Schutzkonzept der Passion Food GmbH an den Standorten der Zurich International School (ZIS) unter COVID-19

Erstellt am 11. August 2020

1 Inhaltsverzeichnis

2 Einleitung 3

3 Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID -19- Gastro Suisse 3

4 Schutzkonzept – Schulung Mitarbeiter der Passion Food GmbH 3

5 Umgang mit Gästen 4

5.1 Standort Lower School Campus, Steinacherstrasse 140, 8820 Wädenswil 4

5.2 Standort Middle School Campus, Nidelbadstrasse 49, 8802 Kilchberg 4

5.3 Standort Upper School Campus, Eichenweg 2, 8134 Adliswil 5

6 Anhang 5

2 Einleitung

Die Passion Food GmbH ist der langjährige Caterer aller Standorte der Zurich International School (in der Folge ZIS genannt).

Aufgrund der aktuell herrschenden Situation rund um COVID-19 hat Passion Food GmbH in Absprache mit der ZIS das vorliegende Schutzkonzept entworfen. Dabei orientiert sich die Passion Food GmbH an den geltenden Schutzmassnahmen des BAG sowie des Branchenverbands für das Gastgewerbe, der Gastro Suisse.

Im Folgenden wird erläutert, welche Massnahmen die Passion Food GmbH im Gegensatz zum Normalbetrieb getroffen hat, um den geltenden Massnahmen gerecht zu werden. Die beschriebenen Massnahmen werden selbstverständlich laufend angepasst, je nach Verlauf von COVID-19 respektive den Vorgaben von Bund und Kanton.

Bei der Ausarbeitung des Konzepts wurden zwei Aspekte beleuchtet; zum einen die Vorgaben für die Mitarbeiter der Passion Food GmbH, zum anderen der Umgang und der Ablauf mit den Gästen.

3 Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID -19- Gastro Suisse

Die Passion Food GmbH orientiert sich am **Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19**. Das von der Verantwortlichen Person von Seiten der Passion Food GmbH unterzeichnete Schutzkonzept finden Sie im Anhang 1.

Dabei gilt es im Besonderen zu beachten, dass die ZIS für folgende Punkte im Konzept die Verantwortung trägt und diesbezüglich eigene organisatorische Massnahmen getroffen hat:

Punkt 1. Händehygiene (Händehygienestationen für Gäste)

Punkt 2. Gästegruppen auseinanderhalten

Punkt 3. Distanz halten (nur in Bezug auf die Gäste)

Punkt 9: Erhebung von Kontaktdaten

4 Schutzkonzept – Schulung Mitarbeiter der Passion Food GmbH

Alle Küchenchefs der Passion Food GmbH an der ZIS wurden durch die für das Schutzkonzept verantwortliche Person, Herr Andreas Waldispühl, bereits geschult. Die restlichen Küchenmitarbeiter werden an ihrem ersten Arbeitstag wiederrum vom jeweiligen Küchenchef geschult.

Direkt nach der Mitarbeiterschulung unterzeichnet der einzelne Mitarbeiter eine Schulungsbestätigung. Ein Muster dieser Bestätigung finden Sie im Anhang 2.

Die folgenden Merkblätter der GastroSuisse werden in jeder Küche und in jedem separatem Raum aufgehängt:

1. Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19 (Anhang 3)
2. Verwendung der Hygienemaske (Anhang 4)

5 Umgang mit Gästen

Die Passion Food betreibt an jedem der drei Standorte der ZIS Verkaufspunkte (Wädenswil, Kilchberg, Adliswil). An den beiden Standorten in Kilchberg sowie in Adliswil werden „ältere“ Schüler sowie das ZIS Personal verpflegt. Dort gilt für alle Gäste (Schüler, Lehrpersonen, Staff) eine Maskenpflicht, auch im Verpflegungsbereich.

Im Folgenden werden für jeden Standort Massnahmen erläutert, welche ergänzend zum „Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID -19- Gastro Suisse“ getroffen wurden.

Grundsätzlich gilt für alle Standorte das Gebot, dass kein Gegenstand oder Produkt von mehr als einem Gast berührt wird.

5.1 Standort Lower School Campus, Steinacherstrasse 140, 8820 Wädenswil

Verpflegt werden Schüler der Grades Early ZIS bis Grade 5. Für Schüler gilt, im Gegensatz zum ZIS Staff, keine Maskenpflicht. Auf Self-Service wird im ganzen Gebäude verzichtet.

Die Schüler fassen am Anfang der Fassstrasse ein Tablar. Bis auf weiteres wird mit abgepacktem Besteck (biologisch abbaubar) gearbeitet, welches durch unser Personal ausgegeben wird. Die Früchte sowie der Salat werden in vorportionierten Schälchen ausgegeben. Die Salatsauce ist ebenfalls abgepackt. Das Hauptmenü wird durch unser Personal portioniert, geschöpft und ausgegeben. Zum Abschluss stehen für die Schüler Getränke bereit, welche von unserem Personal in Becher abgefüllt wird.

