

# SCHUTZKONZEPT FÜR DAS GASTGEWERBE UNTER COVID-19

Version 4: 29. Mai 2020, gültig ab dem 6. Juni 2020

GastroSuisse, HotellerieSuisse, SCA

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

## EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen strenge Kontrollen durch. Die Unternehmen können zusätzliche betriebspezifische Massnahmen umsetzen. 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 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19).

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes.

Der Betrieb sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für Einhaltung des Schutzkonzeptes.

**Der Betrieb von 00.00h bis 06.00h ist verboten** (inkl. Diskotheken, Tanzlokale und Nachtclubs). Davon ausgenommen sind Hotelrestaurants, Hotelbars und Zimmerservice für Hotelgäste. **Eine Gästegruppe umfasst im Folgenden 1 bis max. 300 Personen**. Die Gäste einer Gästegruppe sind sich bekannt, oder eine Person der Gästegruppe bzw. der Gastgeber stellen sicher, dass ihr/ihm alle Angehörigen einer Gästegruppe bekannt sind und **die Rückverfolgbarkeit gemäss Punkt 10 während zwei Wochen nach dem Besuch gewährleistet ist**.

## GRUNDREGELN

Das Schutzkonzept des Unternehmens muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Der Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

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 2 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
4. Bedarfsgerechte **regelmässige Reinigung von Oberflächen**
5. Angemessener **Schutz von besonders gefährdeten Personen**
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. **Personendaten der Gäste werden gemäss Punkt 10 erfasst**.

## HILFSMITTEL – Gasthof zur Krone

Handschuhe (HS) PE – Einmal-Gebrauch (sofort entsorgen) für benutzte Wäsche, Abfall, Portemonnaie

Handschuhe (HS) Vinyl – max. 1 h tragen, falls erhältlich schwarz für Service Gästekontakt, weiss für Küche und allgemeine Arbeiten

Desinfektion: Desinfectant FS 36 auf Basis von QAV-Salzen (alkoholfrei), Frisag AG, 6345 Neuheim  
Desinfektionsmittel für Hände, Oberflächen, Veterinärbereich, Lebensmittelsektor  
Zulassungsnummer CHZB0077/CHZB0083

Quality Hand-Desinfektion (Alkoholbasis), Steinfels Swiss, 8411 Winterthur  
Desinfektionsmittel für Hände, Zulassungsnummer CHZN3102

Seife Tork Schaumseife Luxury S34, alle Spender  
Handseife mobile Spender Quality

