

SCHUTZKONZEPT FÜR DEN GASTRONOMIEBETRIEB RESTAURANT PARK 18 UNTER COVID-19

Version 15 | gültig ab dem 19. April 2021

Das Schutzkonzept für den Gastronomiebetrieb Restaurant Park 18 entspricht dem Standard-Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19 vom Branchenverband Gastrosuisse in Zusammenarbeit mit:

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

EINLEITUNG

Die nachfolgend aufgeführten Schutz- und Hygienemassnahmen gelten für den Gastronomiebetrieb **Restaurant Park 18, Hildegardstrasse 18, 3097 Liebefeld** als verbindlich und müssen umgesetzt werden. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang. Die kantonalen Behörden führen Kontrollen durch.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. 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 COVID-19-Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der COVID-19-Pandemie.

Der Betrieb von Restaurations- Bar- und Clubbetrieben ist verboten.

Das Verbot gilt nicht für:

- **Lieferdienste für den Mahlzeiten und Take-Away-Betrieb**
Diese müssen zwischen 23.00 Uhr und 06.00 Uhr geschlossen sein.
- **Betriebskantinen die ausschliesslich im betreffenden Betrieb arbeitende Personen verköstigen**
Diese müssen zwischen 22.00 Uhr und 06.00 Uhr geschlossen sein.
- **Restaurationsbetriebe soweit sie ausschliesslich im Aussenbereich Sitzplätze für die Konsumation der Speisen und Getränke anbieten**
Diese müssen zwischen 23.00 Uhr und 06.00 Uhr geschlossen sein.
Als **Aussenbereich** gelten Terrassen und andere Bereiche ausserhalb eines Gebäudes, die zur Gewährleistung einer freien Zirkulation der Luft nicht überdacht sind – oder überdacht und mindestens zur Hälfte ihrer Seiten offen sind.

Der Betrieb sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzepts.

GRUNDREGELN

Das Schutzkonzept stellt sicher, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben sind ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen. Der Arbeitgeber und der Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung dieser Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Tragen einer Gesichtsmaske in Innenräumen und Aussenräumen von Einrichtungen und Betrieben.
3. Der Restaurationsbetrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.
4. Mitarbeitende und andere Personen halten **1.5 Meter Abstand** zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Metern sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
5. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
6. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen. Für Mitarbeitende in Betrieben, die über ein Testkonzept verfügen und der vor Ort tätigen Belegschaft mindestens einmal pro Woche Testungen anbieten, entfällt bei ihrer beruflichen Tätigkeit die Kontaktquarantäne.
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. Kontaktdaten der Gäste erheben.
11. Kantonale Bestimmungen

1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.

Massnahmen:

- Aufstellen einer Händehygienestation: Die Gäste haben die Möglichkeit sich beim Betreten des Restaurants die Hände mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
- Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft am Arbeitsplatz sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, erfolgt eine Händedesinfektion.
- Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.

2. GESICHTSMASKEN

Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben.

Massnahmen:

- Jede Person muss in Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste in Restaurationsbetrieben, während sie an ihrem Tisch sitzend die Speisen und Getränke konsumieren.
- Die Maskenpflicht gilt in Innenräumen, einschliesslich Fahrzeugen, in denen sich mehr als eine Person aufhält, sowie in Aussenbereichen, auch für das Personal das dort arbeitet.
- Die Maskenpflicht entfällt, wenn dies aufgrund der Art der Tätigkeit nicht möglich ist. In diesem Falle sind organisatorische Massnahmen zu treffen wie zum Beispiel, dass die Mitarbeitenden in getrennten Teams arbeiten, oder es werden zwischen ihnen Abschränkungen (z.B. Trennwände, Gardinen, Vorhänge) angebracht. Weiter entfällt die Maskenpflicht, wenn alleine in einem abgetrennten Raum gearbeitet wird.
- Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand auch beim Tragen einer Maske möglichst einzuhalten.
- Als Gesichtsmasken gelten Atemschutzmasken und Hygienemasken, die eine hinreichende schützende Wirkung entfalten.
- Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind von der Maskentragpflicht ausgenommen.
- Personen, die sich trotz Hinweisen und Ermahnungen nicht an die Maskentragpflicht halten sind wegzuweisen.

3. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN – NUR SITZEND KONSUMIEREN

Der Betrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen und dass Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.

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

Massnahmen:

- Im Gästebereich vom Restaurationsbetrieb
 - 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
 - sind wirksame Abschränkungen zwischen den Gästegruppen zu platzieren (z.B. Trennwände).
- Im Restaurationsbetrieb dürfen höchstens vier Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Familien mit Kindern, die im selben Haushalt leben.
- Im Restaurationsbetrieb, einschliesslich Take away-Betrieb dürfen Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.
- Bei Aussenbereichen muss die Luftzirkulation gewährleistet sein. Bei überdachten Bereichen dürfen höchstens bei der Hälfte der Seiten der Aussenanlage Wände oder wandähnliche Abtrennungen vorhanden sein. Sind bei mehr als der Hälfte der Seiten Abschränkungen vorhanden, darf keine Überdachung vorhanden sein.
- Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine Mindestabstände für Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Personen halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein und tragen eine Maske.
- Bei Veranstaltungen ohne Publikum gilt die Obergrenze von maximal 50 Personen.
- Bei Veranstaltungen vor Publikum gilt:
 - maximal ein Drittel der Sitzplätze darf besetzt sein
 - ein Limit von 50 Personen, wenn die Veranstaltung im Innenbereich stattfindet
 - ein Limit von 100 Personen, wenn die Veranstaltung im Aussenbereich stattfindet
 - eine Sitzpflicht – auch bei Pausen
 - die Sitzplätze müssen den Besucherinnen und Besucher zugeordnet sein
 - ein Konsumationsverbot
- In Betriebskantinen dürfen ausschliesslich im betreffenden Betrieb arbeitende Personen verköstigt werden (ausgenommen Take Away-Angebote). Bei der Konsumation muss der erforderliche Abstand von jeder Person eingehalten werden oder es müssen wirksame Abschränkungen angebracht werden. Die Konsumation muss sitzend erfolgen.

4. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Metern sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1.5 Metern während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.

Massnahmen:

- Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf das 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“ einen 1.5 Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
- Bei überlangen Tischen (z.B. Tafeln, Festbänke) können mehr als eine Gästegruppe/vier Personen daran platziert werden, sofern der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden 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 die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1.5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.
- Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von 1.5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und wo nötig, den Personenfluss zu lenken.
- Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum andern Ort fortbewegen.
- Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern in WC-Anlagen, Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.
- Eine Unterschreitung des Abstandes zwischen unterschiedlichen Gästegruppen ist zulässig, wenn zweckmässige Abschränkungen angebracht werden.
- 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.
- Wenn Gäste die Bestellung nicht am Tisch sondern an der Theke abgeben (z.B. Take away) sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen und es sind Distanzhalter / Markierungen anzubringen. Die Konsumation muss sitzend erfolgen.

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. 4x täglich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf eine Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).
- Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z.B. Tischtuch). Beim Einsatz von Tisch-Napperons, 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. ERKRANKE AM ARBEITSPLATZ

Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.

Massnahmen:

- Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene).
- Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

Massnahmen:

- Hygienemasken werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle 4 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 1 Stunde gewechselt und in einen geschlossenen Abfalleimer entsorgt.
- Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1.5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

8. INFORMATIONEN

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 Mitarbeitenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Mitarbeitenden.
- Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln, das Tragen der Masken bis zum Tisch sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.
- Der Betrieb instruiert die Mitarbeitenden regelmässig über die ergriffenen Schutz- und Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
- Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z.B. Hygienemasken, Handschuhe, Schürzen) geschult, so dass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden.
- Das Personal wird geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächen-desinfektionsmittel.
- Gäste werden beim 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 alle Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