Snacks und Getränke (Sandwiches, Cookies etc.) und Getränke werden nur an die Lehrer und den Staff der ZIS verkauft. Alle Snacks werden einzeln verpackt und nur durch das Passion Food Personal ausgegeben.

Ein Lehrerbuffet wird bis auf weiteres nicht angeboten. Die Lehrermenüs werden ebenfalls durch unser Personal geschöpft und ausgegeben. Salate werden abgepackt (biologisch abbaubar) und durch unser Personal ausgegeben.

5.2 Standort Middle School Campus, Nidelbadstrasse 49, 8802 Kilchberg

Es gilt eine allgemeine Maskenpflicht für alle Gäste. Die Menüs werden durch das Passion Food Personal geschöpft und ausgegeben. Auf Self-Service wird im ganzen Gebäude verzichtet.

Alle Snacks und Getränke (Sandwiches, Cookies etc.) werden einzeln verpackt und nur durch das Passion Food Personal ausgegeben (Kein Öffnen von Kühlvitrinen durch Gäste).

Ein Lehrerbuffet wird bis auf weiteres nicht angeboten. Die Lehrermenüs werden ebenfalls durch unser Personal geschöpft und ausgegeben. Salate werden abgepackt (biologisch abbaubar) und durch unser Personal ausgegeben.

5.3 Standort Upper School Campus, Eichenweg 2, 8134 Adliswil

Es gilt eine allgemeine Maskenpflicht für alle Gäste. Die Menüs werden durch das Passion Food Personal geschöpft und ausgegeben. Auf Self-Service wird im ganzen Gebäude verzichtet.

Alle Snacks und Getränke (Sandwiches, Cookies etc.) werden einzeln verpackt und nur durch das Passion Food Personal ausgegeben (Kein Öffnen von Kühlvitrinen durch Gäste). Aufgrund der Platzverhältnisse gibt es mehrere Verkaufsstellen, welche örtlich weit auseinander liegen. So wird gewährleistet, dass der Verkauf speditiv abgewickelt werden kann.

Ein Lehrerbuffet wird bis auf weiteres nicht angeboten. Die Lehrermenüs werden ebenfalls durch unser Personal geschöpft und ausgegeben. Salate werden abgepackt (biologisch abbaubar) und durch unser Personal ausgegeben.

6 Anhang

Anhang 1: Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID -19- Gastro Suisse (8 Seiten)

Anhang 2: COVID-19_Mitarbeiterschulung_Bestätigung Mitarbeiter (1 Seite)

Anhang 3: Betriebsinfo zum Schutzkonzept für das Gastgewerbe (1 Seite)

Anhang 4: Anleitung zur richtigen Verwendung der Hygienemaske (1 Seite)

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 6: 22. Juni 2020, gültig seit dem 22. Juni 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, sowie nicht öffentlich zugängliche Betriebe (kein Schutzkonzept erforderlich, sofern es sich nicht um eine öffentlich zugängliche Veranstaltung handelt). 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 Schutzkonzepts.

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.
2. Die Restaurationsbetriebe, Barbetriebe und Gemeinschaftsgastronomie stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Diskotheken, Tanzlokale und Nachtklubs erheben die Kontaktdaten anwesender Personen, wenn es zu einem engen Kontakt kommt.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand 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.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen
5. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die 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. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 9 erhoben.

GÜLTIGKEIT FÜR FOLGENDE BETRIEBE

Name	Adresse
ZIS Lower School Campus	Steinacherstrasse 140, 8820 Wädenswil
ZIS Middle School Campus	Nidelbadstrasse 49, 8802 Kilchberg
ZIS Upper School Campus	Eichenweg 2, 8134 Adliswil

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. (ZIS)
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 möglichst zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.

2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN (ZIS)

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

Massnahmen
Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.
In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, 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; oder b. sind die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe zu erheben.
Für Gästebereiche, in denen die Konsumation stehend erfolgt, müssen die Kontaktdaten der dort anwesenden Personen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.
In Gästebereichen von Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation stehend erfolgt, sowie in Diskotheken und Tanzlokalen dürfen gleichzeitig höchstens 300 Gäste im betreffenden Gästebereich, im Lokal oder in einem Sektor anwesend sein. Zwischen den Sektoren muss der erforderliche Abstand eingehalten werden. Ein Wechsel der Besucherinnen und Besucher von einem Sektor in den anderen ist verboten.
Sollen bestimmte Betriebs- oder Veranstaltungsbereiche wie Eingangs- oder Pausenbereiche von Besucherinnen und Besuchern aus allen Sektoren genutzt werden, so müssen die Abstandsregeln eingehalten oder Schutzmassnahmen getroffen und umgesetzt werden.

Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine Mindestabstände für die Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein.
Grossveranstaltungen mit über 1000 Besucherinnen und Besuchern oder über 1000 mitwirkenden Personen sind verboten.

3. DISTANZ HALTEN (In Bezug auf Gäste - ZIS)

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
Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1,5 Metern 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. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke, Förderband-Restaurants, Teppanyaki) können mehr als eine Gästegruppe platzieren, sofern der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.
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 Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.
Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 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 1,5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleideräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.
Eine Unterschreitung des Abstands ist zulässig, wenn geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschrankungen vorgesehen werden. Können aufgrund der Art der Aktivität, wegen örtlicher Gegebenheiten oder aus betrieblichen oder wirtschaftlichen Gründen während einer bestimmten Dauer weder der erforderliche Abstand eingehalten noch Schutzmassnahmen ergriffen werden, so muss die Erhebung von Kontaktdaten der anwesenden Personen nach Punkt 9 vorgesehen werden. Der Unterzeichnende bestätigt in diesem Fall mit seiner Unterschrift, dass der Betrieb weder den erforderlichen Mindestabstand während einer bestimmten Dauer einhalten noch geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschrankungen ergreifen kann, weil dies einen wirtschaftlichen Betrieb verunmöglichen würde. Dies kann etwa beinhalten, dass die Sitzplatzkapazitäten unter Einhaltung des Mindestabstandes zur Deckung der Betriebskosten nicht ausreichen würden, oder dass die räumlichen Gegebenheiten die Einhaltung des Mindestabstandes nicht oder nur mit hohem finanziellen Aufwand zulassen. Der Betrieb begründet im Folgenden die Unterschreitung des Mindestabstandes, sollten andere Gründe ausschlaggebend sein.

Begründung:
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, Bars und Pubs), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen.
Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

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 (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt kein Mindestabstand.
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.
Sollte der Abstand von 1,5 Metern im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) oder eines Gesichtsvisiers 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
Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.
Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.
Abfalleimer werden regelmässig geleert.
Arbeitskleider werden regelmässig 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.

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-und-quarantaene**). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

6. 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.
Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

7. INFORMATION

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 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.
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.

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 (z. B. chirurgische Masken, OP Masken), Gesichtsvisiere und Handschuhe an.
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.
Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen. Sie können einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen oder einzelne Veranstaltungen verbieten oder auflösen.

9. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN (7.1.5)

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

Massnahmen
Die Kontaktdaten der anwesenden Personen müssen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.
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; 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.
Kontaktdaten können insbesondere über Reservations- oder Mitgliedersysteme oder mittels Kontaktformular erhoben werden.
Es sind folgende Daten zu erheben: a. Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer b. in Gästebereichen von Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation stehend erfolgt, sowie in Diskotheken und Tanzlokalen: die Ankunfts- und Weggangszeit; c. bei Veranstaltungen ohne Sitzplätze mit mehr als 300 Personen: der Sektor, in dem sich die Person aufhalten wird.
Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen sowie in Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt, genügt die Erfassung der Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gruppe.
Der Betreiber oder Organisator muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten.
Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet werden.
Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach der Teilnahme an der Veranstaltung oder dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.
Für private Veranstaltungen, namentlich Familienanlässe, die nicht in öffentlich zugänglichen Einrichtungen oder Betrieben stattfinden und deren teilnehmende Personen den Organisatoren bekannt sind, beachtet jede Person die Empfehlungen des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) zu Hygiene und Verhalten in der Covid-19-Epidemie. Können weder der empfohlene Abstand eingehalten noch Schutzmassnahmen getroffen werden, so gilt für den Organisator auf Anforderung der zuständigen kantonalen Behörden die Pflicht zur Weitergabe der Kontaktdaten der anwesenden Personen.

ANHÄNGE

Anhang	Zweck

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Die verantwortliche Person ist zuständig für die Umsetzung des Konzepts und für den Kontakt mit den zuständigen Behörden.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: Andreas Waldispühl Waldispühl
11. August 2020

Mitarbeiterschulung – Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19

Der Mitarbeiter oder die Mitarbeiterin bestätigt hiermit, in Bezug auf die geltenden Schutzmassnahmen unter COVID-19 geschult worden zu sein und weiss, wie er/sie mit dem persönlichen Schutzmaterial (Hygienemasken, Handschuhe, Schürzen etc.) umzugehen hat.