Schutzkonzept Covid-19 für: Ergänzung zu allen bestehenden Verordnungen/Gesetzen zu Hygiene, LM, Arbeitssicherheit etc. (nicht Ersatz!)	Gasthof zur Krone Bernstrasse 16 3253 Schnottwil 032/351 14 33/CHE-256.945.652
<b>1. HÄNDEHYGIENE</b>	
Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.	
<b>Massnahmen</b>	
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.	<b>1 Desinfektant FS 36 Haupteingang mit Anleitung andere Eingänge eventuell schliessen je eine Seife Toilette D/H mit Anleitung</b>
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.	<b>keine Änderung zum Hygienegesetz Seife/Desinfektant Gaststube/Küche Mobiler Desinfektant Säli und Saal</b>
Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.	<b>keine Änderung zum Hygienegesetz Umsetzung verstärkt kontrollieren und dokumentieren</b>
<b>2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN</b>	
Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen	
<b>Massnahmen</b>	
Die Grösse einer Gästegruppe ist auf maximal 300 Personen beschränkt.	
Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.	
Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt. Pro Gästegruppe mit mehr als 4 Personen müssen die Kontaktdaten mindestens einer Person erhoben werden.	<b>Per QR-Code oder Papier</b>
Diskotheken, Tanzlokale und Nachtclubs dürfen pro Tag höchstens 300 Gästen Einlass gewähren.	
Bei Veranstaltungen in öffentlich zugänglichen Einrichtungen oder Betrieben sind bis zu 300 Personen zugelassen. Essen und Getränk müssen in öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betrieben sitzend konsumiert werden. Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.	
<b>3. DISTANZ HALTEN</b>	
Mitarbeitende und andere Personen halten 2 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.	
<b>Massnahmen</b>	
Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.	
Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 2 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 2-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.	<b>Mindestabstände kontrolliert 6.5./31.5. 1 x täglich Nachkontrolle vor Schichtbeginn keine Trennwände zum Schutz/nur Deko Tische, die frei bleiben müssen anschreiben/absperren</b>
Trennwände zur Abtrennung von Tischen erfüllen folgende Auflagen, wenn die Tische weniger als 2 Meter voneinander entfernt sind.  Es sind grundsätzlich alle Materialien zugelassen, solange der Schutz vor einer Tröpfcheninfektion durch die Materialwahl nicht deutlich negativ beeinträchtigt wird (erlaubt: z.B. Metalle, Kunststoffe, Acrylglas, Glas, Holz, Karton, Gardinen, Vorhänge).	<b>keine Trennwände zwischen den Tischen  Trennwand in der Küche PE-Vorhang</b>
Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke, Förderband-Restaurants, Teppanyaki) können mehr als eine Gästegruppe von vier Personen platzieren, sofern der Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.	<b>keine überlangen Tische</b>

<p><b>Schutzkonzept Covid-19 für:</b> Ergänzung zu allen bestehenden Verordnungen/Gesetzen zu Hygiene, LM, Arbeitssicherheit etc. (nicht Ersatz!)</p>	<p>Gasthof zur Krone Bernstrasse 16 3253 Schnottwil 032/351 14 33/CHE-256.945.652</p>
<p>Betriebe mit Theken-/Bar-Sitzplätzen haben die Abstandsregeln einzuhalten. Die Gästegruppen halten einen Abstand von 2 Metern zueinander ein. Um das Servicepersonal hinter der Theke zu schützen, braucht es besondere Massnahmen bei längerer Kontaktdauer, sofern der Mindestabstand von 2 Metern zu den Gästen nicht eingehalten werden kann (z. B. mittels Abgrenzung von besonders exponierten Bereichen durch Plexiglasscheibe als Spuckschutz).</p>	<p><b>Chröndli geschlossen, keine Thekenplätze</b></p>
<p>Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 2 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.</p>	<p><b>Haupteingang Herrentoilette Damentoilette Wickeltisch Nebeneingänge schliessen</b></p>
<p>Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 2 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.</p>	<p><b>Woche 19 erledigt Woche 23 erneuern</b></p>
<p>Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 2 Metern in WC-Anlagen, Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.</p>	<p><b>1 Pissoir absperren</b></p>
<p>In Seminaren gilt der Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Seminarteilnehmenden, sofern der Seminarraum genügend Platz dazu bietet.</p>	
<p>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.</p>	<p><b>Informieren, kontrollieren bei Bedarf Mitteilung an Jeannine Schilder</b></p>
<p>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. Die Konsumation hat sitzend pro Gästegruppe oder ausserhalb des Betriebs zu erfolgen.</p>	<p><b>Wartebereich Take Away Haupteingang</b></p>
<p>Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.</p>	<p><b>kein Buffetkonzept</b></p>
<p><b>Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 2 m</b> Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und der Arbeitssituation um den Schutz zu gewährleisten</p>	
<p><b>Massnahmen</b></p>	
<p>Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.</p>	<p><b>kein Händeschütteln kein Körperkontakt Tiere nicht anfassen Hunde müssen an die Leine</b></p>
<p>2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 2 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 ebenfalls kein Mindestabstand.</p>	<p><b>Mitarbeiter instruieren Reinigungsintervalle kontrollieren</b></p>
<p>Im Service wird ein Mindestabstand von 2 Metern dringend empfohlen. Der Betrieb sollte organisatorische Massnahmen prüfen, damit dieser Abstand eingehalten werden kann.</p>	<p><b>ausser bei Vorbereitungs- und Reinigungsarbeiten</b></p>
<p>Sollte der Abstand von 2 Metern im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) oder eines Gesichtsvisiers dringend empfohlen, aber es besteht keine Tragepflicht. Der Betrieb muss es den Mitarbeitenden auf ihren Wunsch hin ermöglichen, mit Hygienemasken oder Gesichtsvisier zu arbeiten. Er kann das Tragen einer bestimmten Hygienemaske oder eines Gesichtsvisiers nur verbieten, wenn das Produkt vergleichsweise stark auffällt und alternative Hygienemasken oder Gesichtsvisiere verfügbar sind.</p>	

