

# SCHUTZKONZEPT FÜR DAS GASTGEWERBE UNTER COVID-19

---

Gültig seit dem 29. Oktober 2020

## EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. Private Veranstaltungen mit mehr als 100 Personen dürfen nur in öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betrieben durchgeführt werden. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen Kontrollen durch.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Zu beachten ist, dass einige kantonale Bestimmungen über dieses Schutzkonzept hinausgehen, wobei diese Vorrang haben. Gastrobetriebe können zusätzliche betriebsspezifische Massnahmen umsetzen. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z.B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden). Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie.

Ab 23 Uhr gilt für Restaurationsbetriebe eine Sperrstunde bis 6 Uhr morgens.

Das Ristorante Volare sorgt im Sinne der Eigenverantwortung gegenüber Gästen und Mitarbeitenden für die Einhaltung des Schutzkonzepts.

## GRUNDREGELN

---

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 ist für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb (Gäste und Mitarbeitende) reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Alle Personen im Betrieb tragen in öffentlich zugänglichen Innenräumen eine Gesichtsmaske.
3. Das Ristorante Volare stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen und dass Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.
4. Mitarbeitende und Gäste halten 1,5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sind die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder durch angemessene Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert.
5. Oberflächen sind in Betriebsräumen (z.B. Küche) und in öffentlich zugänglichen Innenräumen bedarfsgerecht und regelmässig zu reinigen.
6. Sich krank fühlende Mitarbeitende werden umgehend nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
7. Spezifische Aspekte von Arbeit und Arbeitssituationen werden berücksichtigt, 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. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 10 erhoben.

## GÜLTIGKEIT FÜR FOLGENDEN BETRIEB

---

Name	Adresse
Ristorante Volare	Bremgarterstrasse 17, 5622 Waltenschwil

## 1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Betrieb (Gäste und Mitarbeitende) reinigen sich regelmässig die Hände.

### Massnahmen

Aufstellen von Händehygienestationen im Eingangsbereich und bei den Toilettenanlagen: Die Gäste werden aufgefordert, sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.

Alle Mitarbeitenden 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 zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.

## 2. GESICHTSMASKEN

Alle Personen im Betrieb tragen in öffentlich zugänglichen Innenräumen eine Gesichtsmaske.

### Massnahmen

Jede Person (Gäste und Mitarbeitende) muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste, wenn sie an einem Tisch sitzen. Auf dem Weg zum Tisch oder zu den Toiletten ist eine Gesichtsmaske zu tragen.

Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. So ist der geforderte Abstand auch beim Tragen einer Maske nach Möglichkeit einzuhalten.

Als Gesichtsmasken gelten Atemschutzmasken, Hygienemasken sowie 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.

## 3. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN – NUR SITZEND KONSUMIEREN

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen und dass Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.

### Massnahmen

Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.

Im Gästebereich sind

- die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird
- oder
- wirksame Abschränkungen zwischen den Gästegruppen zu platzieren (z.B. Trennwände)
- oder
- die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe zu erheben.

In Restaurants dürfen höchstens vier Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen sind Familien mit Kindern, die im eigenen Haushalt leben. Dies gilt auch bei Veranstaltungen, die in Restaurants stattfinden.

In Restaurationsbetrieben dürfen Speisen und Getränke in Innenräumen und im Freien nur sitzend konsumiert werden.

Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt und es gelten keine Mindestabstände für die Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein und tragen eine Gesichtsmaske.

## 4. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und Gäste halten 1,5 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sind die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert.

### Massnahmen

Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.

Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1,5 Metern ohne Schutzmassnahmen während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.

Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1,5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 1,5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.

Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.

Der Betrieb stellt sicher, dass wartende Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten.

Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.

Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.

Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

Eine Unterschreitung des Abstands zwischen unterschiedlichen Gästegruppen ist zulässig, wenn geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen vorgesehen werden.