Mit meiner Unterschrift bestätige ich, dass mir die aktuell geltenden Schutzmassnahmen vermittelt wurden und ich diese verstanden habe:

Name und Vorname des Mitarbeiters: _____

Ort und Datum

_____

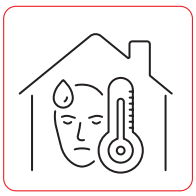
Unterschrift Mitarbeiter

_____

Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19

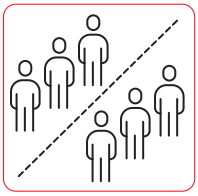
HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Betrieb reinigen und desinfizieren sich regelmässig die Hände.



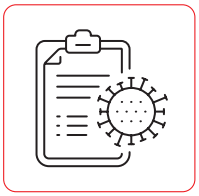
ERKRANKUNGEN AM ARBEITSPLATZ

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.



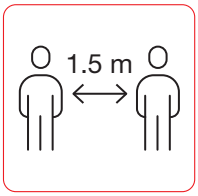
GÄSTEGRUPPEN

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



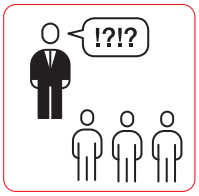
KONTAKTDATEN

Bei einem erhöhten Infektionsrisiko erhebt der Betrieb die Kontaktdaten der Gäste. In diesem Fall hat der Betrieb die Gäste über das erhöhte Infektionsrisiko und die Möglichkeit einer durch die kantonale Stelle angeordneten Quarantäne zu informieren.



DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 m Distanz zueinander. Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 m auf ein Minimum reduzieren und Schutzmassnahmen ergreifen.

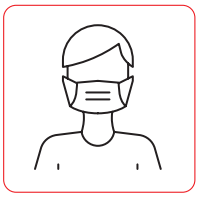


INFORMATION DER MITARBEITENDEN

Die Mitarbeitenden und andere betroffene Personen werden über die Vorgaben und Massnahmen informiert. Dies beinhaltet auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.

REINIGUNG

Oberflächen und Gegenstände werden regelmässig gereinigt, vor allem, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.



BESONDERE ARBEITSSITUATION

Der Betrieb stellt sicher, dass spezifische Aspekte des eigenen Unternehmens berücksichtigt werden, um den Schutz zu gewährleisten.

Hinweis

Die Grösse einer Veranstaltung ist auf maximal 1000 Personen beschränkt. In Gästebereichen von Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation stehend erfolgt, sowie in Diskotheken und Tanzlokalen dürfen gleichzeitig höchstens 300 Gäste im betreffenden Gästebereich, im Lokal oder in einem Sektor anwesend sein.

Dieses Konzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen und setzt die Auflagen des Bundes um.

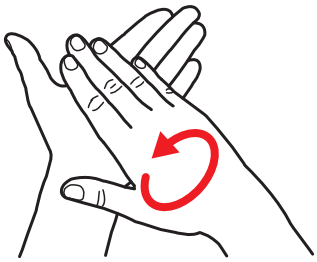
Die Massnahmen entsprechen bei Druck dem aktuellsten Stand. Die aktuellste Version und weitere Details finden Sie auf unserer Homepage unter **www.gastrosuisse.ch/schutzkonzept**

Änderungen durch den Bund bleiben vorbehalten.

Blumenfeldstrasse 20 | CH-8046 Zürich
T: +41 848 377 111 | F: +41 848 377 112
info@gastrosuisse.ch | www.gastrosuisse.ch

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

Verwendung der Hygienemaske



1. Waschen Sie sich vor dem Anziehen der Hygienemaske die Hände mit Wasser und Seife oder mit einem Desinfektionsmittel.

2. Setzen Sie die Hygienemaske vorsichtig auf, so dass sie Nase und Mund bedeckt, und ziehen Sie sie fest, so dass sie eng am Gesicht anliegt.

3. Berühren Sie die Maske nicht mehr, sobald Sie sie aufgesetzt haben. Waschen Sie sich nach jeder Berührung einer gebrauchten Hygienemaske, z. B. beim Abnehmen, die Hände mit Wasser und Seife oder mit einem Desinfektionsmittel.

4. Maskenausziehen: Ziehen Sie die Maske aus, indem Sie die Schlaufen hinter den Ohren ergreifen und die Maske so von Mund und Nase entfernen. Halten Sie die Maske von Gesicht und Kleidern entfernt. Entsorgen Sie sie in einem Mülleimer.

Grundsätzlich sollte höchstens eine Maske für eine Dauer von acht Stunden und höchstens zwei Masken für eine Dauer von 12 Stunden getragen werden.

Die obenstehenden Angaben leiten sich aus den Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) und dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) ab (Stand: 30. April 2020). Sie sind als unverbindliche Empfehlungen von GastroSuisse zu verstehen.

Blumenfeldstrasse 20 | CH-8046 Zürich
T: +41 848 377 111 | F: +41 848 377 112
info@gastrosuisse.ch | www.gastrosuisse.ch

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration