

Schutzkonzept Landgasthof Adler, Grüningen

gültig ab 10. Dezember 2020

1. Händehygiene

Regelmässige Reinigung der Hände

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
1.1	Die Mitarbeitenden waschen sich die Hände mit Wasser und Seife bei der Ankunft am Arbeitsplatz, zwischendurch sowie vor und nach der Pause	Waschgelegenheit mit Wasser und Seife ist vorhanden
1.2	Handhygiene bei besonderen Arbeiten	Beim Aufdecken, Servietten falten und beim Abtrocknen sind die Hände wenn möglich vorher zu waschen oder zu desinfizieren
1.3	Die Gäste haben die Möglichkeit, sich die Hände bei der Ankunft zu desinfizieren	Handdesinfektionsmittel steht beim Eingang, die Gäste werden informiert

2. Gästegruppen auseinanderhalten

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

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
2.1	Die Grösse einer Gästegruppe ist auf 4 beschränkt, ausser es handelt sich um Familienmitglieder aus demselben Haushalt. Pro Gästegruppe dürfen nur Personen aus 2 verschiedenen Haushalten sitzen. Es besteht eine Maskentragepflicht bis an den Tisch, nur am Tisch dürfen die Masken abgenommen werden.	Jeder Gast muss zwingend die Kontaktdaten angeben
2.2	Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.	Die Gäste werden ausschliesslich von den Mitarbeitenden platziert.
2.3	Auch an der Bar dürfen nur 2 Personen zusammensitzen. Sie dürfen den Tisch nicht wechseln und es darf nur sitzend konsumiert werden. Alle Gäste an der Bar tragen sich in die Anwesenheitsliste ein. An der Theke dürfen nur 2 Personen zusammensitzen, zwischen der nächsten Gästegruppe muss der Abstand von 1.5 m eingehalten werden.	Es wird eine Anwesenheitsliste geführt

3. Distanz halten

Mitarbeitende und Gäste halten 1.5 m Abstand. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 m werden die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
Bewegungs- und Aufenthaltszonen festlegen		
3.1	Zonen sind klar kommuniziert	Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass die Mitarbeitenden einen Tisch zuweisen und keine freie Tischwahl besteht
3.2	Distanz von 1.5 m zwischen wartenden Gästen gewährleisten	Beim Kassenbereich wird von den Mitarbeitenden darauf geachtet, dass sie den Abstand zu den Gästen einhalten und lassen diesen den Vortritt.
Raumteilung		
3.4	Personen am Arbeitsplatz sind 1.5 m voneinander getrennt	In der Küche sowie im Service werden Kontakte unter 1.5 m aufs Minimum beschränkt.
3.5	Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich „Schulter-zu-Schulter“ ein Abstand von 1.5 m und nach hinten „Rücken-zu Rücken“ einen 1.5 m-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden	In unseren verschiedenen Gaststuben wird darauf geachtet, dass die Gästegruppen genügend Abstand haben. Dies kann je nach Reservationen unterschiedlich aussehen. Auf der Terrasse werden die Tische mit 1.5 m Abstand gestellt. Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass sie reservieren sollen, Laufkundschaft wird berücksichtigt, wenn es genügend Platz hat
3.6	Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt	Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet
3.7	Distanzeinhaltung während des Services	Der Abstand zu den Gästen von 1.5 m wird dringend empfohlen. Um die Gäste zu schützen, tragen alle Front-Mitarbeitenden eine Maske, sobald es Gäste im Raum hat.
3.8	Mitarbeitende halten während Pausen und in den Garderoben Abstand	Falls bereits eine Person in der Garderobe ist, draussen warten, bis diese herauskommt. Mittagessen mit genügend Abstand an der Bar

4. Reinigung

Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden. Sicheres Entsorgen von Abfällen und sicherer Umgang mit Arbeitskleidung.

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
Oberflächen und Gegenstände		
4.1	Oberflächen und Gegenstände regelmässig reinigen	Arbeitsflächen am Arbeitsplatz in der Küche sowie am Buffet regelmässig mit einem Reinigungsmittel reinigen. Die Küchenmitarbeitenden benutzen jeweils ihre eigenen Messer und Utensilien
4.2	Kontakt mit möglicherweise infektiösem Abfall vermeiden	Anfassen von Abfall vermeiden. Immer Hilfsmittel (Besen, Schaufel) verwenden
4.3	Sicherer Umgang mit Abfall	Regelmässiges Leeren von Abfall-eimern, Abfallsäcke nicht zusammendrücken, dazu Handschuhe tragen
Arbeitskleidung und Wäsche		
4.4	Berufswäsche sauberhalten	Persönliche Arbeitskleidung verwenden. Arbeitskleider regelmässig waschen
4.5	Kundenwäsche	Das Napperon in der Gourmetstube wird nach jedem Gast gewechselt. Im Restaurant wird das Tisch-tuch regelmässig gewechselt oder mit Seifenwasser abgewischt. Die Tischsets auf der Terrasse werden regelmässig gewechselt
Lüften		
4.6	Für einen regelmässigen ausreichenden Luftaustausch in Arbeitsräumen sorgen	mindestens 4x täglich, sicher immer nach dem Service für 10 Minuten den Gästebereich lüften. In der Gourmetstube steht ein Dyson-Luftreinigungsgerät für guten Luft-austausch. In der Küche vor und nach jedem Service alles gut durchlüften

5. Besonders gefährdete Personen

Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Schutzmassnahmen des BAG und bleiben zu Hause. Der Schutz von besonders gefährdeten Mitarbeitenden ist in der COVID-19-Verordnung 2 ausführlich geregelt.