Schutzkonzept Covid-19 für: Ergänzung zu allen bestehenden Verordnungen/Gesetzen zu Hygiene, LM, Arbeitssicherheit etc. (nicht Ersatz!)	Gasthof zur Krone Bernstrasse 16 3253 Schnottwil 032/351 14 33/CHE-256.945.652
<b>4. REINIGUNG</b>	
Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.	
<b>Massnahmen</b>	
Sämtliche werden regelmässig fachgerecht gereinigt.	Regelmässige Reinigung von Flächen/Tastaturen/Kasse/Telefon Kleiderbügel wegräumen
Offene Abfalleimer werden regelmässig geleert.	1 offener Abfalleimer im Eingang + offene Recycling-Eimer Küche alle anderen sind geschlossen
Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.	Arbeitskleider werden sowieso gewechselt Kochjacken kontrollieren
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).	14.00h/17.00h/20.00h/22.00h
Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Napperons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.	Tischtücher immer wechseln (auch nach 1 Kaffee!) keine Napperons verwenden keine Tischtücher Gaststube NM, nur Abend
Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise nicht geteilt.	nach bestehendem Hygienegesetz
<b>5. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN</b>	
Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen. Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Schutzmassnahmen des BAG und bleiben wenn immer möglich zu Hause. Der Schutz von besonders gefährdeten Mitarbeitenden ist in der COVID-19-Verordnung 2 geregelt.	
<b>Massnahmen</b>	
Die Bestimmungen von Art. 10c der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus müssen übernommen werden und gelten für alle Betriebe und alle Mitarbeitenden.	Mitarbeiter sind informiert Verantwortung Jeannine Schilder
Der Betrieb berücksichtigt, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen.	Mitarbeiter sind informiert Verantwortung Jeannine Schilder
<b>6. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ</b>	
<b>Massnahmen</b>	
Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen ( <a href="http://www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene">www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene</a> ). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.	Informationspflicht durch den Mitarbeiter Bei Arbeitsantritt kontrollieren und dokumentieren Mitarbeiter dürfen App verwenden
<b>7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN</b>	
Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten	
<b>Massnahmen</b>	
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.	
Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.	HS tragen nach Vorgaben Seite 1 HS PE zum EINMALGEBRAUCH
Der Betrieb verzichtet möglichst auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese nach jedem Gast.	auf Wunsch bereithalten Depot einrichten desinfiziertes/ nicht desinfiziertes Material Butter/Ketchup/Mayo bei Gast nachfragen Einzelportionen abgeben
Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 2 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.	Lieferanten sind informiert Grossbestellungen (weniger Intervalle), Anlieferung während Schliesszeiten

