



RESTAURANT
PREDIGERHOF
AUS TRADITION ZEITGEMÄSS

Zusammenfassung des Schutzkonzepts für das Gastgewerbe unter COVID-19

in Anwendung für die Rückenwind Gastro GmbH, Restaurant Predigerhof, in 4153 Reinach.

Verfasst von: Christine Krieg & Stephanie Krieg.

Überarbeitete Version: 26.06.2021

Ab dem 26.06.2021 ist das neue Schutzkonzept auszuführen.

Folgende Öffnungszeiten gelten derzeit und können nach Bedarf und je nach Vorgaben des BAG abgeändert werden.

Öffnungszeiten Restaurant

Mittwoch bis Samstag, von 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr

Küche von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr & von 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr

Sonntag, von 11.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.00 Uhr

Hof-Buvette (Selbstbedienung) bei schönem Wetter

Freitag & Samstag, von 14.00 Uhr bis 20.00 Uhr

Sonntag, von 10.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Management:

Christine Krieg: Geschäftsführerin, Patentinhaberin

Martin Wright: Küchenchef

Azdren Zogaj: Chef de Service

Die folgenden Auflagen werden thematisch sortiert, wie in den vorliegenden Handlungsanleitungen vorgegeben. Die zentralen Punkte werden zusammengefasst und beinhalten alle wichtigen und notwendigen Bestimmungen, die der Bund per 31. Mai 2021 für das Gastgewerbe bekanntgegeben hat. Zur vollumfänglichen Lektüre, auf der diese Zusammenfassung beruht, siehe folgenden Link:

<https://www.gastrosuisse.ch/fileadmin/oeffentliche-dateien/branchenwissen-hotellerie-restauration-gastrosuisse/downloads/schutzkonzept-gastgewerbe-covid-19-210625.pdf> (Stand: 30.06.2021).

Die verwendete Vorlage wurde von den nationalen Verbänden GastroSuisse, Hotelleriesuisse, Swiss Catering Association und dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) und dem Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO) zusammengestellt.

Grundsätzlich gilt:

- Die Unternehmen dürfen zusätzliche Massnahmen durchführen.
- Die bereits geltenden gesetzlichen Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin durchgeführt und zwingend eingehalten werden.

- Ausserdem gelten alle Bestimmungen der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des COVID-19.
- Das folgende Schutzkonzept ist bis auf Weiteres, bis Widerruf gültig und einzuhalten.
- **Die Mitarbeitenden wurden über die Vorgaben und Massnahmen informiert und bei der Einhaltung und Umsetzung der Massnahmen einbezogen.**
- **Alle Mitarbeitenden werden zur Einhaltung der folgenden Massnahmen verpflichtet.**
- **Das Management der Rückenwind Gastro GmbH wird die Massnahmen ebenfalls umsetzen und deren Einhaltung kontrollieren.**
- **Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang und werden allenfalls beachtet.**

Allfällige Richtlinien, die auf das Restaurant Predigerhof nicht zutreffen, werden in dieser Aufführung ausgelassen. Dazu gehören beispielsweise Thekenkonzepte bei der Bestuhlung oder Thekensitzplätze, bei denen es eines Spuckschutzes bedarf.

