

Betriebsinternes Merkblatt zum Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19

Das Schutzkonzept für das Gastgewerbe gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen und setzt die Auflagen des Bundes um. Die Gesundheit der Bevölkerung ist dem Gastgewerbe ein grosses Anliegen. Mit der Einhaltung des Schutzkonzeptes zeigen die Mitarbeitenden des Gastgewerbes Verantwortung im Umgang mit dem Coronavirus.

Verbindliche Auflagen



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.

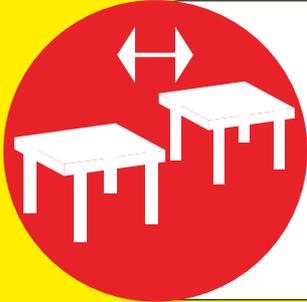


Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste müssen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.

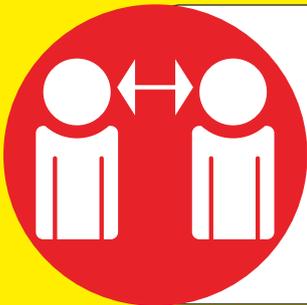


An einem Tisch darf maximal eine Gästegruppe von 4 Personen sitzen. Davon ausgenommen sind Eltern mit Kindern sowie die nicht öffentliche Betriebs- und Schulgastronomie.

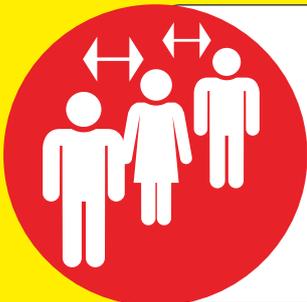
Verbindliche Auflagen



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



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 oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt ebenfalls kein Mindestabstand.



Der Betrieb stellt u. a. mit Bodenmarkierungen sicher, dass die wartenden Gäste den Mindestabstand von 2 Metern zu anderen Gästen einhalten können. Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 2 Metern in WC-Anlagen (z. B. durch Absperrungen einzelner Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.



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 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.

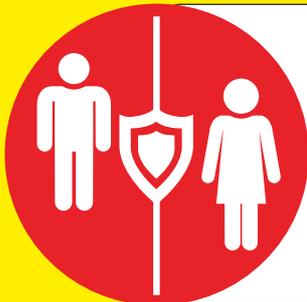
Verbindliche Auflagen



Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch. Wo Gäste die Bestellungen an der Theke abgeben, sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter anzubringen. Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam.



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.



Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.



Im Service wird ein Mindestabstand von 2 Metern dringend empfohlen. Der Betrieb soll organisatorische Massnahmen prüfen, damit dieser Abstand eingehalten wird (z. B. Service-Tische, Abholstationen, Service über Theke). Kann der Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützt der Betrieb das Personal, indem es durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder andere Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.

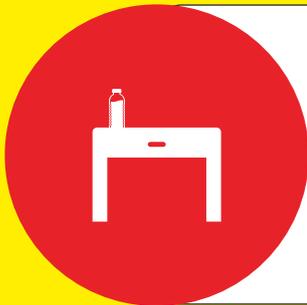


Sollte der Abstand von 2 Metern im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske oder eines Gesichtsvisiers dringend empfohlen, aber es besteht keine Tragepflicht.

Verbindliche Auflagen



Hygienemasken werden 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.



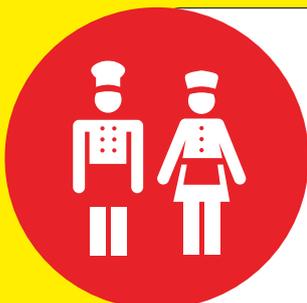
Sitzplätze in Seminarräumen des Betriebes haben einen Mindestabstand von 2 Metern.



Türgriffe, Liftnöpfe, 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) und es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen.



Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einwegtücher 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.



Arbeitskleider werden täglich gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen. Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

Verbindliche Auflagen



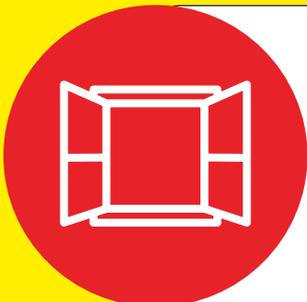
Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) werden regelmässig nachgefüllt.



Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt.



Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden möglichst im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand). Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.



Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z. B. 4 x täglich für ca. 10 Minuten lüften).



Offene Abfalleimer werden täglich mehrmals geleert. Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt.

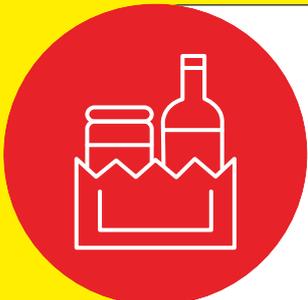
Verbindliche Auflagen



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.



Unterhaltungsangebote wie z. B. Live-Musik, Billard, Dart, Bowling, Karaoke, Spielautomaten und Tactilo-Geräte sind nicht zugelassen.



Der Betrieb verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien und Gegenstände (z. B. Zeitschriften, Magazine, Snacks, Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese nach jedem Gast. Menükarten und Tablett werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert.

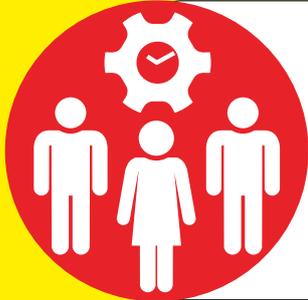


Der Betrieb stellt selbstbediente Buffets auf bediente Buffets um. Alternativ gewährleistet er, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert, oder Einweghandschuhe benutzt, oder mit frischem Besteck schöpft.



Der Betrieb verzichtet entweder auf Touchscreens für Gäste (z. B. zur Bestellung), desinfiziert diese nach jedem Gast, oder stellt Desinfektionsmittel und Einwegtücher zur Verfügung.

Verbindliche Auflagen



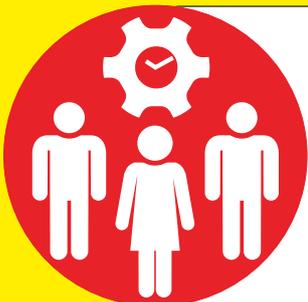
Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb.



Das Personal weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird.



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, Gesichtsvisiere und Handschuhe an.



Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.



Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten.

Verbindliche Auflagen



Der Betrieb berücksichtigt, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen. Soweit möglich, erhalten besonders gefährdete Arbeitnehmende nur Aufgaben mit geringem Infektionsrisiko zugewiesen. Der Arbeitsplatz ist so ausgestaltet, dass jeder enge Kontakt mit anderen Personen ausgeschlossen ist.



Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft. Das Personal wird beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel und im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden.



Der Betrieb lässt keine erkrankten Mitarbeitenden arbeiten und schickt Betroffene sofort nach Hause. Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen. Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

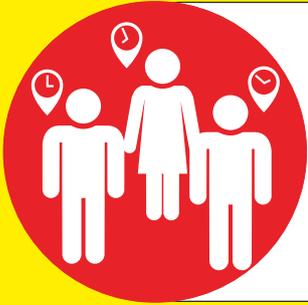


Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.



Jede Gästegruppe gibt freiwillig die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit, Tischnummer) von einer Person an. Der Betrieb stellt ein Formular zum Erfassen der Kontaktdaten zur Verfügung. In Selbstbedienungsrestaurants werden keine Kontaktdaten erfasst.

Verbindliche Auflagen



Das Unternehmen bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet sie danach vollständig. Der Betrieb muss über die letzten 14 Tage Auskunft darüber geben können, welche Tische ein Mitarbeitender bedient hat.