

Schutzkonzept öffentliche, nicht bediente Gastronomie

Schutzmassnahmen Gäste und Mitarbeitende **STAND 11.09.2021**

Die Gesundheit der Gäste und Mitarbeitenden hat höchste Priorität. Im Folgenden sind daher die Massnahmen zum Schutz der Gäste und Mitarbeitenden enthalten, die in der öffentlich zugänglichen Gastronomie (nicht bedient) verbindlich gelten.

Betriebsrestaurants dürfen als «öffentlich zugängliche Restaurants» öffnen, wenn der Auftraggeber dem zustimmt **und eine Bewilligung/Patent vorliegt**. Wenn in Betriebskantinen keine externen Gäste zugelassen sind, gilt das «Schutzkonzept für nicht öffentlich zugängliche Betriebsrestaurants».

Mensen der Tertiärstufe (z.B. Universitäten, Hochschulen) gelten als «öffentlich zugängliches Restaurant». Als Betriebskantinen könnten allenfalls nur kleinere Cafés etc. in Instituten gelten, die einen klar umrissenen Kreis an Beschäftigten und Studierenden offensteht.

Für Mensen der Sekundarstufe gelten kantonale Regelungen.

Für Firmen-/behördeninterne Meetings oder Veranstaltungen mit Konsumation im eigenen Haus gelten Regelungen des Auftraggebers bzgl. einer allfälligen Zertifikatspflicht. Für alle weiteren Veranstaltungen gilt das separate «Schutzkonzept Veranstaltungen».

Die Massnahmen können durch standortspezifische Massnahmen sowie in Absprache mit dem Kunden / Auftraggeber ergänzt werden. Abweichungen zum vorliegenden Konzept auf Wunsch / Anordnung des Auftraggebers sind nur in Rücksprache mit der zuständigen Gruppenleitung möglich und dürfen nicht gegen das «Schutzkonzept für das Gastgewerbe» verstossen. Zur Dokumentation steht im Kapitel 11 eine Tabelle zur Verfügung.

Das vorliegende Konzept ist ab dem **13.09.2021** gültig und basiert auf aktuellen gesetzlichen Vorgaben, den Massnahmen des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) und dem aktuellen «Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19» Version **20**. Bei allfälligen Änderungen der Massnahmen des BAG, der Branchenverbände oder in der Umsetzung wird das Konzept entsprechend angepasst und Änderungen zur Vorversion erfolgen in **blauer** Schriftfarbe.

Es bestehen kantonale Bestimmungen, die Einfluss auf das Schutzkonzept haben. Weitergehende kantonale Bestimmungen haben Vorrang. Die Bestimmungen sind von der Gastrosuisse in einer Übersicht zusammengefasst inkl. Verlinkung zu den kantonalen Webseiten: [LINK](#). Aufgrund der Einzelbestimmungen, deren laufender Anpassungen und der überregionalen Tätigkeit des ZFV sind die detaillierten Bestimmungen je Kanton im vorliegenden Schutzkonzept nicht einzeln und tagesaktuell aufgeführt, sondern es wird darauf verwiesen.

Zusammenfassung der wesentlichen Anforderungen:

In Innenräumen:

- Die Konsumation vor Ort ist nur für Personen mit Covid-Zertifikat* zugelassen. Personen unter 16 Jahre benötigen kein Covid-Zertifikat.
- Personen ohne Covid-Zertifikat können Speisen und Getränke zum Takeaway kaufen oder diese im Aussenbereich konsumieren (je nach Regelung für Aussenbereiche).
- Die Kontrolle der Covid-Zertifikate sowie Identitätsnachweise erfolgt spätestens an der Kasse.
- Im Sitzbereich kann der Abstand zwischen Gästegruppen reduziert werden. Die Grösse einer Gästegruppen nicht beschränkt.
- Speisen und Getränke können sitzend und stehend konsumiert werden.
- Es besteht keine Maskenpflicht für Gäste nach Überprüfung des Covid-Zertifikats.
- Es müssen keine Kontaktdaten erhoben werden.
- Die ZFV-Mitarbeitenden tragen Masken.

In Aussenbereichen:

- Der Zugang kann auf Personen ab 16 Jahren mit Covid-Zertifikat* beschränkt werden. Wird der Zugang nicht auf Personen mit Covid-Zertifikat beschränkt, dann muss zwischen den einzelnen Gästegruppen ein Abstand von 1.5m eingehalten oder es müssen wirksame Abschränkungen angebracht werden. Eine Durchmischung der Gäste ist zu vermeiden.
- Speisen und Getränke können sitzend und stehend konsumiert werden.
- Die Grösse der Gästegruppen ist nicht beschränkt.
- Es entfällt die generelle Maskenpflicht.
- Gäste aus Aussenbereichen ohne Covid-Zertifikat müssen eine Maske tragen, wenn sie WC-Anlagen, Ausgabestellen, Selbstbedienungsbuffets etc. im Innenbereich aufsuchen.
- Es müssen keine Kontaktdaten erhoben werden.
- Die ZFV-Mitarbeitenden tragen Masken.

* Das Covid-Zertifikat dokumentiert eine Impfung, eine durchgemachte Erkrankung oder ein aktuelles, negatives Testresultat. Weitere Informationen zum Zertifikat sind auf der BAG-Webseite enthalten: [LINK](#)

Inhalt:

1	Händehygiene	3
2	Selbstbedienungsangebote	3
3	Covid-Zertifikat	4
4	Distanz halten, Masken tragen	4
5	Reinigung	7
6	Besonders gefährdete Personen	7
7	COVID-19-Erkrankte am Arbeitsplatz	8
8	Besondere Arbeitssituationen – richtiger Umgang mit Schutzmaterial	9
9	Informationen	9
10	Management inkl. Beschaffung	10
11	Betriebsspezifische und kantonale Ergänzungen	10
12	Inkraftsetzung	11

1 Händehygiene

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Gemeinsame Kontaktstellen über Objekte und Oberflächen werden möglichst vermieden.

Schutzmassnahme	Begründung, Schutzziel, Hilfsmittel
Die Gäste haben die Möglichkeit sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.	Vermeidung Schmierinfektionen durch Hände (Beschaffung siehe Punkt 9)
Alle Mitarbeitenden im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife.	«QM-C-41706 Aushang Handwaschanleitung»
An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist (z.B. Kassenbereich) wird Händedesinfektionsmittel zur Verfügung gestellt.	
Office: Mitarbeitende waschen sich nach dem Kontakt mit benutztem GästeGeschirr die Hände oder tragen Handschuhe (nicht ins Gesicht fassen, Hände vor dem Anziehen und nach dem Ausziehen waschen).	Verhinderung Schmierinfektion über Geschirrtteile
Eingangstüren zum Betriebsrestaurant während den Öffnungszeiten sofern möglich offenlassen (keine Griffe berühren).	

2 Selbstbedienungsangebote

Eine Übertragung des Virus über Lebensmittel oder Trinkwasser auf den Menschen ist bis jetzt nicht bekannt. Durch das Waschen/Desinfizieren der Hände am Eingang wird das Risiko allfälliger Schmierinfektionen über gemeinsame Kontaktstellen deutlich reduziert.

Schutzmassnahme	Begründung, Schutzziel, Hilfsmittel
<ul style="list-style-type: none"> - Offene Lebensmittel werden unter Spuckschutz angeboten. - Für Gäste, die das Schutzbedürfnis haben, werden Einweghandschuhe zur Nutzung bei Selbstbedienung am Buffet bereitgestellt, die im Anschluss entsorgt werden. - Mit Plakaten und Bodenmarkierungen wird auf die Abstandsregeln aufmerksam gemacht. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten. - Besteck wird in Besteckkästen angeboten. - Gewürz- und Salzsteuer können bei Bedarf auf den Tischen angeboten werden (tägliche Reinigung). 	<p>Steller am Eingang: Bitte Hände desinfizieren, wir haben die Buffets wiedereröffnet (LINK)</p> <p>Steller bitte Abstand (LINK)</p> <p>Bei Bedarf: Steller Buffet wiedereröffnet (LINK) Besteck-Selbstbedienung (LINK)</p>
Keine Brotschneidestation für Gäste: Brot bereits geschnitten in Sandwichbeuteln, Folie o.ä. anbieten.	
reCIRCLE-Schalen vom Gast (gereinigt wie ungereinigt) werden von den ZFV-Mitarbeitenden nicht befüllt, sondern gegen eine frische Schale ausgetauscht. Mitgebrachte Schalen werden vom Gast in der Abräumstation oder in einem separaten Sammelbehältnis abgelegt. Mehrwegbehältnisse vom Gast können durch die ZFV-Mitarbeitenden angenommen und befüllt werden. Es wird empfohlen, diese auf einem	

Tablett anzunehmen, den direkten Kontakt anderweitig zu reduzieren oder sich nach dem Kontakt die Hände waschen.	
--	--

3 Covid-Zertifikat

Restaurations- und Barbetriebe, in denen die Konsumation vor Ort erfolgt, müssen den Zugang zum Innenbereich bei Personen ab 16 Jahren auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränken. Die Zugangsbeschränkung im Aussenbereich ist freiwillig.

Schutzmassnahme	Begründung, Schutzziel, Hilfsmittel
Bei Selbstbedienungsrestaurants erfolgt die Zertifikatskontrolle spätestens an der Kasse.	
Gäste können das Covid-Zertifikat entweder als Papierdokument oder als elektronisches Covid-Zertifikat in der App vorzeigen. Zudem ist ein Ausweisdokument mit Foto (z.B. Identitätskarte oder Pass) zum Abgleich erforderlich. Personen unter 16 Jahren benötigen kein Covid-Zertifikat.	
Die Gäste werden auf die Covid-Zertifikatspflicht und die Zugangskontrolle hingewiesen: <ul style="list-style-type: none"> - Im Eingang durch Plakate - Im Notizfeld der betrieblichen Microside - Newsletter / Mails, idealerweise in Zusammenarbeit mit dem Auftraggeber 	https://bag-coronavirus.ch/downloads/ Allgemeine Informationen zum Zertifikat hat das BAG HIER zusammengefasst.
Betriebe, die Takeaway verkaufen (ohne Zertifikatspflicht), weisen darauf am Eingang hin. Personen, die an der Kasse kein gültiges Covid-Zertifikat vorlegen können, müssen die Speisen zum Takeaway mitnehmen oder im Aussenbereich konsumieren, wenn dieser ohne Zertifikatspflicht betrieben wird.	Takeaway: ohne Zertifikat möglich (Deutsch ; Französisch , Italienisch) dazu im Layout passend: Konsumation vor Ort mit Zertifikat (Deutsch ; Französisch ; Italienisch)
Die Gültigkeit und Echtheit des Covid-Zertifikats müssen mit der Check-App überprüft werden. Die Person, die das Covid-Zertifikat prüft, gleicht anhand des Identitätsnachweises (mit Foto) Name und Geburtsdatum mit den Informationen auf dem Covid-Zertifikat ab.	Anleitung Check-App: Deutsch , Französisch , Italienisch
ZFV-Mitarbeitende müssen nicht über ein Covid-Zertifikat verfügen. Es gilt weiterhin die Masken- und Abstandspflicht für alle ZFV-Mitarbeitenden gemäss den jeweiligen Schutzkonzepten, also auch für geimpfte und genesene Mitarbeitende.	

4 Distanz halten, Masken tragen

Schutzmassnahme	Begründung, Schutzziel, Hilfsmittel
Betriebe stellen sicher, dass in Bereichen, in denen sich Personen mit und ohne Covid-Zertifikat mischen können (z.B. Ausgabebereich,	LINK zu BAG-Plakaten, u.a. zur Maskenpflicht

Toiletten) von allen Personen Masken getragen werden und der Abstand eingehalten werden kann.	Steller bitte Abstand (LINK)
Der Betrieb stellt sicher, dass wartende Gäste den Mindestabstand einhalten können, wenn ihr Covid-Zertifikat noch nicht überprüft wurde.	Steller bitte Abstand (LINK)
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.	
Distanz halten im Ausgabebereich: <ul style="list-style-type: none"> - Vor jedem Counter, Buffet sowie an der Kasse Bodenmarkierungen im Abstand von 1,5 Metern anbringen, so viel der Platz erlaubt. - Einen Bewegungsraum in der Mitte freilassen und ggf. durch Absperrungen / Personenleitsysteme abtrennen und kennzeichnen. 	Abstand von 1,5 Metern zwischen Gästegruppen beim Warten gewährleisten
Konsumation im Innenbereich (nur mit Zertifikat): <ul style="list-style-type: none"> - Der Abstand zwischen Gästegruppen kann reduziert werden. - Die Grösse einer Gästegruppen nicht beschränkt. - Speisen und Getränke können sitzend und stehend konsumiert werden. - Es besteht keine Maskenpflicht nach Überprüfung des Covid-Zertifikats. 	
Konsumation im Aussenbereich: Der Zugang kann auf Personen mit Covid-Zertifikat (ab 16 Jahren) beschränkt werden. Die betriebsverantwortliche Person entscheidet, bei Bedarf in Abstimmung mit dem Auftraggeber.	
Konsumation im Aussenbereich (mit Zertifikat): keine Einschränkungen	
Konsumation im Aussenbereich (ohne Zertifikat): <ul style="list-style-type: none"> - zwischen den einzelnen Gästegruppen ein Abstand von 1.5m eingehalten oder es müssen wirksame Abschränkungen angebracht werden. - Eine Durchmischung der Gäste ist zu vermeiden. - Speisen und Getränke können sitzend und stehend konsumiert werden. - Die Grösse der Gästegruppen ist nicht beschränkt. - Keine Maskenpflicht. - Gäste aus Aussenbereichen ohne Covid-Zertifikat müssen eine Maske tragen, wenn sie WC-Anlagen, Ausgabestellen, Selbstbedienungsbuffets etc. im Innenbereich aufsuchen. 	Abstand zwischen Gästegruppen Steller bitte Abstand (LINK)
Überdachte Bereiche, die mehr als die Hälfte der Seiten und / oder mehr als die Hälfte der Länge aller Seiten geschlossen haben, gelten als Innenbereich.	
Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.	
Arbeitsplätze und Distanz halten unter ZFV-Mitarbeitenden:	

