



SCHUTZKONZEPT FÜR MEAT & GREET UNTER COVID-19

Version 1.2 Oktober 2020, gültig seit dem 1. Oktober 2020

Für Ihren Schutz und Ihr Wohlbefinden.

Schutzkonzept der E&H Gastro GmbH

Die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeitenden steht für uns an oberster Stelle, deshalb haben wir nach Vorgaben des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) sowie mit Unterstützung von Gastrosuisse entsprechende Massnahmen gemäss Schutzkonzept umgesetzt.

Wir bitten Sie von Ihrem Besuch abzusehen, falls bei Ihnen in den letzten Tagen Krankheitssymptome aufgetreten sind, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten.

- Aufgrund der Auflagen kann es zu Einschränkungen bei unseren Dienstleistungen kommen, in gewissen Bereichen ist zudem die zulässige Personenzahl beschränkt.
- Wir passen die Schutzmassnahmen kontinuierlich den sich verändernden Auflagen und Empfehlungen an und unsere Mitarbeitenden werden laufend instruiert.
- Bei jeglichem Verdacht von Krankheits-Symptomen, welche auf das Virus schliessen lassen, werden die Mitarbeiter angewiesen einen Facharzt zu konsultieren und sich in Eigenquarantäne zu begeben.
- Wir reinigen und desinfizieren fachgerecht und in intensivierten Zyklen häufig genutzte Oberflächen, Gegenstände und Arbeitsmaterial (z. B. Türfallen und Lichtschalter). Unsere Mitarbeitenden tragen zudem in Innenräumen und überall wo der Abstand nicht eingehalten werden kann Schutzmasken und für spezielle Aufgaben auch Handschuhe.
- In kritischen Bereichen sind **Bodenmarkierungen/Hinweise** angebracht. Wo der Abstand nicht einzuhalten ist, sind Trennscheiben vorhanden und es werden Masken getragen.

Bitte beachten Sie die nachfolgenden Empfehlungen sowie ausgehängte Informationen.

1. Halten Sie die **Abstandsregel von 1.5 m** zu anderen Gästen, Gästegruppen und Mitarbeitenden ein. Dies gilt auch in Toiletten, Garderoben, Duschen und Ruheräumen.
2. Halten Sie sich beim Foodtruck (im Kassenbereich) und in geschlossenen Räumen **an die maximal zugelassene Personenzahl** und folgen Sie den Weisungen unserer Mitarbeitenden. Halten Sie auch hier die Abstandsregeln ein.
3. **Waschen/desinfizieren Sie sich regelmässig Ihre Hände.** Berühren Sie möglichst **keine fremden Gegenstände** oder desinfizieren Sie sich danach die Hände.
4. **Bezahlen Sie wenn immer möglich mit Karte** – am besten kontaktlos.
5. Das tragen von **Schutzmasken im freien wird empfohlen.** Überall dort wo der Abstand nicht eingehalten werden kann muss eine Maske getragen werden.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis und Ihre Mithilfe und beantworten Ihnen sehr gerne Ihre Fragen.



SCHUTZKONZEPT:

GRUNDREGELN

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Die Restaurationsbetriebe, Barbetriebe und Gemeinschaftsgastronomie stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Diskotheken, Tanzlokale und Nachtclubs erheben die Kontaktdaten anwesender Personen, wenn es zu einem engen Kontakt kommt.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen
5. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
6. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
7. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
8. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen

HÄNDEHYGIENE

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

1. Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
2. Alle Personen im Betrieb 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.



DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter 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.

1. Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.
2. 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.
3. Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.
4. Eine Unterschreitung des Abstands ist zulässig, wenn geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen vorgesehen werden.
5. 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.
6. Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (z. B. Take-Away, Selbstbedienungsrestaurants, Bars und Pubs), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen.
7. Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
8. 2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1,5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt kein Mindestabstand.



REINIGUNG

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

1. Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.
2. Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.
3. Abfalleimer werden regelmässig (täglich) geleert.
4. Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.
5. 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).
6. Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

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.

BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

1. Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle vier 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.
2. Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.
3. Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.



INFORMATION

1. Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.
2. 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.
3. Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
4. Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Gesichtsvisiere, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden
5. 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.
6. 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».
7. Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

MANAGEMENT

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

1. 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.
2. Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).
3. Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.
4. Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.
5. 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.

GEFAHREN ANALYSE

Intern	<ul style="list-style-type: none"> → Türklinken → Fenstergriffe → Schlüssel für Fahrzeuge und Türen → Ipad & Sumup-Terminals → Im Foodtruck mit Mitarbeitern → Im Büro mit Mitarbeitern
Extern	<ul style="list-style-type: none"> → Arbeitsweg
Kunden	<ul style="list-style-type: none"> → Direkt Face to Face Kontakt → Bezahlung mit Bargeld → Materialausgabe
Lieferanten	<ul style="list-style-type: none"> → Direkt Face to Face Kontakt

RISIKO BEWERTUNG

Bereich	Risiko (1-5)	Massnahmen
Türklinken	2	Regelmässig desinfizieren
Fenstergriffe	2	Regelmässig desinfizieren
Schlüssel für Fahrzeuge und Türen	3	Regelmässig desinfizieren
Ipad & Sumup-Terminals	3	Regelmässig desinfizieren
Im Foodtruck mit Mitarbeitern	4	Abstand min 1 m
Arbeitsweg	2	Mit Auto, Fahrrad
Direkter Face-to-Face Kontakt (Kunden)	4	Abstand halten.
Bezahlung mit Geld	4	Möglichst vermeiden, Hände regelmässig desinfizieren.
Materialausgabe	3	Nicht direkter Hautkontakt.
Direkter Face-to-Face Kontakt (Lieferanten)	2	Vermeiden, in Zeiten liefer wo niemand da ist.

Weisung an alle Mitarbeiter im Foodtruck

Corona Virus Covid-19

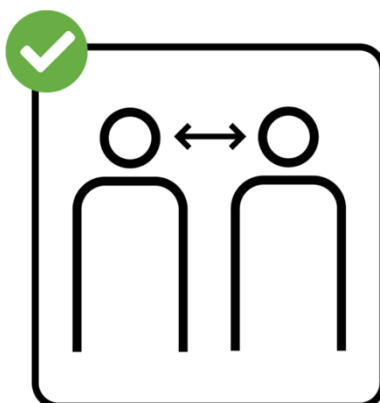
Um die rasante Ausdehnung des Coronavirus' einzudämmen sind alle verantwortlich und wir müssen unsere Mitmenschen und unser Umfeld schützen.

Während der Zubereitung und Herausgabe unserer Ware ist folgendes zu beachten:

- Lebensmittel (Fleisch, Gemüse, etc.) nur mit Handschuhen bearbeiten.
- Bei Getränkeausgabe die Flaschen unten halten (nicht am Deckel/Hals)
- Wenn immer möglich **nur Kartenzahlung** entgegen nehmen, Kunden **aktiv danach fragen**. Kartengerät periodisch desinfizieren!
- Nur TakeAway-Bestellungen sind erlaubt. Kein vor-Ort-verzehr
- Kunden auf Desinfektionsmittel und genügend Abstand hinweisen.
- Vor jedem Arbeitsantritt im Foodtruck, nach Berührung von Bargeld die Hände gründlich desinfizieren.



Hände waschen & desinfizieren



Abstand von min. 2 m halten



In Ellebogen niesen