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
5.1	Besonders gefährdete Personen schützen	Gefährdete Mitarbeitende bleiben zu Hause und werden im Kurzarbeitszeit-Modus entschädigt

6. COVID-19-Erkrankte am Arbeitsplatz

Kranke im Unternehmen nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation bemäss BAG zu befolgen

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
6.1	Schutz vor Infektion	Keine kranken Mitarbeitenden arbeiten lassen, Mitarbeitende anweisen, bei Krankheit unbedingt zu Hause zu bleiben. Bei positivem COVID-19-Test unbedingt den Arbeitgeber informieren und die Weisungen des kantonsärztlichen Dienstes befolgen

7. Besondere Arbeitssituation

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituation, um den Schutz zu gewährleisten.

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
7.1	Händehygiene	Mitarbeitende waschen sich regelmässig die Hände mit Seife. Wunden an den Fingern abdecken. In der Küche wird wo nötig mit Handschuhen gearbeitet. Die Handschuhe werden in einem separaten geschlossenen Eimer entsorgt. Unnötiger Körperkontakt wie Händeschütteln etc. wird vermieden
7.2	Tröpfcheninfektion verringern	Grundsätzlich immer in die Armbeuge niesen Zum Schutz der Gäste tragen alle Front-Mitarbeitenden eine Maske, sobald es Gäste im Raum hat

8. Informationen

Information der Gäste und Mitarbeitenden über die getroffenen Massnahmen

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
8.1	Informieren der Kundschaft	Aushang der Schutzmassnahmen gemäss BAG beim Eingang Information der Kundschaft, dass sich kranke Kundschaft in Quarantäne begeben soll, Gäste auf Distanzregelung aufmerksam machen Gäste über die Kontaktdaten-Regelung informieren Die Gäste sollten wenn möglich bargeldlos bezahlen Der Landgasthof ist ab 19.00 h geschlossen.
8.2	Informieren der Mitarbeitenden	Information der besonders gefährdeten Mitarbeitenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Unternehmen Regelmässige Schulung der Mitarbeitenden über die ergriffenen Hygienemassnahmen und den sichereren Umgang mit der Kundschaft

9. Management

Mitarbeitende über Gebrauch von Schutzmaterial und Regeln instruieren, Vorräte für Material sicherstellen, Erkrankte isolieren

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
9.1	Instruktion der Mitarbeitenden	Regelmässige Instruktion der Mitarbeitenden über Hygienemassnahmen, Umgang mit Schutzmaterial und sicheren Umgang mit Kunden
9.2	Vorräte sicherstellen	Seifenspende und Einweghandtücher regelmässig nachfüllen und auf genügend Vorrat achten Handdesinfektionsmittel und Reinigungsmittel regelmässig kontrollieren und nachfüllen
9.3	Schutz besonders gefährdeten Mitarbeitenden	Information der besonders gefährdeten Mitarbeitenden über ihre Rechte und die angewendeten Schutzmassnahmen

10. Personendaten

Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
10.1	Erfassen der Kontaktdaten der Gäste	<p>Jeder Gast füllt zwingend eine Person einen entsprechenden Zettel mit folgenden Angaben aus oder erfasst sich online mit dem vorhandenen QR-Code: Vorname, Name, Telefonnummer, Der Mitarbeitende ergänzt die Angaben mit Tischnummer, Uhrzeit und seinem Kürzel, damit rückverfolgt werden kann, wer die Gäste bedient hat.</p> <p>Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.</p> <p>Nach 14 Tagen können die Kontaktdaten vernichtet werden</p> <p>Bei Banketten muss der Betrieb keine Kontaktdaten erfassen, wenn der Gastgeber versichert, eine Gästeliste erfasst zu haben. Der Gastgeber muss die Gästeliste dem Landgasthof nicht abgeben. Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten des Organizers.</p>
10.2	Anwesenheitsliste an der Bar	<p>An der Bar schreibt sich jeder Gast in der Anwesenheitsliste ein, Pro Tag wird eine Anwesenheitsliste geführt, die Gäste werden erst bedient, wenn sie sich eingetragen haben</p>

Abschluss

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitenden übermittelt und erläutert

Verantwortliche Person, Unterschrift, Datum: Grüningen, 11.12.2020, Nicole Seinet
Baumann