

Schutzkonzept Restaurant Gnadenthal unter Covid-19

gültig ab 13. September 2021 / Version 11

Grundregeln gemäss Vorgaben Branchenkonzept

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 ist für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Der Restaurationsbetrieb sorgt dafür, dass der Zugang zum Innenbereich auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt wird.
3. Das Tragen einer Schutzmaske in allen Innenräumen des Restaurants gilt nur für das Personal.
4. Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen im Aussenbereich nicht vermischen.
5. 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.
6. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
7. Kranke Personen im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Empfehlungen gemäss BAG zu befolgen
8. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
9. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
10. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
11. Die Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 9 „ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN“ erhoben.

Detallierte Umsetzung im Restaurant Gnadenthal

1. Händehygiene

Gäste

- Jeder Gast hat die Möglichkeit sich vor Betreten des Restaurants die Hände zu desinfizieren. Im Eingangsbereich befinden sich Händedesinfektionsmittel und entsprechende Instruktionen.

Mitarbeitende

- Alle Mitarbeitenden im Restaurant 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. Auf allen Servicestationen befindet sich immer Hände- und Flächendesinfektionsmittel.

2. Covid-Zertifikat

Gäste

- Der Betrieb kontrolliert beim Eintreten oder am Tisch die Covid-Zertifikate und Identität der Gäste.
- Die Zertifikate sind nur mit einem Ausweis (ID, Pass) gültig. Die Kontrolle des Covid-Zertifikats erfolgt mittels «COVID Certificate Check»-App. Die Person, die das Covid-Zertifikat prüft, gleicht anhand des Identitätsnachweises mit Bild, Name und Geburtsdatum mit den Informationen auf dem Covid-Zertifikat ab.
- Personen unter 16 Jahren sind von der Zertifikatspflicht ausgenommen.
- Die Daten der Zugangskontrolle werden nach spätestens 12 Stunden vernichtet.
- Gäste, die nicht vor Ort konsumieren, müssen kein Zertifikat vorweisen. Für sie gelten eine Maskenpflicht im Innenbereich und die Einhaltung des Abstandes.

Mitarbeiter

- Mitarbeitende im Gastgewerbe müssen nicht über ein Covid-Zertifikat verfügen.

3. Gesichtsmasken

- Im Innenbereich entfällt die Maskenpflicht für Gäste, wenn der Zugang auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt wird.
- Im Aussenbereich muss keine Maske getragen werden.
- Gäste ohne Covid-Zertifikat, die sich im Aussenbereich aufhalten, tragen eine Maske, wenn sie den Innenbereich aufsuchen.
- Die Maskentragpflicht in allen Räumlichkeiten gilt weiterhin für das Personal. Der Betrieb stellt entsprechende Masken zur Verfügung.
- Als Gesichtsmasken gelten Atemschutzmasken, Hygienemasken sowie auch Textilmasken, die eine hinreichende, schützende Wirkung entfalten.
- Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, ebenso Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können.
- Personen, die sich trotz Hinweisen und Ermahnungen nicht an die Maskentragpflicht halten, sind wegzuweisen.

4. Gästegruppen Auseinanderhalten

Massnahmen im Innenbereich (Covid-Zertifikat obligatorisch)

- Es dürfen sich alle Gästegruppen vermischen, welche ein Zertifikat besitzen.
- Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.

Massnahmen im Aussenbereich ohne Zertifikat

- Im Aussenbereich von Restaurationsbetrieben:
 - 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
 - sind wirksame Abschränkungen zwischen Gästegruppen zu platzieren
- Bei Veranstaltungen/Banketten im Freien ohne Zertifikat gilt :
 - maximal zwei Drittel der Kapazität darf besetzt werden
 - ein Limit von 500 Personen, wenn die Teilnehmenden stehen und/oder sich frei bewegen.
 - Tanzveranstaltungen sind nicht zulässig.
- Finden Veranstaltungen im Freien mit einer Zugangsbeschränkung auf Personen mit Covid-Zertifikat statt, dann gilt die Beschränkung ebenfalls für den Besuch von Restaurationsbetrieben, die sich innerhalb der Veranstaltung befinden

5. Distanz halten

Gäste:

Distanz halten im Innenbereich mit Zertifikat

- Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht mehr eingehalten werden.
- Im Wartebereich hat es Bodenmarkierungen, welche mindestens einen 1.5 Meter-Abstand aufzeigen.
- In Bereichen, in denen sich sowohl Gäste mit, als auch Gäste ohne Zertifikat aufhalten (Theke, WC-Anlagen, ...), stellt der Betrieb sicher, dass der Mindestabstand zwischen den Gästegruppen eingehalten werden kann.
- Zwischen Gästen und Mitarbeitenden findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.

Distanz halten im Aussenbereich ohne Zertifikat

- 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.
- Restaurationsbetriebe mit überlangen Tischen können mehr als eine Gästegruppe daran platzieren, sofern der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand.
- Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.
- Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten.

Mitarbeitende:

- Für alle Mitarbeitenden im Restaurant Gnadenthal gilt in den Innenräumen Schutzmaskenpflicht.
- Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Mitarbeitenden eingehalten werden kann.

6. Reinigung

- Alle Kontaktflächen müssen regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt werden.
- WC-Anlagen werden 3x täglich gereinigt, ein Reinigungsprotokoll ist vorhanden.
- Offene Abfalleimer werden regelmässig geleert.
- Täglich wird in allen Räumlichkeiten in denen gearbeitet wird, regelmässig und so oft wie möglich gelüftet.
- Die Tischläufer werden nach jedem Gastaufenthalt ausgewechselt, auch wenn diese nicht schmutzig sind.

7. Besondere Arbeitssituation

- Es wird empfohlen, die Schutzmaske nach 4 Stunden Tragezeit zu erneuern. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden.
- Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt

8. Information

- Alle Mitarbeitenden im Restaurant sind über ihre Rechte und die Schutzmassnahmen im Betrieb informiert.
- Die Schutzmassnahmen gemäss BAG sind im Eingangsbereich ausgehängt. Die Gäste sind insbesondere auf die Anwendungsbereichen des Covid-Zertifikats, die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen. Die Mitarbeitenden werden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft instruiert.
- Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken) 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.
- Der Betrieb instruiert die Mitarbeitenden über die Kontrolle der Covid-Zertifikate.
- Die Mitarbeitenden weisen die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird.
- Gäste werden beim Eingangsbereich mündlich und schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten.

9. Erhebung von Kontaktdaten

Es müssen keine Kontaktdaten mehr erhoben werden.

10. Zusätzliche betriebsspezifische Massnahmen

Schutz der Bewohnenden

- Das Café Reuss bleibt weiterhin für externe Personen geschlossen.
- Alle Bewohnenden des Reusspark haben Zutritt ins Restaurant Gnadenthal.