1. Handhygiene

Von den Mitarbeitenden einzuhalten	Art der Umsetzung
Alle Mitarbeitenden waschen und desinfizieren sich regelmässig ihre Hände. Dies gilt insbesondere vor Arbeitsbeginn sowie vor und nach Pausen .	Im Office befindet sich am Waschbecken, nebst Seife, ein Desinfektionsspender für Mitarbeitende. Zudem befinden sich im grossen WC sowie aussen im Flur ein Hand-Desinfektionsspender, zusätzlich zu Handwaschmittel. Die Mitarbeitenden waschen sich, direkt nach Ankunft im Restaurant, bevor sie etwas berühren, die Hände oder desinfizieren diese.
Das Anfassen von Objekten und Oberflächen wird möglichst vermieden.	Hinweis für Mitarbeitende: Hände, wenn immer möglich, am Körper lassen und überlegen, bevor man etwas anfässt. Die Mitarbeitenden fassen sich nicht ins Gesicht. Wenn dies nicht vermieden werden kann, werden sofort die Hände gewaschen und desinfiziert.
Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass sie sich mit dem aufgestellten Desinfektionsspender die Hände BEVOR sie Platz nehmen, bzw. das Restaurant betreten, desinfizieren müssen. Neu dürfen Gäste wieder im Haus bedient werden.	Am Haupteingang (Vorderseite) des Hauses steht ein grosser Desinfektionsspender. Der seitliche Eingang zum Haus steht nur RollstuhlfahrerInnen zur Verfügung. Andernfalls ist diese Tür geschlossen. Am Hintereingang des Hauses ist ebenfalls ein Desinfektionsspender aufgestellt.
Mitarbeitende waschen oder desinfizieren sich die Hände VOR und NACH dem Eindecken der Tische. Dasselbe gilt beim Einlassen des Bestecks in die Besteckpoliermaschine. Die Tische werden zusätzlich ausschliesslich mit Handschuhen eingedeckt (dies gilt für Besteck, als auch für Gläser). Auch das Servieren von Speisen erfolgt mit Handschuhen. Beim Abräumen werden keine Handschuhe getragen, sondern anschliessend die Hände gewaschen oder desinfiziert.	Dasselbe gilt für das Falten von Stoffservietten. Es werden parallel dazu auch Einwegservietten verwendet. Vor dem Verwenden von Tischwäsche, werden sich ebenfalls die Hände gewaschen oder desinfiziert. Napperons werden nach jedem Gast gewechselt. Beim Sortieren des Bestecks werden Baumwoll-Handschuhe getragen, die anschliessend in die Reinigung gegeben werden. Auch das Eindecken der Tische erfolgt mit Handschuhen.
Mitarbeitende waschen oder desinfizieren sich die Hände nach dem <u>Abräumen</u> der Tische (sobald etwas Schmutziges vom Tisch abgeräumt wird), bevor sie sauberes Geschirr wieder anfassen oder etwas Sauberes an einen anderen Tisch bringen.	Das Servieren von Tellern (Bringen von Sauberem, Speisehaltigem) erfolgt mit Handschuhen. Das Abräumen von Schmutzigem erfolgt ohne Handschuhe, um Querkontaminationen zu vermeiden, da das Personal sich anschliessend die Hände wäscht oder desinfiziert.

2. Gesichtsmasken

Von den Mitarbeitenden einzuhalten	Art der Umsetzung
<p>Jede Person muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen eine Gesichtsmaske tragen. Ausgenommen sind die Gäste davon nur, sobald und während sie am Tisch sitzen. Bitte darauf achten, dass die Gäste sich daran halten. Sobald die Gäste ihren Platz verlassen, ist das Tragen der Maske ebenfalls erforderlich.</p>	<p>Die Gäste werden mit Plakaten auf die Maskenpflicht hingewiesen. Sollte dies nicht ausreichen, werden die Gäste mündlich von unseren Mitarbeitenden freundlich darauf hingewiesen.</p>
<p>Das Tragen von Gesichtsmasken, im Innenbereich, ist für das Personal obligatorisch.</p>	<p>Das Personal trägt, im Innenbereich, zu jedem Zeitpunkt eine Gesichtsmaske, ausser in Pausen. Wenn immer möglich, werden nacheinander Pausen gemacht. Im Aussenbereich darf das Personal die Gesichtsmaske abnehmen. Wichtig: Wenn der Abstand zu den Gästen nicht eingehalten werden kann, wie beispielsweise beim Umdecken, Abräumen oder Servieren der Speisen, werden die Gesichtsmasken aufgesetzt.</p>
<p>Im Aussenbereich gilt neu nur noch die Regelung, den Mindestabstand zwischen verschiedenen Gästegruppen einzuhalten. Gäste müssen im Aussenbereich keine Masken mehr tragen, sondern erst, wenn sie das Haus betreten.</p>	<p>Es wird, wann immer möglich, versucht, ausreichend Abstand zueinander einzuhalten. Im Innenbereich gelten weiterhin alle anderen Regelungen, wie etwa die sitzende Konsumation, Maskenpflicht (wenn die Gäste den Tisch verlassen), die Erhebung der Kontaktdaten (von einer Person pro Gästegruppe). Im Innenbereich werden die Tische weiterhin mit Paravents voneinander abgetrennt.</p>
<p>Dem Personal werden Einweg Gesichtsmasken zur Verfügung gestellt. Die Einweg-Schutzmasken müssen in regelmässigen Intervallen gewechselt werden.</p>	<p>Einweg-Masken werden dem Personal in ausreichender Menge zur Verfügung gestellt.</p>
<p>Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind vom Tragen einer Maske befreit. Ausserdem Personen, die aus gesundheitlichen Gründen keine Maske tragen können.</p>	<p>In diesem Fall ist vom Personal oder Management zu prüfen, ob diese Person ein Arztzeugnis vorweisen kann.</p>
	<p>Es wurden, an jedem Eingang, Plakate angebracht, die auf die Maskenpflicht im Innenbereich hinweisen.</p>
<p>Zum korrekten Tragen, Anziehen und Entsorgen der Mundschutzmasken. Hierfür steht ein Speziell Beschrifteter Abfalleimer mit Deckel im Office. Die Mitarbeitenden behalten ihre Masken am Körper und lassen ihre Masken nirgends rumliegen.</p>	<p>Es wird eine Schulung mit allen Mitarbeitenden durchgeführt und in einem extra Protokoll dokumentiert. Die Schulung beinhaltet: Richtiges Tragen eines Mundschutzes, richtiges An- und Ausziehen der Masken sowie allenfalls richtiges Entsorgen (bei Einweg-Masken). Einweg-Masken werden in regelmässigen Intervallen gewechselt (mindestens alle vier Stunden).</p>
<p>Neu: Am Tisch entfällt die Maskenpflicht für Gäste (innen)</p>	<p>Bitte darauf achten, dass die Gäste, sobald sie den Tisch verlassen (innen), eine Maske tragen.</p>