9. MANAGEMENT

Umsetzung von Massnahmen 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 Betriebes) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.
- Der Betreiber muss das Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zum Betrieb und den Einrichtungen 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 Bussen verhängen oder einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen.
- Die Arbeitgeber müssen gewährleisten, dass die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer die Empfehlungen des BAG betreffend Hygiene und Abstand einhalten können. Hierzu sind entsprechende Massnahmen vorzusehen und umzusetzen.
- Wo dies aufgrund der Art der Aktivität möglich und mit verhältnismässigem Aufwand umsetzbar ist, sorgen die Arbeitgeber dafür, dass die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer ihre Arbeitsverpflichtungen von zu Hause aus erfüllen.

- Ist aus betrieblichen Gründen die Präsenz besonders gefährdeter Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer vor Ort ganz oder teilweise unabdingbar, wird der Arbeitsplatz so gestaltet, dass jeder enge Kontakt mit anderen Personen ausgeschlossen ist oder es werden weitere Schutzmassnahmen nach dem STOP-Prinzip (Substitution, technische und organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung) ergriffen.

10. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

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

Massnahmen:

- Der Betreiber muss die Kontaktdaten von jedem Gast erheben. Davon ausgeschlossen sind Kinder, die mit ihren Eltern anwesend sind.
- Der Betreiber informiert anwesende Personen über die Möglichkeit einer Kontaktaufnahme durch die zuständige kantonale Stelle und deren Kompetenz, eine Quarantäne anzuordnen, wenn es Kontakte mit 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, Tischnummer
- Der Betreiber, Organisator oder Veranstalter 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 Anfrage hin unverzüglich in elektronischer Form weitergeleitet werden.
- Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen innert 14 Tagen nach dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend vernichtet werden.
- Der Betreiber, Organisator oder Veranstalter hat durch geeignete Vorkehrungen sicherzustellen, dass die Korrektheit der erhobenen Kontaktdaten gewährleistet ist.

11. KANTONALE BESTIMMUNGEN

Kantonale Bestimmungen vom Kanton Bern | gültig ab dem 26. März 2021

Der Betrieb von Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben sowie von Diskotheken und Tanzlokalen ist verboten.

Für die von der Schliessung ausgenommenen Betrieb gilt:

- **Kontakt Daten der Gäste:**
Name und Vorname, vollständige Adresse, Telefonnummer, Geburtsdatum, Tisch- oder Sitzplatznummer. Die Kontaktdaten sind in einer gegliederten und nach Kalendertagen geführten elektronischen Gästeliste aufzubewahren.
- **Kontakt Daten der im Betrieb arbeitenden Personen**
Die Betreiber von Restaurationsbetrieben müssen eine Liste der im jeweiligen Betrieb arbeitenden Personen führen. Die Kontaktdaten sind in einer gegliederten und nach Kalendertagen geführten elektronischen Liste mit den jeweiligen Einsatzzeiten im Betrieb aufzubewahren.
- **SwissCovid-App**
Die Betreiber von Restaurationsbetrieben müssen auf die Empfehlung zur Verwendung der SwissCovid-App mittels Aushang, Flyern oder anderen geeigneten Medien hinweisen.
- **Take Away und Lieferservice**
Die (temporäre) Umstellung zu Take Away und/oder Lieferservice ist erlaubt. Analog zu einem Ladengeschäft ist es erlaubt, die Speisen und Getränke im Inneren eines ansonsten geschlossenen Gastgewerbebetriebes abzuholen.

Der Kanton Bern macht von der Möglichkeit Gebrauch, Restaurants für Berufstätige im Ausseneinsatz am Mittag zu öffnen. Für die Betriebe gelten die Vorgaben des Bundesamts für Gesundheit.

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitenden erläutert.

Restaurant Park 18
Ausbildung und Dienstleistung Steinhölzli Bildungswege
Hildegardstrasse 18
3097 Liebefeld