



SCHUTZKONZEPT FÜR BETRIEBE UNTER COVID-19

Version 6: 22. Juni 2020, gültig seit dem 22. Juni 2020

EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen inkl. für Betriebe, welche Veranstaltungen (z.B. Seminare) anbieten. 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 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 Covid-19-Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie. Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang. Der Betrieb sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzeptes.

ZIEL DIESER MASSNAHMEN

Das Ziel der Massnahmen ist es, einerseits Mitarbeitende und im Betrieb Tätige und andererseits die allgemeine Bevölkerung als Dienstleistungsempfänger vor einer Ansteckung durch das neue Coronavirus zu schützen. Zudem gilt es, besonders gefährdete Personen bestmöglich zu schützen, sowohl als Arbeitnehmende wie auch als Kunden.

SPEZIELLE VORGABEN FÜR GESUNDHEITSFACHPERSONEN

Für Spitäler, niedergelassene Ärzte, (Gesundheits-)Fachpersonen sowie Pflegeheime und Spitex, die COVID-19-Patienten behandeln oder betreuen, gibt es spezifische Empfehlungen aus Fachkreisen (vgl. www.bag.admin.ch/coronavirus-gesundheitsfachpersonen).

GESETZLICHE GRUNDLAGEN

COVID-19-Verordnung 2 (818.101.24), Arbeitsgesetz (SR 822.11) und dessen Verordnungen

SCHUTZKONZEPT FÜR DEN RESTAURATIONSBETRIEB «MESA» UPK BASEL INKL. VERANSTALTUNGEN UNTER COVID-19: RAHMENBEDINGUNGEN UND INHALTE

Version 6: 22. Juni 2020, gültig seit dem 22. Juni 2020

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 dieser Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Unternehmen reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Die Restaurationsbetriebe, Barbetriebe und Gemeinschaftsgastronomie stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5m Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Metern 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 Unternehmen mit Hygienemaske nach Hause schicken und informieren, die Anweisungen zur 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. Personendaten der Gäste werden gemäss Punkt 10 erfasst.

SCHUTZKONZEPT

1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Unternehmen reinigen sich regelmässig die Hände.

Massnahmen

Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.

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, erfolgt eine Händedesinfektion.

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.

Bei betriebsinternen Veranstaltungen wie z.B. Seminaren und Sitzungen, werden die Teilnehmer aufgefordert möglichst den eigenen Laptop (eigenes Material wie Stifte) mitzubringen. Betriebseigenes Material wird vom Betrieb regelmässig gereinigt, desinfiziert oder entsorgt (Einwegartikel).

2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

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

Massnahmen

Die Grösse einer Gästegruppe ist auf maximal 100 Personen beschränkt.

Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.

Im Gästebereich, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt,

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. Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten nicht schriftlich, da die Rückverfolgbarkeit durch das Kassensystem gewährleistet ist.

b. sind die Kontaktdaten durch das Erfassungsblatt einer Person pro Gästegruppe sicherzustellen, sofern es externe und/oder barzahlende Gäste sind.

Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt.

Die maximale Anzahl Nutzer für die entsprechenden Seminar- bzw. Sitzungsräumlichkeiten, werden reguliert und am Eingang ausgeschrieben.

Bei Veranstaltungen in öffentlich zugänglichen Einrichtungen oder Betrieben sind maximal 100 Personen zugelassen. Kann der erforderliche Abstand nicht eingehalten werden, müssen geeignete Schutzmassnahmen ergriffen werden (Tragen einer Maske), und es sind die Kontaktdaten aufzunehmen.

3. DISTANZ HALTEN

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.

Massnahmen

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 Tischkante eingehalten werden.

Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.

Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gäste den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästen einhalten können.

Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten.

Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.

In Seminaren gilt der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Seminarteilnehmenden, sofern der Seminarraum genügend Platz dazu bietet.

Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.

Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (z. B. Take-Away, Selbstbedienungsrestaurants), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen.

Der Betrieb vermeidet, dass das Personal Gegenstände der Gäste anfasst.

Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

Die Seminarteilnehmer können als Gästegruppe deklariert werden. Selbstbedienungskaffeemaschinen sind erlaubt. Der Betrieb stellt sicher, dass diese in regelmässigen Abständen gereinigt und desinfiziert werden.

Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 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 1,5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt oder tragen Hygienemasken.

Im Service wird ein Mindestabstand von 1,5 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.

Die Mitarbeitenden verpflichten sich zum Tragen einer Hygienemaske.

4. REINIGUNG

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

Massnahmen

Für die Reinigungsarbeit stehen Mehrfachtextilien im Einsatz. Diese müssen 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 im Gastraum.

Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

Tablets 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 Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

7. BESONDERE ARBEITSSITUATION

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 acht 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 gewährleistet, dass jeder Gast vor dem Schöpfen bzw. vor dem Betreten des Selbstbedienungsbuffets, die Hände desinfiziert. Dasselbe gilt für bestelltes Catering für Veranstaltungen, Seminare oder Sitzungen.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

Der Betrieb verzichtet möglichst auf gemeinsam benutzte Utensilien oder Gegenstände (z.B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Zeitschriften) oder reinigt diese regelmässig.

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 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, Gesichtsvierecke, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt 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.

Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten, z.B. anhand des aktuellen BAG-Plakates «so schützen wir uns».

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 1,5 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 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.

Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.

10. Personendaten

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

Massnahmen

Bei internen oder externen MitarbeiterInnen mit einem Badge, erfasst der Betrieb die Kontaktdaten nicht schriftlich. Die Rückverfolgbarkeit ist durch das Kassensystem gewährleistet.

Barzahlende müssen zwingend an der Kasse auf einem Blatt Personalien/Tel.nr/Firma hinterlassen. Kassenbon Doppel wird dem Erfassungsblatt beigeheftet, 14 Tage aufbewahrt und anschliessend vernichtet. Das Erfassungsblatt ist an der Kasse im Restaurant zu beziehen. Die Betreiberin bzw. der Betreiber oder die Organisatorin bzw. der Organisator muss die Kontaktdaten erheben und deren Richtigkeit mittels Kontrolle des Identitätsausweises oder anderweitig gewährleisten.

Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:
a. die voraussichtliche Unterschreitung des erforderlichen Abstands und das damit einhergehende erhöhte Infektionsrisiko;

a.b. die Möglichkeit einer Kontaktaufnahme durch die zuständige kantonale Stelle und deren Kompetenz, eine Quarantäne anzuordnen, wenn es Kontakte mit an Covid-19 erkrankten Personen gab.

Bei Veranstaltungen aller Art (z.B. Seminare, Sitzungen) muss der Betrieb keine Kontaktdaten erfassen, wenn der Organisator der Veranstaltung versichert, eine Gästeliste erfasst zu haben. Der Organisator muss die Gästeliste dem Betreiber nicht abgeben. Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten des Organisations.

Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet werden.

Das Unternehmen verwendet die Daten ausschliesslich für den angegebenen Zweck. Das Unternehmen bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet sie danach vollständig; vorbehalten bleibt die ausdrückliche Einwilligung der betroffenen Person zu einer weiteren Bearbeitung ihrer Daten. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.

ANHÄNGE

Anhang

Formular Erfassungsblatt Gästekontakte

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde auf Grund einer Branchenlösung erstellt: Ja Nein

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____