

SCHUTZKONZEPT FÜR DEN GASTRONOMIEBETRIEB RESTAURANT PARK 18 UNTER COVID-19

Version 10 | gültig ab dem 29. Oktober 2020

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. Die kantonalen Behörden führen Kontrollen durch

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.

Ab 23.00 Uhr gilt für Restaurationsbetriebe eine Sperrstunde bis 06.00 Uhr morgens. Die Betriebe müssen in dieser Zeit geschlossen bleiben.

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

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang.

Schutzkonzept – Kantonale Bestimmungen

Nachfolgend die Auflistung der kantonalen Bestimmungen des Kantons Bern, die über das Schutzkonzept von GastroSuisse (gemäss Richtlinien BAG) hinausgehen.

KANTON BERN

Kantonale Bestimmungen | Stand: 11. November 2020

Maskentragpflichtverordnung (07.10.2020)

Der Regierungsrat setzt die **Verordnung über die Maskentragpflicht zur Bekämpfung der COVID-19-Epidemie** in Kraft.

Restaurationsbetriebe

- Bars, Clubs, Diskotheken, Tanzlokale sind geschlossen
- Restaurationsbetriebe mit sitzender Konsumation müssen die Kontaktdaten (inkl. Geburtsdatum) von mindestens einer Person pro Gästegruppe erheben, wenn sich die Gäste im Innenbereich aufhalten.
Zusätzlich müssen die Restaurationsbetreiberinnen und -Betreiber eine Kontaktdatenliste mit den im Betrieb arbeitenden Personen elektronisch und inkl. Einsatzzeiten führen.
- Betriebe müssen auf die Empfehlung zur Verwendung der SwissCovid-App hinweisen (Aushang, Flyer, andere geeignete Medien).
- Es gilt eine Beschränkung der Anzahl gleichzeitig anwesender Gäste von 100 Personen für sämtliche Restaurationsbetriebe.

Veranstaltungen

- Veranstaltungen mit über 15 Zuschauerinnen und Zuschauern oder Besucherinnen und Besuchern sind verboten

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 öffentlich zugänglichen 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.
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.

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 öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste in Restaurationsbetrieben, wenn sie an einem Tisch sitzen. Wenn die Person en aber auf dem Weg zum Tisch sind oder die Toilette aufsuchen, ist eine Gesichtsmaske zu tragen.
- Die Maskenpflicht gilt auch für das Personal.
- 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, Hygienemasken sowie Textilmasken, die eine hinreichende, schützende Wirkung entfalten.
- Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind von der Maskentragepflicht ausgenommen.
- Eine Ausnahme gilt auch für Redner und Rednerinnen. Solange sie ihren Auftritt haben und das Tragen einer Maske nicht möglich ist. Sobald der Auftritt fertig ist, müssen auch sie eine Maske tragen.
- Der Betrieb weist die Gäste auf die Maskenpflicht hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.

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.

Massnahmen:

- Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.
- In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben:
 - a) 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
 - b) sind die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe zu erheben.
- Im Restaurant dürfen höchstens vier Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Familien mit Kindern, die im selben Haushalt leben. Dies gilt auch bei Veranstaltungen, die in solchen Betrieben stattfinden.
- Im Restaurant dürfen Speisen und Getränke in Innenräumen und im Freien nur sitzend konsumiert werden, sofern die kantonale Behörde keine Erleichterung vorsieht.
- 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.
- Es ist verboten, Veranstaltungen mit über 50 Personen durchzuführen. Nicht mitzuzählen sind dabei Personen, die im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeit mitwirken und Personen, die bei der Durchführung der Veranstaltung mithelfen.

3. 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 strikte 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.
- 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 geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen vorgesehen ist.
- 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 Falle bestätigt die verantwortliche Person 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 unterschiedlichen Gästegruppen aufgrund der Art der Aktivität oder wegen örtlicher Gegebenheiten ohne Schutzmassnahmen unterschritten wird. Es obliegt dem Kanton zu entscheiden, ob es sich dabei um eine zulässige Begründung handelt.
- 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.

Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Metern 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 Maskenpflicht entfällt, wenn der Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den Mitarbeitenden konsequent eingehalten werden kann. Weiter entfällt die Maskenpflicht, wenn dies aufgrund der Art der Tätigkeit nicht möglich ist. In diesem Falle 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.

4. REINIGUNG

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

Massnahmen:

- Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt und desinfiziert werden.
- Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.
- Abfalleimer werden regelmässig geleert.
- Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und 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).
- 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 Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

5. ERKRANKTE 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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. Bei Bedarf bietet er Hygienemasken (z.B. chirurgische Masken, OP-Masken) Gesichtsvisiere und Handschuhe an.
- Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden). Diese Zusatzpausen müssen ausgestempelt werden.
- Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebes) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.
- Der Betrieb muss das Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen 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 der Erfüllung der Arbeitsverpflichtungen von zu Hause aus.

9. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

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

Massnahmen:

- Die Kontaktdaten der anwesenden Personen müssen erfasst werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstandes ohne Schutzmassnahmen kommt.

- Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:
 - a) Die voraussichtliche Unterschreitung des erforderlichen Abstandes und das damit hergehende erhöhte Infektionsrisiko.
 - b) 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
- Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen, sowie in Gästebereichen in den die Konsumation sitzend erfolgt, genügt die Erfassung der Kontaktdaten 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 Anfrage hin unverzüglich in elektronischer Form weitergeleitet werden.
- Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen innert 14 Tagen nach der Teilnahme an der Veranstaltung oder dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend vernichtet werden.
- Der Betreiber oder Organisator hat durch geeignete Vorkehrungen sicherzustellen, dass die Korrektheit der erhobenen Kontaktdaten gewährleistet ist.

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitenden erläutert.

Liebefeld, 11. November 2020

Hans Wälti

Therese Derendinger