3. Gästegruppen auseinanderhalten — Nur sitzend konsumieren

Von den Mitarbeitenden einzuhalten	Art der Umsetzung
<p>Es wird sichergestellt, dass sich Gästegruppen weiterhin untereinander nicht vermischen und dass Speisen und Getränke (im Innenbereich) nur sitzend konsumiert werden.</p> <p>Maximale Gruppengrösse im Aussenbereich: 500 Personen. im Innenbereich: 250 Personen. (Die Bewirtung wird nicht auf ein Covid-19-Zertifikat beschränkt.) Die Begrenzung der Gästezahl pro Tisch entfällt im Innen- und Aussenbereich.</p>	<p>Gäste werden vom Personal darauf hingewiesen. Bei jeder Konsumation, im Innenbereich, werden Kontakt Daten von einer Person pro Personengruppe erhoben.</p> <p>Im a la carte wird den Gästen eine Einweg-Speisekarten gegeben, die im Anschluss entsorgt wird.</p> <p>Die Kontakt Daten erheben wir auf einem Vordruck, den wir 14 Tage aufbewahren. Kugelschreiber liegen bereit (desinfiziert).</p>
<p>Kinderspielplätze sind erlaubt. Es ist jedoch Abstand zwischen nicht zueinander gehörigen Personen zu wahren (ausgenommen sind Kinder)</p>	<p>Gäste werden darauf hingewiesen, dass sie sich nicht mit anderen Gruppen vermischen dürfen.</p>

4. Distanz halten

Von den Mitarbeitenden einzuhalten	Art der Umsetzung
<p>Mitarbeitende und andere Personen halten, wann immer möglich, 1.5 Meter Abstand zueinander ein.</p>	<p>Wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann, wird die Gesichtsmaske, im Aussenbereich, aufgesetzt (Mitarbeitende).</p>
<p>Zwischen den Tischen muss nach vorne, hinten und seitlich ein Abstand von 1.5 Metern eingehalten werden. Trennwände zur Abtrennung von Tischen erfüllen folgende Auflagen, wenn die Tische weniger als 1.5 Meter voneinander entfernt sind. Die Trennwand muss, ab Boden, mindestens 1.50 Meter hoch sein und mindestens 0.7 Meter über der Tischkante abschliessen. Die Trennwand muss auf jeder Seite des Tisches (horizontal) 0.5 Meter über die Tischkante hinausschauen oder an einer Wand abschliessen. Materialbeschaffenheit der Trennelemente: Kunststoffe, Acrylglas, Glas, Holz, Karton, Gardinen, Stoffvorhänge</p>	<p>Wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann! Es werden Paravents zwischen den Tischen aufgestellt: Material: Holz und Stoff.</p> <p>Die Trennwände werden nicht verschoben, auch nicht auf Wunsch der Gäste.</p> <p>Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen unsererseits nicht eingehalten werden. Es wird aber unsererseits verhindert, dass sich verschiedene Gästegruppen vermischen.</p>
<p>Es wird sichergestellt, dass wartende Gäste einen Abstand von 1.5 Meter zueinander einhalten.</p>	<p>Markierungen werden auf dem Boden angebracht. Die Gäste werden vom Personal im Wartebereich abgeholt und platziert.</p>
<p>Es gelten keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie aneinander vorbeilaufen.</p>	<p>Das Personal bleibt nicht unnötig in engen Durchgängen stehen und wendet das Gesicht beim Vorbeigehen von anderen Personen ab.</p>
	<p>Untereinander fremde Personengruppen werden nicht an einen grossen Tisch platziert, auch nicht mit Abstand.</p>

