



In Zusammenarbeit mit
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)
Bundesamt für Gesundheit (BAG)
Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO)

SCHUTZKONZEPT FÜR BISTRO TENNIS-ANLAGE FLUNTERN UNTER COVID-19

Version 2: 03. Juni 2020

EINLEITUNG

Dieses Schutzkonzept gilt für das Bistro der Tennisanlage Fluntern. Das Konzept stellt sicher, dass die Vorlagen vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) und des Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO) sichergestellt und kontrolliert werden. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien werden weiterhin eingehalten und mit dem bestehenden Hygienekonzept garantiert und kontrolliert. Zur Eindämmung der Covid-19 Pandemie müssen neu die folgenden Vorgaben eingehalten werden:

GRUNDREGELN

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
2. Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 2 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
5. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen
6. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)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 Gäste haben die Möglichkeit, ihr Kontaktdaten anzugeben, damit sie im Bedarfsfall vom kantonsärztlichen Dienst kontaktiert werden können. Personendaten der Gäste werden erfasst.

1. HÄNDEHYGIENE

Massnahmen

Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste müssen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.

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, muss eine Händedesinfektion erfolgen.

Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Zubereitung Verpflegung, Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren.

Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor sie sauberes Geschirr wieder anfassen.

2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Massnahmen

An einem Tisch darf maximal eine Gästegruppe von 4 Personen sitzen. Davon ausgenommen sind Eltern mit Kindern sowie die nicht öffentliche Betriebs- und Schulgastronomie.

Das Platzwart Team stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt.

Alle Gäste nutzen Sitzplätze, Stehplätze sind im Innenbereich des Bistro nicht zugelassen.

3. DISTANZ HALTEN

Massnahmen

2 Meter Abstand zwischen den Gästegruppen (vorne und seitlich Schulter zu Schulter, hinten Tischkante zu Tischkante (Ausnahme es gibt eine Trennwand). Der 2 Meter Abstand gilt nicht, wenn sich die Gäste im Betrieb bewegen.

Im Wartebereich (Empfangsbereiche Restaurant und Terrasse, und vor Bistrottheke sind Bodenmarkierungen als Distanzhalter angebracht

Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet. Wenn möglich sind 2 Meter Abstand zu halten

Mitarbeiter halten wenn immer möglich 2 Meter Abstand zueinander. Ist dies nicht möglich, empfehlen wir eine Hygienemaske (es besteht keine Tragepflicht)

4. REINIGUNG

Massnahmen
Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt.
Für die Reinigungsarbeit werden Einweg-Tücher verwendet. Die Stofflappen werden regelmässig, aber mindestens 2 x täglich ausgewechselt.
Oberflächen und Gegenstände (z. B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) werden regelmässig mit Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt.
Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmässig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.
WC-Anlagen werden 2 x täglich gereinigt und desinfiziert. Es wird ein Reinigungsprotokoll geführt.
Das Personal trägt Handschuhe im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und das Personal wäscht sich nach dem Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche gründlich die Hände.
Offene Abfalleimer werden täglich mehrmals geleert.
Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt.
Der Betrieb wird 4 Mal täglich für 10 Minuten gelüftet.
Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung.
Das Menu wird auf einer Wandtafel publiziert.
Besteck und Geschirr werden bei Temperaturen von über 60 °C gereinigt.

5. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN

Massnahmen
Die Bestimmungen von Art. 10c der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus müssen übernommen werden und gelten für alle Betriebe und alle Mitarbeiter.
Der Betrieb berücksichtigt, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen.

6. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen
Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen. Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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.

Der Betrieb verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese nach jedem Gast.

Der Betrieb verzichtet auf Gegenstände, die von mehreren Gästen geteilt werden (z. B. Zeitschriften, Magazine oder Snacks).

Der Betrieb verzichtet entweder auf Touchscreens für Gäste (z. B. zur Bestellung), desinfiziert diese nach jedem Gast, oder stellt Desinfektionsmittel und Einwegtücher zur Verfügung.

8. INFORMATION

Massnahmen

Die Mitarbeitenden werden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb informiert.

Die Schutzmassnahmen gemäss BAG werden im Eingangsbereich aufgehängt. Die Gäste werden insbesondere auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam gemacht.

Die Mitarbeitenden werden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft informiert.

Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Gesichtsviere, 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.

Das Personal weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird.

Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten.

Die Mitarbeitenden werden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb informiert. Dabei wird beachtet, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

9. MANAGEMENT

Massnahmen

Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) werden regelmässig nachgefüllt.

Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel stehen in genügender Menge zur Verfügung. Der Bestand wird regelmässig kontrolliert und nachgefüllt.

Der Betrieb lässt keine erkrankten Mitarbeitenden arbeiten und schickt Betroffene sofort nach Hause.

Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).

Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

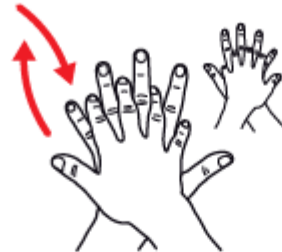
ANHÄNGE

Anhang	Zweck
Anleitung zur Handdesinfektion	Verbesserung Hygiene
Gästeplakat	Sensibilisierung Gäste

Händedesinfektion



1. Desinfektionsmittel zwischen den Handflächen verreiben.



2. Handfläche auf Handrücken im Wechsel für beide Hände.



3. Handfläche auf Handfläche mit verschränkten, gespreizten Fingern.



4. Aussenseite der Finger auf gegenseitiger Handfläche mit verschränkten Fingern.



5. Kreisendes Reiben der Daumen in der geschlossenen Handfläche für beide Hände.



6. Kreisendes Reiben hin und her mit geschlossenen Fingerkuppen in der Hohlhand für beide Hände.



7. Hände trocknen lassen, nicht an Handtuch abreiben.

Die obenstehenden Angaben basieren auf den Empfehlungen der Weltgesundheitsorganisation (WHO) (https://www.who.int/gpsc/5may/How_To_HandRub_Poster.pdf?ua=1) und dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) (Pandemieplan: Handbuch für die betriebliche Vorbereitung) (Stand: 30. April 2020).

GEMEINSAM SICHER GENIESSEN!

Bitte befolgen Sie die Schutzvorschriften.



Gesundheit

Fühlen Sie sich krank oder unwohl?
Bitte verzichten Sie auf einen Besuch.



Maximal 4 Personen

Es sind nur Gruppen von maximal
4 Personen erlaubt. Davon ausgenommen
sind Eltern und ihre Kinder.



Hände desinfizieren

Waschen oder desinfizieren Sie Ihre
Hände beim Betreten des Betriebs.



Bezahlung

Bezahlen Sie bitte möglichst bargeldlos
und kontaktlos.



Eingeschränkter Service

Bitte haben Sie Verständnis, dass einige
Serviceleistungen nicht zur Verfügung
stehen.



Sitzende Konsumation

Alle Gäste müssen einen Sitzplatz haben
oder ihre Bestellung mitnehmen.



Abstand halten

Möglichst 2 Meter Abstand zu anderen
Gästegruppen und Mitarbeitenden.



Personendaten

Der Betrieb stellt sicher, dass der Gast
seine Personendaten angeben kann.
Die Angabe erfolgt auf freiwilliger Basis.

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: Adrian Stahl, 03. Juni 2020

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Adrian Stahl', written over a horizontal line.