

Schutzkonzept Gastro unter Covid-19

Stand 10. Oktober 2020

Einleitung

Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Gastrobetrieben eingehalten werden. Davon ausgenommen sind Verpflegungsangebote in obligatorischen Schulen, die im Konzept für obligatorische Schulen geregelt sind. Die kantonale Behörde führt Kontrollen durch. 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.

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 nicht vermischen.
3. **Neu ab 10.10.2020: Mitarbeitende im öffentlich zugänglichen Raum der PH Zug tragen Mundschutz. 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 gemäss Punkt 9 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 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

Es setzen sich nur Personen zusammen, welche sich kennen. (1.5 Meter Abstand von Tischkante zu Tischkante).

Massnahmen
Die Personen müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.
Es gilt freie Sitzplatzwahl. Die Distanzregeln sind einzuhalten.
Die Kontaktdaten können freiwillig an der Kasse angegeben werden (Diese werden nach 14 Tagen vollständig vernichtet).
Die Konsumationen dürfen nur sitzend eingenommen werden.
Maskentragpflicht solange nicht am Tisch sitzend.

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. **Maskentragpflicht auch unter Distanzeinhaltung im öffentlich zugänglichen Raum.**

Massnahmen
Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1.5 Meter während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.
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 durch kleine Tische sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
Der Betrieb stellt die 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 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 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 im Kontakt im öffentlich zugänglichen Raum.**

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. Bei Unterschreitung über längere Dauer ist eine Hygienemaske Pflicht.

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 und werden nicht geteilt.

5. 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-undquarantaene). 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, da wo vorhanden, mit dem Legic. Legic werden an der Notenaufładestation mit Geld geladen.
Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1.5 Metern) gelten auch bei der Warenlieferung 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 über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmender.
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. 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 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
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.
Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).
Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragter 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.
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

Der Betrieb kennt alle mit Legic bezahlenden Gäste. Barzahler können sich freiwillig an der Kasse registrieren und die Kontaktdaten inkl. Tischnr. und Uhrzeit hinterlassen.

Massnahmen
Keine Kontaktdaten der anwesenden Personen müssen erhoben werden, da es zu keiner Überschreitung von 15 Minuten des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.
Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:



<p>a) die voraussichtliche Unterschreitung des erforderlichen Abstands und das damit einhergehende erhöhte Infektionsrisiko;</p> <p>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.</p>
<p>Kontaktdaten können insbesondere mittels freiwilligem Kontaktformular oder Bezahlende mit Legic automatisch erhoben werden.</p>
<p>Es sind folgende Daten zu erheben: Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer</p>
<p>Der Betreiber oder Organisator muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten.</p>
<p>Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsgefährdeter Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet werden.</p>
<p>Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen 14 Tage nach dem Besuch der Mensa aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.</p>

10. Abschluss

Der Inhalt dieses Dokuments wurde allen Gastronomiemitarbeitenden erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: Boris Roth, 10.10.2020