<p>Durch die «Contact Tracing-Strategie» des Bundesrates, der Rückverfolgung aller engeren Kontakte durch die zuständigen kantonalen Stellen, werden Personen, die engen Kontakt zu Infizierten hatten (länger als 15 Minuten (zusammenrechnet über einen Tag) unter 1,5 Metern ohne weitere Schutzmassnahmen wie Impfung oder Masken) für 10 Tage in eine behördlich angeordnete Quarantäne geschickt. Durch die Maskenpflicht sowie die Einhaltung der Abstandsregeln zwischen Mitarbeitenden werden allfällige Ansteckungen und Quarantänen verhindert.</p>	
<p>Es gilt eine Maskenpflicht für ZFV-Mitarbeitende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alle Personen, die sich im Betrieb bewegen oder Kontakt zu Gästen haben, sind verpflichtet eine Maske zu tragen. - Beim Mittagessen oder auf dem Raucherplatz, wenn keine Maske getragen werden kann, sind mind. 1,5 m Abstand einzuhalten. - Mitarbeitende an einem festen Arbeitsplatz ohne weitere Personen in der Nähe (z.B. allein im Küchenbereich, am Schreibtisch) können die Maske temporär absetzen. Sobald die Mitarbeitenden sich wieder im Betrieb bewegen oder andere Mitarbeitende in die Nähe kommen, muss die Maske wieder aufgesetzt werden. Die Prüfung und Kommunikation solcher Ausnahmen im Betrieb obliegen der Betriebsleitung. 	<p>Verhinderung Tröpfcheninfektion für Gäste und unter ZFV-Mitarbeitenden</p>
<p>Alle Arbeitsplätze sind so eingerichtet, dass die Mitarbeitenden den Mindestabstand von 1,5 Metern untereinander einhalten.</p>	
<p>Bei der Servicebesprechung etc. wird ein Abstand von 1,5 Metern untereinander eingehalten und eine Maske getragen.</p>	
<p>Kontakte mit Lieferanten oder anderen externen Personen werden auf ein Minimum eingeschränkt und der Abstand wann immer möglich eingehalten. Lieferanten sind angewiesen, ebenfalls Masken bei der Anlieferung zu tragen.</p>	<p>Abstand halten</p>
<p>Nach dem Kontakt mit Gebinden vom Lieferanten gründlich Händewaschen.</p>	<p>Vermeidung von Schmierinfektionen über Gegenstände / Oberflächen</p>
<p>Kassenbereich (Abstand von 1,5 Metern zu Gästen in der Regel nicht gegeben)</p>	
<p>Zum Schutz der Kassenmitarbeitenden werden, wann immer platztechnisch möglich, Plexiglasschutzwände aufgestellt.</p>	<p>Schutz vor Tröpfcheninfektion (<u>Bestellvorlage</u>)</p>
<p>Wenn immer möglich wird ausschliesslich bargeldlos bezahlt (EC-direct, Kreditkarten, Twint, Apple-Pay...). Wenn Bargeld nicht zu vermeiden ist wird zur Geldübergabe ein Teller etc. empfohlen, um direkten Händekontakt zu vermeiden.</p>	<p>Verhinderung Schmierinfektion über Oberflächen</p> <p>Steller bargeldloses Zahlen (<u>LINK</u>)</p>
<p>Mitarbeitenden an der Kasse steht ein Händedesinfektionsmittel zur Verfügung oder sie arbeiten mit Einweghandschuhen (nicht ins Gesicht fassen, Hände vor am Anziehen und nach dem Ausziehen waschen), wenn kein unmittelbares Handwaschbecken zur Verfügung steht.</p>	<p>Verhinderung Schmierinfektion über Hände</p>

5 Reinigung

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.

Schutzmassnahme	Begründung, Schutzziel, Hilfsmittel
Der bestehende Reinigungsplan wird umgesetzt inkl. Dokumentation der Selbstkontrolle.	Verhinderung Schmierinfektion über Oberflächen und Gegenstände Steller tägliche Desinfektion (LINK)
Kontaktflächen in der Ausgabe und im Gastbereich, Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Kaffeemaschinen, Tastaturen, Telefone, Kassen, verwendete Küchengeräte, und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden 1 x täglich gereinigt oder desinfiziert.	
Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.	
Das Personal trägt Handschuhe im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche und entsorgt diese sofort nach Gebrauch, oder wäscht sich nach dem Umgang mit Abfall / Schmutzwäsche gründlich die Hände. Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt.	
Geschlossene Räume gut und regelmässig lüften. Je kleiner der Raum ist und je mehr Personen sich darin aufhalten, desto häufiger muss gelüftet werden, Empfehlung ist stündlich 5–10 Minuten. Die Abluftanlage in der Küche und im Gastraum, sofern steuerbar, ist während der gesamten Arbeitszeit eingeschaltet und die Lüftungsleistung wird bei Bedarf erhöht. Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).	Schutz vor Tröpfcheninfektion durch die Luft

6 Besonders gefährdete Personen

Schutzmassnahme	Begründung, Schutzziel, Hilfsmittel
Als besonders gefährdet gelten Personen, die aus gesundheitlichen Gründen nicht gegen Covid-19 geimpft werden können und Erkrankungen oder genetische Anomalien aufweisen, die in Anhang 7 der Covid-19-Verordnung 3 aufgeführt sind. Betroffene Mitarbeitende sind besonders zu schützen: <ul style="list-style-type: none"> - Sie arbeiten wann immer möglich von zu Hause aus oder sind vollständig in Kurzarbeit. - Wenn die Arbeit nicht von zu Hause aus möglich ist, müssen zusätzliche Schutzmassnahmen in Rücksprache mit der betroffenen Person ergriffen werden. Anzustreben ist dabei, dass Betroffene vor Ort so gut geschützt werden, dass sie keinem grösseren Risiko ausgesetzt sind, als wenn sie von zu Hause aus arbeiten würden: 	

<ul style="list-style-type: none"> ○ Jeder enge Kontakt (unter 1,5 m) mit anderen Personen muss ausgeschlossen sein, namentlich indem ein Einzelraum oder ein klar abgegrenzter Arbeitsbereich zur Verfügung gestellt wird. ○ Wenn enge Kontakte nicht jederzeit vermieden werden können, sind zusätzliche Schutzmassnahmen wie das Tragen von FFP2-Masken erforderlich. ○ Die beschlossenen Massnahmen müssen schriftlich dokumentiert werden. Eine Rücksprache mit dem HR ist erforderlich. <p>– Wenn unter diesen Bedingungen kein Arbeitsplatz im Betrieb zur Verfügung gestellt werden kann, ist eine Rücksprache mit dem HR ist erforderlich.</p>	
--	--

7 COVID-19-Erkrankte am Arbeitsplatz

Schutzmassnahme	Begründung, Schutzziel, Hilfsmittel
<p>Bei Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung (Halsschmerzen, Husten (meist trocken), Kurzatmigkeit, Brustschmerzen), Fieber, plötzlicher Verlust des Geruchs- und/oder Geschmackssinns; Zudem sind folgende Symptome möglich: Kopfschmerzen, allgemeine Schwäche, Unwohlsein, Muskelschmerzen, Schnupfen, Magen-Darm-Symptome (Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Bauchschmerzen), Hautausschläge zwingend zu Hause bleiben.</p>	<p>Schutz vor Infektionen von Mitarbeitende und Gästen</p> <p>LINK Symptome BAG</p>
<p>Bei genannten Krankheitssymptomen sind die Anweisungen des Merkblattes «Isolation» zu befolgen.</p> <p>Der / die Vorgesetzte lässt sich über den weiteren Verlauf sowie Gesundheitszustand des Mitarbeitenden auf dem Laufenden halten.</p>	<p>LINK Anweisung Isolation</p>
<p>Personen, mit denen eine erkrankte Person in engem Kontakt stand (unter 1,5m Abstand ohne Maske, zusammengerechnet über 15 Minuten pro Tag), müssen eigenständig in «Quarantäne». Die zuständige kantonale Stelle meldet sich, um über das weitere Vorgehen zu informieren. Vollständig Geimpfte sind für 12 Monate von der Kontakt- und Reisequarantäne ausgenommen, Genesene für 6 Monate.</p> <p>Bei einem nicht-engen-Kontakt mit einer infizierten Person gilt:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Befolgen Sie strikt die Hygiene- und Verhaltensregeln. – Beobachten Sie Ihren Gesundheitszustand. – Schützen Sie Ihre Familie, Ihre Freunde und Ihr Umfeld indem Sie unnötige Kontakte vermeiden. – Wenn Ihre persönlichen und beruflichen Umstände es erlauben, können Sie sich selbst in Quarantäne begeben und im Homeoffice arbeiten. – Wenn Sie nicht im Homeoffice arbeiten können, dann ist es besonders wichtig, dass Sie die Hygiene- und Verhaltensregeln 	<p>LINK Anweisung Quarantäne</p>

befolgen, indem Sie Kontakte meiden, Distanz halten und eine Maske tragen.	
--	--

8 Besondere Arbeitssituationen – richtiger Umgang mit Schutzmaterial

Schutzmassnahme	Begründung, Schutzziel, Hilfsmittel
Hygieneschutzmasken werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle vier Stunden, und Handschuhe nach einer Stunde gewechselt (inkl. Händewaschen).	
Die Masken werden entsprechend des «Merkblattes richtiger Umgang mit Hygienemasken» getragen.	LINK richtiger Umgang mit Hygienemasken der Gastrosuisse

9 Informationen

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und instruieren, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.

