

## Schutzkonzept Gastronomie unter Covid-19

Stand 20. September 2021

### Einleitung

Es gelten sämtliche Bestimmungen der Covid-19 Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie.

Gemäss Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie vom 08. September 2021, effektiv auf den 13. September 2021, basiert vorliegendes Konzept auf folgendem Prinzip:

Art. 12 Abs. 3: Betriebskantine

### Gästegruppen

Gültig ab 20. September 2021. Zulässige Gästegruppen in der Mensa der STM:

- Studierende der PH Zug
- Dozierende und Mitarbeitende der PH Zug
- Mitarbeitende und Funktionäre der Schulen St. Michael Zug
- Schüler\*innen des 10. Schuljahres des Kollegiums St. Michael Zug

### Konzept Betriebskantine

Das gastronomische Konzept sieht vor, die Mensa der PH Zug für die oben aufgeführte Gästegruppen als Betriebskantine zu führen. Für externe Gäste bleibt die Mensa so lange geschlossen bis eine Öffnung vom BAG wieder erlaubt ist.

Dies ist vereinbar, wenn auch im Innenbereich die höchstmögliche Schutzmassnahme, sprich Abstand zwischen den Gästegruppen (Tischen), Maskenpflicht und Essen exklusiv sitzend, besteht. Das Tracing ist über den Legic-Schlüssel sichergestellt. Barzahler müssen sich in die Liste oder über den QR-Code einschreiben.

Gäste, welche nicht konsumieren, werden weggewiesen.

Das Schutzkonzept gilt für die Öffnungszeiten der Mensa von 11:30-13:30 Uhr. Ausserhalb dieser Zeit gilt das Schutzkonzept der PH Zug auch für die Räumlichkeit der Mensa.

### Grundregeln

Der Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche sind für die Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
2. Der Betrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen an den Tischen nicht vermischen.
3. Zur Mensa zugelassene Gäste tragen Mundschutz bis sie sitzen.
4. Bedarfsgerechte Reinigung von Oberflächen.
5. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.
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. Personendaten der Gäste werden erfasst.

## 1. Händehygiene

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

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 an verschiedenen Stationen bis zur Essenfassung zu desinfizieren.
Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere bei der Ankunft am Arbeitsplatz, sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.
Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten anfassen und Besteck polieren.

## 2. Gästegruppen auseinanderhalten

Im Innen- und Aussenbereich ist eine normale Tischkapazität erlaubt. Der Abstand zwischen den Tischen beträgt 1.5m im Innen- und Aussenbereich.

Massnahmen
Die Personen müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.
Es gilt freie Sitzplatzwahl.
Anhand der Bezahlung mit Legic werden die Kontaktdaten der Gäste automatisch erfasst. Gäste, welche bar bezahlen, werden sich in die Tracing-Liste eintragen oder melden sich über den QR-Code an.
Die Konsumation darf im Innenbereich nur sitzend eingenommen werden. Im Aussenbereich gilt keine Einschränkung.
Maskentragepflicht für den gesamten Mensa-Innenbereich solange nicht am Tisch sitzend. Dies gilt beim Anstehen, am Buffet, der Kasse sowie an den Kaffeeautomaten und Tablarrückgabestellen.

## 3. Distanz halten

Maskentragepflicht.

Mitarbeitende und andere Personen halten jederzeit 1.5 Meter Distanz zueinander. Hierfür sind Bodenmarkierungen angebracht. Die Mitarbeitenden sind zusätzlich mit Glaswänden vor den Gästen getrennt.

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
Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1.5 Meter während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.
Zwischen den Tischen wird nach ein 1.5 Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten.
Die Sitzplatzanzahl ist nicht mehr limitiert. Solange die derzeitige Kapazität mit Vierertischen ausreicht wird diese Limitierung aufrecht erhalten.
Der Betrieb stellt per Markierung sicher, dass die wartenden Gäste den Mindestabstand von 1.5 Metern zu anderen Gästen einhalten können.
Der Betrieb bringt im Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1.5 Metern zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.
Im Eingang- und Buffetbereich werden die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam gemacht. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.
Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern in WC-Anlagen, Aufenthalts- und Umkleieräumen, sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.
Für die Schutzmassnahmen ausserhalb der Öffnungszeiten (11:30-13:30 Uhr) der Essensausgabe kommt das Schutzkonzept der PH Zug zum Tragen.

#### Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter

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

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

## 4. Reinigung

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

Massnahmen
Für genügend Abfalleimer ist gesorgt, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.
Abfalleimer werden regelmässig geleert.
Alle Kontaktflächen werden regelmässig gereinigt.
Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit antibakteriellen Waschmitteln gewaschen.
Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen.
Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung.

## 5. Erkrankte am Arbeitsplatz

Massnahmen
Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. <a href="http://www.bag.admin.ch/isolation-undquarantaene">www.bag.admin.ch/isolation-undquarantaene</a> ). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.



## 6. Besondere Arbeitssituationen

Berücksichtigung spezifischer Aspekte und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.

Massnahmen
Hygienemasken 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 Abfalleimer zu entsorgen.
Offene Speisen werden ausschliesslich unter einem Spuckschutz auf dem Buffet angerichtet.
Die Bezahlung an der Kasse erfolgt hauptsächlich kontaktlos per Legic. Die Legics werden an der Notenaufładestation mit Geld geladen.
Die Schutzmassnahmen (insbesondere die Maskenpflicht und der Mindestabstand von 1.5 Metern) gelten auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

## 7. Informationen

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

Massnahmen
Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden regelmässig über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmender. Die Informationen erfolgen elektronisch über die Thursday-News, Newsletter und persönlich durch die Vorgesetzten.
Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln sowie 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, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet, gereinigt 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 Belag unter den Hände-Desinfektionsmitteln zu schützen.
Gäste werden im Aushang 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.



## 8. Management

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

Massnahmen
Die Schulen St. Michael Zug stellen Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Die Hauswirtschaft und die Haustechnik kontrollieren den Bestand regelmässig und füllen nach. Die STM bieten Hygienemasken, Handschuhe und weitere Schutzmassnahmen an.
Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen erlaubt (alle 2 Stunden).
Die Kontaktperson Leiterin Hauswirtschaft und Gastronomie überprüft die Umsetzung der Massnahmen regelmässig.
Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.
Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie geeignete Massnahmen. Sie können einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen oder einzelne Veranstaltungen verbieten oder auflösen.

## 9. Erhebung von Kontaktdaten

Alle Gäste sind nachverfolgbar. Die Bezahlung per Legic ermöglicht jederzeitige Rückverfolgung der Tagesgäste. Barzahlende registrieren sich wahlweise in einer Liste oder per App. Barzahlungen werden nur mit einem PH Zug Nachweis toleriert.

Massnahmen
Alle Gäste sind nachverfolgbar. Die Bezahlung per Legic ermöglicht jederzeitige Rückverfolgung der Tagesgäste. Barzahlende Gäste registrieren sich wahlweise in einer Liste oder per App.
Die Schulen St. Michael Zug gewährleisten die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten.
Die Kontaktdaten werden zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsgefährdeter Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet.
Die erhobenen Kontaktdaten werden zu keinen anderen Zwecken bearbeitet, werden während 14 Tage nach dem Besuch der Mensa aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet.

## 10. Abschluss

Die Anpassungen im Schutzkonzept werden ständig kommuniziert.  
Der Inhalt dieses Schutzkonzepts wurde allen Gastronomiemitarbeitenden am 20. September 2021 kommuniziert und ersetzt das Schutzkonzept vom 13. September 2021.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: Boris Roth, 20.09.2021