Es wird sichergestellt, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern in WCs, Aufenthalts- und Umkleieräumen eingehalten werden kann.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Mindestabstand bei den Toiletten entfällt, da die WCs in einzelnen Kabinen sind. • Es werden lediglich höchstens zwei Personen gleichzeitig in Pause geschickt. Im Personalraum befindet sich eine Person am kleinen Holztisch an der Wand, die andere am unteren Ende des runden Tisches. • Die Garderobe im Keller wird lediglich von einer Person zur selben Zeit benutzt. Das Küchenpersonal zieht sich nacheinander um. • Der Personalraum wird nach jeder Pausenfrequenz gelüftet.
Die Gäste werden auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hingewiesen. Bei Nichteinhaltung wird vom Hausrecht Gebrauch gemacht.	Es werden Blätter auf den Tischen ausgelegt, auf denen alle Richtlinien, die für Gäste relevant sind, zu lesen sind. Die Gäste werden, wenn nötig, mit nachgedruckt gebeten, diese Richtlinien zu lesen und sich an diese zu halten, während des Aufenthalts in unserem Restaurant.
Mitarbeitende fassen keine Gegenstände der Gäste an.	Gäste nehmen ihre Jacken mit an den Tisch. Es werden keine Garderoben aufgestellt.

Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1.50 m

Von den Mitarbeitenden einzuhalten	Art der Umsetzung
Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Ausnahmen gelten nur für medizinische Notfälle.	Der Abstand wird, wenn möglich, eingehalten und es werden keine Hände geschüttelt.
Bisherige Massnahmen entfallen weitgehend, da die obligatorische Maskenpflicht herrscht.	ABER zu jedem Zeitpunkt ist zu versuchen, wann immer möglich, trotzdem den Abstand einzuhalten.

5. Reinigung

Von den Mitarbeitenden einzuhalten	Art der Umsetzung
Gegenstände und Oberflächen werden nach Gebrauch regelmässig gereinigt und desinfiziert, besonders bei Gebrauch mehrerer Personen.	Dies gilt insbesondere für die Kaffeemaschine, Tablett etc. Zuständig ist Azdren Zogaj.
Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt.	Es werden Stofflappen verwendet, die mindestens 2 mal täglich ausgewechselt werden (das gilt für jeden Posten, also Service, Office und Küche).
Oberflächen, Gegenstände und Arbeitsmaterial werden regelmässig, mindestens zweimal täglich gereinigt und desinfiziert. Zuständig ist Azdren Zogaj.	Das gilt für Arbeitsflächen, Kassen, Telefone usw. <ul style="list-style-type: none"> • Das Telefon wird während der ganzen Zeit nur von Christine Krieg bedient und einmal täglich desinfiziert. • Das EC-Terminal wird nach Benutzung, ohne kontaktloser Zahlung, direkt desinfiziert.
Türgriffe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle werden regelmässig, mindestens einmal täglich gereinigt und desinfiziert.	Es wird ein Reinigungsprotokoll geführt. Verantwortlich ist Azdren Zogaj.

