

Schutzkonzept Restaurant Gnadenthal unter Covid-19

gültig ab 29. Oktober 2020

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 Räumen 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 im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Isolation 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 kontrollierten Einlassbereich vor dem Eingang 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. Davon ausgenommen sind Gäste, wenn sie an einem Tisch sitzen. Wenn die Personen aber auf dem Weg zum Tisch sind oder die Toiletten aufsuchen, ist eine Gesichtsmaske zu tragen.
- 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.
- Eine Ausnahme gilt auch für auftretende Personen wie Künstlerinnen und Künstler oder Rednerinnen und Redner, solange sie ihren Auftritt haben und das Tragen einer Maske nicht möglich ist. Sobald der Auftritt fertig ist, müssen auch sie eine Maske tragen.
- Der Betrieb weist die Gäste auf die Maskentragpflicht hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.

3. Gästegruppen Auseinanderhalten – nur sitzend Konsumieren

- 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.
- Alle Konsumationen müssen sitzend erfolgen. Also Speisen und Getränke, auch im Freien.
- Es darf zu keiner Zeit eine Vermischung von Gästegruppen innerhalb des Restaurants geben.
- Der Einlass der Gäste findet kontrolliert vor dem Eingangsbereich statt, so dass kein Gast ohne Platzierung das Restaurant/Terrasse betreten kann.

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 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 mindestens 4 Mal für 10 Minuten gelüftet.

- Die Tischläufer im Innenbereich werden nach jedem Gastaufenthalt ausgewechselt, auch wenn diese nicht schmutzig sind. Im gesamten Betrieb wird auf Einwegservietten gewechselt. Es sind keine Stoffservietten im Einsatz.

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

- Die Kontaktdaten der anwesenden Personen müssen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands zwischen Gästegruppen ohne Schutzmassnahmen kommt.
- 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;
 - a.c. bei Veranstaltungen ohne Sitzplätze mit mehr als 100 Personen: der Sektor, in dem sich die Person aufhalten wird.
- Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen, genügt die Erfassung der Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gruppe.
- 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.

8. Zusätzliche betriebsspezifische Massnahmen

Schutz der Bewohnenden

- Externe Personen, namentlich Restaurant-Gäste, haben weiterhin keinen Zutritt zum Reusspark-Gelände
- Alle Bewohnenden des Reusspark haben keinen Zutritt ins Restaurant Gnadenthal