

Schutzkonzept Restaurant Gnadenthal unter Covid-19

gültig ab 26. Juni 2021 / Version 10

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 sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Tragen einer Schutzmaske in allen Innenräumen des Restaurants
3. Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
4. 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.
5. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
6. Kranke Personen im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Empfehlungen gemäss BAG zu befolgen
7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
8. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
9. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
10. Die Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 7 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. Gesichtsmasken

- Jede Person muss in allen Räumlichkeiten eine Gesichtsmaske tragen. Die Gäste sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, sobald und während sie an ihrem Tisch sitzen. Im Aussenbereich muss keine Maske getragen werden.
- Die Maskentragpflicht in allen Räumlichkeiten gilt auch 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.

3. Gästegruppen Auseinanderhalten

Der Betrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen:

- Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.
- Der Betrieb stellt sicher, dass die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so platziert werden, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird.
- Im Innenbereich müssen alle Konsumationen sitzend erfolgen. Also Speisen und Getränke.
- Bei Veranstaltungen/Banketen gilt:
 - maximal zwei Drittel der Kapazität darf besetzt werden
 - ein Limit von 500 Personen, wenn die Teilnehmenden stehen und/oder sich frei bewegen und die Veranstaltung im Aussenbereich stattfindet;
 - Tanzveranstaltungen sind nicht zulässig.
- Findet die Veranstaltung im Innenbereich statt, gilt zusätzlich:
 - ein Limit von 250 Personen, wenn die Teilnehmenden stehen und/oder sich frei bewegen;
 - eine Maskenpflicht und der Abstand muss nach Möglichkeit eingehalten werden
 - Konsumation ist einzig am Sitzplatz gestattet
 - wenn die Konsumation am Sitzplatz stattfindet, müssen die Kontaktdaten erhoben werden.
- Bei der Konsumation im Innenbereich muss der erforderliche Abstand von jeder Person eingehalten oder es müssen wirksame Abschränkungen angebracht werden. Die Konsumation muss sitzend erfolgen

4. Distanz halten

Gäste

- Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.
- Alle Tische im Restaurant sind so gestellt, dass zwischen den Gästegruppen nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1.5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» einen 1.5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten wird. Dies gilt ebenso für den Aussenbereich der Terrasse, wobei hier bei einzelnen Tischen die Holztrennwände eingesetzt werden können.
- Im Wartebereich (Eingangsbereich) hat es Bodenmarkierungen, welche mindestens einen 1.5 Meter-Abstand aufzeigen.
- Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Mitarbeitende, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.
- Im Herren-WC sind die 2 mittleren Pissoirs abgesperrt, damit auch hier die Distanz eingehalten werden kann. Auf dem Damen-WC sind keine weiteren Massnahmen in Bezug auf die Distanz zu treffen.
- Zwischen Gästen und Mitarbeitenden findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.

Mitarbeitende

- Für alle Mitarbeitenden im Restaurant Gnadenthal gilt in den Innenräumen Schutzmaskenpflicht.

5. 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.

6. 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.

7. Information

- Alle Mitarbeitenden im Restaurant sind über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb informiert.
- Die Schutzmassnahmen gemäss BAG sind im Eingangsbereich ausgehängt. Die Gäste sind insbesondere auf 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.
- 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.

8. Erhebung von Kontaktdaten

- Es müssen die Kontaktdaten von einem Gast pro Gästegruppe erhoben werden, wenn die Gästegruppe im Innenbereich konsumiert. Von Gästen, die im Aussenbereich konsumieren, müssen die Kontaktdaten nicht erhoben werden.
- Die Kontaktdaten werden mittels eines Kontaktformular vor Ort erhoben
- Es sind folgende Daten zu erheben:
 - a. Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer
- Die Daten werden für 14 Tage aufbewahrt und anschliessend korrekt vernichtet, ausser die Gäste haben sich einverstanden erklärt, dass wir Ihre Koordinaten in unserer Kartei erfassen dürfen.

9. Zusätzliche betriebsspezifische Massnahmen

Schutz der Bewohnenden

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