Die Toiletten werden nach jeder Schicht gereinigt und desinfiziert, mindestens aber 2 mal täglich.	Es wird ein Reinigungsprotokoll geführt. Verantwortlich ist Azdren Zogaj. Die Toiletten werden morgens und abends vor dem Service geputzt.
Im Umgang mit schmutzigen Lappen und Abfall werden Handschuhe getragen und sofort nach Gebrauch entsorgt. Direkt im Anschluss wird sich gründlich die Hände gewaschen.	
Abfalleimer werden mehrmals täglich geleert.	
Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt	
	Es gibt einen gesonderten Abfalleimer mit Deckel, der nur für das Entsorgen von Mundschutzmasken und Handschuhen vorgesehen und dementsprechend beschriftet ist.
Arbeitskleider werden täglich gewechselt und nach dem Gebrauch gewaschen	Dies betrifft Kochschürzen, als auch -jacken und -hosen. Für Servicemitarbeitende gelten dieselben Bestimmungen.
Es wird für einen regelmässigen Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen gesorgt.	Es wird vor und nach jedem Service für 15 Minuten gelüftet. (Mitarbeitersicherheit)
Das Personal verwendet ausschliesslich private Arbeitskleidung. Schürzen, Kochhauben u.Ä. werden untereinander nicht geteilt. Zuständig für Küche und Office: Martin Wright Service und Buffet: Azdren Zogaj	<ul style="list-style-type: none"> • Jeder Küchenmitarbeiter versorgt seine private Kleidung im eigenen Spind und sorgt selbstständig für die Reinigung und Einhaltung der Hygiene betreffend seiner Kleidung. • Die Arbeitskleidung der Küche wird im Restaurant auf mindestens 60°C maschinell gewaschen. • Es sind eigene T-Shirts und Hosen zu tragen. Die Schürzen werden in die Reinigung gegeben. Die Schürzen werden täglich gewechselt.
Menükarten werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert.	<ul style="list-style-type: none"> • Die Menükarten (1 Stk. pro zwei Personen) werden vor Eintreffen der Gäste auf den Tischen platziert (Neudrucke). • Die Karten werden mit einem minimalen Getränkeangebot ausgestattet. Wenn dies nicht ausreichend ist, werden die Gäste aufgefordert, mit ihren eigenen Smartphones auf der Homepage nachzusehen (komplette Getränkekarte online) (QR Codes auf der Speisekarte für die Getränkekarte und für Einsicht in vorliegendes Schutzkonzept). • Die wichtigsten Richtlinien werden auf einem extra Blatt für die Gäste abgedruckt und pro Tisch ein Exemplar aufgelegt. Für jede Gästegruppe wird ein frisches Blatt ausgelegt.
Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden im Geschirrspüler bei mindestens 60°C gereinigt.	

Von den Mitarbeitenden einzuhalten	Art der Umsetzung
Es wird ein angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen gewährleistet. Diese halten sich an die Schutzmassnahmen des BAG und bleiben, wenn immer möglich, zu Hause.	Einhaltung der COVID-19-Verordnung 2. Diejenigen Personen werden nicht zur Arbeit eingeteilt. Es wird berücksichtigt, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen. Betroffene Mitarbeitende sind in engem Austausch mit der Geschäftsführerin.

6. Erkrankte am Arbeitsplatz

Von den Mitarbeitenden einzuhalten	Art der Umsetzung
Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen. Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.	Die Geschäftsführerin ist über eine Erkrankung sofort zu informieren.
Wer sein Einverständnis gibt, macht wöchentlich einen Selbsttest.	Einmal wöchentlich macht unser Betrieb bei Breittesten-BL mit. Testbeginn 12. Mai bis auf Weiteres, wöchentlich am Donnerstag.

7. Besondere Arbeitssituationen

Von den Mitarbeitenden einzuhalten	Wenn nötig, Art der Umsetzung
Hygienemasken werden regelmässig gewechselt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken sind in dem dafür vorgesehenen geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.	Bei Niesen, Husten und Naseschneuzen werden die Hände zwingend gewaschen und anschliessend desinfiziert . Masken und Handschuhe werden gewechselt. Es wird zwingend in die Armbeuge geniest oder gehustet. Die Masken sind vor dem An- und Ausziehen nur von aussen anzufassen.
Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.	Für das Entsorgen der Einwegmasken und - Handschuhe befindet sich im Office ein speziell dafür markierter Mülleimer. Im normalen Abfall haben diese Gegenstände nichts zu suchen.
Es wird auf gemeinsam benutzte Utensilien möglichst verzichtet (Tischgewürze,...).	<ul style="list-style-type: none"> • Pfeffermühlen u.Ä. werden nur auf Verlangen gebracht und einmal täglich desinfiziert. • Brot wird nur auf Tellern gereicht. • Besteckkörbe werden keine verwendet.
Die Schutzmassnahmen gelten auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.	