Schutzmassnahme	Begründung, Schutzziel, Hilfsmittel
Das aktuelle BAG-Plakat der Kampagne «So schützen wir uns» hängt sichtbar im Eingangsbereich aus, bei Bedarf mehrsprachig.	https://bag-coronavirus.ch/downloads/
Auf allgemeine und aktuelle Themen (bundesweit / kantonale) wird bei Bedarf mittels Aushängen hingewiesen.	LINK zu allen Stellern ZfV-Aushang als Übersicht gültiger Massnahmen: LINK
Schulung der Mitarbeitenden: <ul style="list-style-type: none"> - Alle Mitarbeitenden sind über die Hygienemassnahmen der BAG-Kampagne «so schützen wir uns», die Umsetzung der Schutzmassnahmen sowie die richtige Nutzung von Schutzmaterial informiert und geschult. - Die Schulung wird regelmässig wiederholt und mindestens einmalig auf dem «QM-F-30001 Ausbildungsnachweis» dokumentiert. Die Schulung muss nachweisbar sein. - Das aktuelle BAG-Plakat der Kampagne «So schützen wir uns» hängt am «schwarzen Brett» sowie weiteren relevanten Back-Office-Bereichen aus. - Mitarbeitende, die Covid-Zertifikate überprüfen, werden in der Anwendung der Check-App sowie dem Überprüfen der Identitätsnachweise geschult. 	Umsetzung der BAG-Kampagne «so schützen wir uns» https://bag-coronavirus.ch/downloads/ LINK richtiger Umgang mit Hygienemasken der Gastrosuisse LINK richtige Händedesinfektion der Gastrosuisse Anleitung Check-App: Deutsch, Französisch, Italienisch

Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.	
---	--

10 Management inkl. Beschaffung

Schutzmassnahme	Begründung, Schutzziel, Hilfsmittel
<p>In folgenden Fällen wird die Gruppenleitung sowie «aktuell@zfv.ch» informiert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bestätigter Coronavirus-Fall bei einem ZFV-Mitarbeitenden (Mitarbeitender in Isolation). - Quarantänemassnahme für mehrere Mitarbeitende des Auftraggebers (Ansteckungs-Cluster). - Behördliche Überprüfung der Umsetzung der Schutzmassnahmen <p>Bitte instruieren Sie Ihre Mitarbeitenden, dass keine Informationen an Gäste zum Gesundheitszustand von Mitarbeitenden weitergeben werden.</p>	Sicherstellung der Kommunikation und Schutz von Mitarbeitenden

Beschaffung Schutzmaterialien, Desinfektionsmittel:

Was	Beschaffung
Händedesinfektionsmittel	Bestellung über Pistor.
Händedesinfektions-Stationen	Übersicht und Bestellformulare (LINK)
Oberflächendesinfektionsmittel	Bestellung über Pistor.
Hygienemasken	Bestellung über Pistor.
FFP2-Masken	Bestellung über Pistor.
Plexiglasscheibe	Bestellvorlage (LINK).
Trennwände	Bestellvorlage
Bodenmarkierungen	Lyreco

11 Betriebsspezifische und kantonale Ergänzungen

Für betriebsspezifische oder kantonale Ergänzungen des Schutzkonzeptes steht folgende Tabelle zur Verfügung. Wir empfehlen, die betriebsspezifischen Massnahmen schriftlich zu dokumentieren. Bei Änderungen in den Punkten 1-10 müssen die betriebsspezifischen Ergänzungen in Punkt 11 jeweils übernommen werden.

Betrieb:	
Betriebsverantwortlich:	
Datum:	

Bereich	Schutzmassnahme	Begründung, Schutzziel, Hilfsmittel

12 Inkraftsetzung

Dieses Dokument wurde auf Basis der aktuellen Gesetze sowie des Branchenkonzeptes für das Gastgewerbe erstellt. Die relevanten Inhalte wurden allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

Die verantwortliche Person ist zuständig für die Umsetzung des Konzepts und für den Kontakt mit den zuständigen Behörden.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____