabstand.
Im Service wird ein Mindestabstand von 2 Metern dringend empfohlen. Der Betrieb sollte organisatorische Massnahmen prüfen, damit dieser Abstand eingehalten werden kann (z. B. Service-Tische oder Service-Wagen, Abholstationen, Service über Theke). Kann dieser Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützt der Betrieb das Personal, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.
Sollte der Abstand von 2 Metern im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) oder eines Gesichtsvisiers dringend empfohlen, aber es besteht keine Tragepflicht. Der Betrieb muss es den Mitarbeitenden auf ihren Wunsch hin ermöglichen, mit Hygienemasken oder Gesichtsvisier zu arbeiten. Er kann das Tragen einer bestimmten Hygienemaske oder eines Gesichtsvisiers nur verbieten, wenn das Produkt vergleichsweise stark auffällt und alternative Hygienemasken oder Gesichtsvisiere verfügbar sind.

4. REINIGUNG

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

Massnahmen
Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt.
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 täglich mehrmals geleert.
Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt.
Arbeitskleider werden täglich 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).
Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Napperons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.
Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.
Menükarten und Tabletts werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert.
Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden möglichst im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand). Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.

5. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN

Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen. Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Schutzmassnahmen des BAG und bleiben − wenn immer möglich − zu Hause. Der Schutz von besonders gefährdeten Mitarbeitenden ist in der COVID-19-Verordnung 2 geregelt.

Massnahmen
Die Bestimmungen von Art. 10c der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus müssen übernommen werden und gelten für alle Betriebe und alle Mitarbeitenden.
Der Betrieb berücksichtigt, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen.

6. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen
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. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

Massnahmen
Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle vier Stunden gewechselt. 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 auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese nach jedem Gast.
Der Betrieb verzichtet auf Gegenstände, die von mehreren Gästen geteilt werden (z. B. Zeitschriften, Magazine oder Snacks).
Der Betrieb verzichtet entweder auf Touchscreens für Gäste (z. B. zur Bestellung), desinfiziert diese nach jedem Gast, oder stellt Desinfektionsmittel und Einwegtücher zur Verfügung.

Der Betrieb stellt selbstbediente Buffets auf bediente Buffets um. Alternativ gewährleistet er, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert, oder Einweghandschuhe benutzt, oder mit frischem Besteck schöpft.
Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 2 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

8. INFORMATION

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und instruieren, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.

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, Gesichtsvisiere, 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.

9. MANAGEMENT

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

Massnahmen
Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) werden regelmässig nachgefüllt. Das Unternehmen achtet auf genügenden Vorrat.
Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken), Gesichtsvisiere und Handschuhe an.
Soweit möglich, erhalten gemäss Art. 10b der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus besonders gefährdete Arbeitnehmende nur Aufgaben mit geringem Infektionsrisiko zugewiesen. Der Arbeitsplatz ist so ausgestaltet, dass jeder enge Kontakt mit anderen Personen ausgeschlossen ist, namentlich indem ein Einzelraum oder ein klar abgegrenzter Arbeitsbereich unter Berücksichtigung des Mindestabstandes von 2 Metern zur Verfügung gestellt wird. In Fällen, in denen

ein enger Kontakt nicht jederzeit vermieden werden kann, werden angemessene Schutzmassnahmen nach dem STOP-Prinzip ergriffen (Substitution, technische Massnahmen, organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung). Andernfalls müssen die Arbeitnehmenden unter Lohnfortzahlung von der Arbeitspflicht befreit werden. Der Mitarbeiter ist verpflichtet dem Vorgesetzten zu melden, wenn er der Risikogruppe angehört. Die Abklärung, ob ein/e Mitarbeiter/in besonders gefährdet ist, findet durch freiwillige, vertrauliche Gespräche statt.
Der Betrieb lässt keine erkrankten Mitarbeitenden arbeiten und schickt Betroffene sofort nach Hause.
Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).
Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

10. PERSONENDATEN

Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Massnahmen
Von jedem Gast werden die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit) und die Tischnummer erfasst, sofern vor Ort konsumiert wird. Die nicht öffentliche Schul- und Betriebsgastronomie muss keine Personendaten erfassen. Das Unternehmen bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet sie danach vollständig. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.
Der Betrieb muss über die letzten 14 Tage Auskunft darüber geben können, welche Tische ein Mitarbeitender bedient hat.

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum:

Stephan Vesecky
Bereichsleiter Gastronomie Golfpark Otelfingen



Otelfingen, 6. Mai 2020