8. Information

Von den Mitarbeitenden einzuhalten	Art der Umsetzung
Die Mitarbeitenden und Gäste werden über die Vorgaben und Massnahmen informiert. Insbesondere das Personal wird bei der Einhaltung und Umsetzung einbezogen. Kranke im Betrieb werden nach Hause geschickt und instruiert, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG einzuhalten.	Die Geschäftsführerin ist über jede Erkrankung sofort zu informieren.
Die Mitarbeitenden werden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb informiert. Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft. Ausserdem wird das Personal im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Das betrifft auch den fachgerechten Umgang mit Flächendesinfektionsmittel.	Es wird ein Schulungs- und Informationsprotokoll geben. Verantwortung: Christine Krieg. z.B. das rhythmische Entsorgen, Wechseln von Handschuhen, Masken etc. (s.o.) Auch hier wird es ein Schulungsprotokoll geben. Verantwortung Durchführung und Umsetzung Küche: Martin Wright Service und Buffet: Azdren Zogaj Um Materialschäden zu vermeiden, wird es eine Schulung mit Protokoll geben. Verantwortung Durchführung und Umsetzung Küche: Martin Wright Service und Buffet: Azdren Zogaj
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.	<ul style="list-style-type: none"> Die Flyer des BAG werden an jedem Eingang des Hauses gut sichtbar angebracht. Für die Gäste des Restaurants erfolgen die Informationen über die ausgelegten Listen auf den Tischen
Die Gäste werden darauf aufmerksam gemacht, dass bargeldloses Bezahlen bevorzugt wird.	
Gäste werden beim Empfang mündlich oder schriftlich gebeten, bei Krankheitssymptomen auf einen Besuch zu verzichten.	Dies wird bei Annahme der Reservation telefonisch mitgeteilt und ausserdem (siehe oben) auf den schriftlichen Listen auf den Tischen zu finden sein.
Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden über die Gesundheitssituation im Betrieb. Gesundheitsdaten sind besonders schützenswert.	

9. Management

Insbesondere vom Management einzuhalten	Wenn nötig, Art der Umsetzung
Umsetzung der Vorgaben in der Betriebsleitung, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.	Wenn Erweiterungen der aufgeführten Vorgaben nötig sind, werden diese sofort angepasst, schriftlich festgehalten und die Mitarbeitenden darüber informiert.
Seifenspender, Hände- und WC-Sitzdesinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel werden regelmässig nachgefüllt. Es wird auf genügend Vorrat geachtet.	Desinfektionsspender wurden am 06. Mai 2020 installiert. Verantwortlich für das regelmässige Auffüllen ist Christine Krieg.

Obig aufgeführte Mittel werden in genügender Menge zur Verfügung gestellt und deren Bestand regelmässig kontrolliert und bei Bedarf aufgefüllt. Es werden Handschuhe und Mundmasken nach Bedarf zur Verfügung gestellt.	Das Personal wird beim Reinigen und Desinfizieren der WCs zwingend Handschuhe und einen Mundschutz tragen.
Erkrankte Menschen dürfen nicht arbeiten und bei Symptomen werden die Mitarbeitenden sofort nach Hause geschickt.	Die Geschäftsführerin ist über jede Erkrankung sofort zu informieren.
Die Kontaktperson für Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.	Die Geschäftsführerin überprüft regelmässig die getroffenen Massnahmen und informiert, wenn nötig, über Änderungen.

10. Erhebung von Kontaktdaten

Von den Mitarbeitenden einzuhalten	Art der Umsetzung
<p>Von einem Gast pro Gästegruppe werden die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Wohnort, Telefonnummer, Datum, Zeit) und die Tischnummer erfasst. Dies gilt neu nur noch für den Innenbereich. Diese Daten werden 14 Tage aufbewahrt und anschliessend vollständig vernichtet. Es werden allenfalls Daten vom kantonsärztlichen Dienst eingefordert.</p> <p>Der Betrieb muss über die letzten 14 Tage Auskunft darüber geben können, welche Tische ein/e Mitarbeiter/in bedient hat.</p>	Die Kontaktdaten werden durch die Gäste auf dafür vorgesehenen Vordrucken, angegeben. Diese werden 14 Tage aufbewahrt.

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitenden erläutert, in Kopie ausgehändigt und von allen verstanden und zur Kenntnis genommen.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum:

Ich habe das Konzept zur Kenntnis genommen, verstanden und werde strikt nach diesem Handeln.

Name MitarbeiterIn, Unterschrift und Datum:
