

SCHUTZKONZEPT SKIHÜTTE SCHAFBÜEL, 8489 WILDBERG UNTER COVID-19

Version ~~1.02.0: 10. Dezember 2020~~ 8. Januar 2021

Basierend auf dem Branchen-Schutzkonzept Gastrosuisse, Stand 08.12.2020 und der Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie (Besondere Regelungen für die Festtage und die Wintersportorte) des Bundesrates vom 4. Dezember 2020 (provisorische Fassung).

EINLEITUNG

Dieses Konzept ist vom Schutzkonzept Gastro Zürich abgeleitet. Das Schutzkonzept wird laufend überprüft und den neusten Schutzbestimmungen angepasst. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang. 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.

Der Restaurationsbetrieb «Skihütte Schafbüel» besteht aus einem Imbisswagen mit Vorzelt und überdecktem Aussengrill. ~~Die Gäste konsumieren im abgetrennten Verpflegungsareal. Dieses besteht aus Tisch- und Bankgarnituren, die draussen im Freien stehen. Die Gäste haben auch die Möglichkeit, verpflegen~~ sich im Take-Away-zu verpflegen. Bei schlechtem Wetter haben Kinder der Schneesportschule die Möglichkeit, sich in einem beheizten Baucontainer zu verpflegen.

GRUNDREGELN

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

1. Alle Helfer im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Das Tragen einer Gesichtsmaske im Verpflegungsbereich ist obligatorisch.
3. Wir stellen im Verpflegungsbereich sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Speisen und Getränke dürfen nur sitzend als Take Away konsumiert werden. ~~Als Besonderheit im Skigebiet werden Gäste nur bei freien Sitzplätzen eingelassen.~~
4. Helfer und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Helfer durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
5. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
6. Kranke im Betrieb werden nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
8. Information über die Vorgaben des Betriebsverantwortlichen, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.
- ~~9. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 9 erhoben.~~

1. HÄNDEHYGIENE

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

Massnahmen

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

2. GESICHTSMASKEN

Tragen einer Gesichtsmaske im Verpflegungsbereich ist obligatorisch.

Massnahmen

- Jede Person muss im Verpflegungsareal eine Gesichtsmaske tragen. ~~Davon ausgenommen sind Gäste, wenn sie an einem Tisch sitzen.~~ Wenn die Personen aber auf dem Weg zum Tisch sind oder die Toiletten aufsuchen, ist eine Gesichtsmaske zu tragen.
- Die Maskentragpflicht gilt auch für Helfer, die dort arbeiten.
- 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 auch 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.
- 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 ~~im Verpflegungsareal nur sitzend oder ausserhalb des Verpflegungsareals~~ als Take-Away konsumiert werden.

Massnahmen

- Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.
- ~~Als Besonderheit im Skigebiet dürfen die Gäste im Verpflegungsareal nur dann eingelassen werden, wenn für sie ein Tisch frei ist.~~
- ~~Im Verpflegungsareal sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird.~~
- ~~Es dürfen höchstens vier Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Familien mit Kindern die im selben Haushalt leben. Die Personen pro Gästegruppe (d.h. pro Tisch) dürfen höchstens aus zwei verschiedenen Haushalten stammen.~~
- Im Verpflegungsareal dürfen Speisen und Getränke nur ~~sitzend konsumiert werden oder müssen~~ als Take-Away mitgenommen werden.
- Es dürfen sich maximal 50 Personen im Verpflegungsareal befinden. Nicht mitzuzählen sind dabei die Mitarbeiter.

4. DISTANZ HALTEN

Helfer und andere Personen halten 1,5 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Helfer durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

Massnahmen

- Zwischen Gast und Helfer 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.~~
- ~~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 Distanzhalter (Markierungen) an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.
- 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.
- Die Gäste werden mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam gemacht und es sind Distanzhalter (Markierungen) angebracht. Die Konsumation im Verpflegungsareal erfolgt sitzend.

5. REINIGUNG

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

Massnahmen

- Alle Kontaktflächen werden regelmässig gereinigt.
- Es sind genügend Abfalleimer bereitgestellt, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.
- Abfalleimer werden regelmässig geleert.
- Die Helfer verwenden persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

6. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen

- Bei Krankheitssymptomen werden Helfer 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

- Gesichtsmasken werden je nach Gebrauch gewechselt und/oder gereinigt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen oder desinfiziert werden. Die Einwegmasken sind in einem Abfalleimer zu entsorgen.

- Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem 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 Helfer und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

Massnahmen

- Der Betrieb informiert die Helfer über die Schutzmassnahmen im Verpflegungsareal. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Helfer.
- 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.
- Gäste werden beim Eingang 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».

~~9. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN~~

~~Die Betreiber müssen die Kontaktdaten aller Gäste erheben. Take-Away ist davon nicht betroffen.~~

~~Massnahmen~~

- ~~• Die Erhebung erfolgt über das Portal von Lunchgate, online über QR-Codes auf den nummerierten Tischen.~~
- ~~• Es werden folgende Daten erhoben:
Name, Vorname, Strasse und Hausnummer, Wohnort, Telefonnummer, E-Mail-Adresse, Tischnummer sowie Zeit des Ein- und Austritts.~~
- ~~• Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin unverzüglich in elektronischer Form weitergeleitet werden.~~
- ~~• Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.~~
- ~~• Der Betreiber hat durch geeignete Vorkehrungen sicherzustellen, dass die Korrektheit der erhobenen Kontaktdaten gewährleistet ist.~~

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Helfern erläutert. Die verantwortliche Person ist zuständig für die Umsetzung des Konzepts und für den Kontakt mit den zuständigen Behörden.

Verantwortliche Person für das Schutzkonzept:

Sarah Aeppli
Fröschenwies 8
8489 Wildberg

Tel. 076 391 76 77
Mail: sarahaeppli@gmail.com

- Plakat Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter Covid-19
- Gemeinsam sicher geniessen