Können aufgrund der Art der Aktivität oder wegen örtlicher Gegebenheiten während einer bestimmten Dauer weder der erforderliche Abstand zwischen unterschiedlichen Gästegruppen eingehalten noch Schutzmassnahmen ergriffen werden, so muss die Erhebung von Kontaktdaten der anwesenden Personen nach Punkt 10 vorgesehen werden. In diesem Fall bestätigt die verantwortliche Person weiter mit der Unterzeichnung des vorliegenden Schutzkonzeptes, dass der Betrieb den erforderlichen Mindestabstand während einer bestimmten Dauer nicht einhalten und keine geeigneten Schutzmassnahmen wie das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen ergreifen kann. Zudem muss der Betrieb im Folgenden begründen, weshalb der Mindestabstand zwischen den unterschiedlichen Gästegruppen aufgrund der Art der Aktivität oder wegen örtlicher Gegebenheiten ohne Schutzmassnahmen unterschritten wird.

**Begründung:**

Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.

**Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 m in nicht öffentlich zugänglichen Innenräumen:**

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

**Massnahmen**

Personen, die in nicht öffentlich zugänglichen Räumen länger nebeneinander arbeiten, müssen während ihrer Tätigkeit eine Gesichtsmaske tragen. Diese Maskentragepflicht entfällt, wenn der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Mitarbeitenden konsequent eingehalten werden kann. Weiter entfällt die Maskentragepflicht, wenn dies aufgrund der Art der Tätigkeit nicht möglich ist. In diesem Fall halten die Mitarbeitenden einen Abstand von 1,5 Metern zueinander ein oder arbeiten in getrennten Teams. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt kein Mindestabstand.

**5. REINIGUNG**

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

**Massnahmen**

Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.

Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.

Abfalleimer werden regelmässig geleert.

Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.

Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. 4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).

Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Napferons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden. Das Gleiche gilt auch beim Einsatz von Wärmedecken im Aussenbereich.

Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

**6. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ****Massnahmen**

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

## 7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

---

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

### Massnahmen

Gesichtsmasken werden je nach Gebrauch gewechselt und/oder gereinigt. 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.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

## 8. INFORMATION

---

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

### Massnahmen

Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.

Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.

Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.

Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, 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. Es empfiehlt sich zudem, den Bodenbelag bei Händedesinfektionsmittel-Stationen abzudecken.

Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten, z.B. anhand des aktuellen BAG-Plakates «so schützen wir uns».

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

## 9. MANAGEMENT

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

### Massnahmen

Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach.

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

Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.

Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen. Sie können einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen oder einzelne Veranstaltungen verbieten oder auflösen.

Die Arbeitgeber beachten die Empfehlungen des BAG betreffend die Erfüllung der Arbeitsverpflichtungen von zu Hause aus.

## 10. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

Der Betrieb erhebt Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

### Massnahmen

Die Kontaktdaten der anwesenden Personen müssen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen zwischen Gästegruppen kommt.

Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:

- a. die voraussichtliche Unterschreitung des erforderlichen Abstands und das damit einhergehende erhöhte Infektionsrisiko;
- b. die Möglichkeit einer Kontaktaufnahme durch die zuständige kantonale Stelle und deren Kompetenz, eine Quarantäne anzuordnen, wenn es Kontakte mit an Covid-19 erkrankten Personen gab.

Kontaktdaten können insbesondere über Reservations- oder Mitgliedersysteme oder mittels Kontaktformular erhoben werden.

Es sind folgende Daten zu erheben:

Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer

Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen sowie in Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben genügt die Erfassung der Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gruppe.

Der Betreiber oder Organisator muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten.

Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet werden.

Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach der Teilnahme an der Veranstaltung oder dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.

## ANHÄNGE

Anhang	Zweck

## ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

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

Datum 03.11.2020

*Adriano Caranci*

Unterschrift  
Verantwortliche Person Adriano Caranci