

# Schutzkonzept Landgasthof Adler, Grüningen

gültig ab 22. Juni 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 1000 beschränkt.	Bei mehr als 4 Gästen pro Gruppe gibt eine Person die Kontaktdaten an.
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	An der Bar dürfen max. 300 Personen pro Abend eingelassen werden, der Mindestabstand muss nicht eingehalten werden und die Gäste dürfen sich vermischen.	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 markiert	Die Wartezonen für Gäste sind mit Klebeband am Boden markiert. <b>Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass die Mitarbeitenden einen Tisch zuweisen und keine freie Tischwahl besteht</b>
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.
3.3	Vorgaben an der Bar (Nachtlokal)	Es müssen keine Mindestabstände eingehalten werden.
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	<b>Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet</b>
3.7	Distanzeinhaltung während des Services	Der Abstand zu den Gästen von 1.5 m wird dringend empfohlen. Das Personal schützt sich, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer angemessener Schutzmassnahmen (Kopf wegrehen, in die Armbeuge neigen) möglichst minimal exponiert wird. Es besteht keine Maskenpflicht, jedoch stehen Masken zur Verfügung.

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
3.	Trennung bei den WC-Anlagen	Im WC werden Pissoirs abgesperrt, damit der Abstand stimmt

## 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. <b>Die Küchenmitarbeitenden benutzen jeweils ihre eigenen Messer und Utensilien</b>
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 mindestens 2x täglich ge-wechselt oder mit Seifenwasser abgewischt. Die Tischsets auf der Terrasse werden regelmässig gewechselt
Lüften		
4.6	Für einen regelmässigen ausreichenden Luftaustausch in Arbeitsräumen sorgen	<b>mindestens 4x täglich, sicher immer nach dem Service für 10 Minuten den Gästebereich lüften</b> 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 weiterhin 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. <b>In der Küche mit Handschuhen arbeiten und diese nach einer Stunde wechseln. Die Handschuhe werden in einem separaten geschlossenen Eimer entsorgt.</b> Unnötiger Körperkontakt vermeiden: Händeschütteln etc.
7.2	Tröpfcheninfektion verringern	Grundsätzlich immer in die Armbeuge niesen Bei Servieren der Getränke und der Speisen Kopf wegrehen, zurücktreten und erst dann guten Appetit wünschen

## 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 Isolation begeben soll, Gäste auf Distanzregelung aufmerksam machen Gäste über die Kontaktdaten-Regelung informieren Die Gäste sollten wenn möglich bargeldlos bezahlen
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	Seifenspender 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>Gästegruppen ab 5 Personen füllen zwingend einen entsprechenden Zettel mit folgenden Angaben aus: 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>Gästegruppen bis und mit 4 Personen füllen freiwillig einen Zettel mit den Kontaktdaten aus.</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 Organisations.</p>
10.2	Anwesenheitsliste an der Bar (Nachtlokal)	<p>An der Bar schreibt sich jeder Gast in der Anwesenheitsliste ein, Stammgäste füllen beim ersten Besuch einen Zettel mit ihren Kontaktdaten aus. Gelegenheitsgäste notieren ihre Daten in der Anwesenheitsliste. 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, 21.06.2020, Nicole Seinet Baumann