Schutzkonzept Covid-19 für: Ergänzung zu allen bestehenden Verordnungen/Gesetzen zu Hygiene, LM, Arbeitssicherheit etc. (nicht Ersatz!)	Gasthof zur Krone Bernstrasse 16 3253 Schnottwil 032/351 14 33/CHE-256.945.652
<b>8. INFORMATION</b>	
Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und instruieren, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.	
<b>Massnahmen</b>	
Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.	<b>Schutzkonzept mündlich und schriftlich + unterschreiben lassen</b>
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.	<b>Piktogramme Infomaterial erstellen Woche 23</b>
Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.	<b>Änderungen instruieren</b>
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.	<b>Schulung unterschreiben lassen</b>
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.	<b>Desinfektant FS36 Frisag/Basis QAV-Salz BAG-Bewilligung für Hände/Oberflächen/ Veterinärbereich/Lebensmittelsektor</b>
Das Personal weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird.	<b>1. Postcard/Maestro/Twint bevorzugen 2. Kreditkarte (Kostenfolge) 3. Bargeld nicht ablehnen</b>
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».	<b>bei der technischen Lösung bestätigen oder auf Liste einfügen</b>
Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.	<b>laufend</b>
<b>9. MANAGEMENT</b>	
Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.	
<b>Massnahmen</b>	
Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel werden regelmässig nachgefüllt. Das Unternehmen achtet auf genügenden Vorrat.	<b>täglich nach Checkliste</b>
Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er Hygienemasken, Gesichtsvisiere und Handschuhe an.	<b>geliefert Woche 20</b>
Soweit möglich, erhalten gemäss Art. 10b der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus besonders gefährdete Arbeitnehmende nur Aufgaben mit geringem Infektionsrisiko zugewiesen. Der Arbeitsplatz ist so ausgestaltet, dass jeder enge Kontakt mit anderen Personen ausgeschlossen ist, namentlich in dem ein Einzelraum oder ein klar abgegrenzter Arbeitsbereich unter Berücksichtigung des Mindestabstandes von 2 Metern zur Verfügung gestellt wird. In Fällen, in denen ein enger Kontakt nicht jederzeit vermieden werden kann, werden angemessene Schutzmassnahmen nach dem STOP-Prinzip ergriffen (Substitution, technische Massnahmen, organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung). Andernfalls müssen die Arbeitnehmenden unter Lohnfortzahlung von der Arbeitspflicht befreit werden. Der Mitarbeiter ist verpflichtet dem Vorgesetzten zu melden, wenn er der Risikogruppe angehört. Die Abklärung, ob ein/e Mitarbeiter/in besonders gefährdet ist, findet durch freiwillige, vertrauliche Gespräche statt.	<b>– aktuell kein/e Mitarbeiter/In mit besonderer Gefährdung Informationspflicht des/r MitarbeiterIn/s erläutern</b>
Der Betrieb lässt keine erkrankten Mitarbeitenden arbeiten und schickt Betroffene sofort nach Hause.	<b>Betroffene Mitarbeiter/Innen nach Hause schicken</b>

<p><b>Schutzkonzept Covid-19 für:</b> Ergänzung zu allen bestehenden Verordnungen/Gesetzen zu Hygiene, LM, Arbeitssicherheit etc. (nicht Ersatz!)</p>	<p style="text-align: right;"><b>Gasthof zur Krone</b> Bernstrasse 16 3253 Schnottwil 032/351 14 33/CHE-256.945.652</p>
<p>Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).</p>	<p style="text-align: center;"><b>Pausenfrequenz einplanen bei Arbeit mit Gesichtsmaske (mit Visier nicht)</b></p>
<p>Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.</p>	<p style="text-align: right;"><b>Jeannine Schilder</b></p>
<p>Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine Mindestabstände für die Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Spielzimmer bleibt bis auf weiteres geschlossen</b> <b>Vorbereiten für Wiedereröffnung</b></p>
<p><b>10. PERSONENDATEN</b></p>	
<p>Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.</p>	
<p><b>Massnahmen</b></p>	
<p>Die Gäste geben ihre Kontaktdaten an, damit sie im Bedarfsfall vom kantonsärztlichen Dienst kontaktiert werden können. Die Form der Erhebung der Kontaktdaten entscheidet der Betrieb. In Selbstbedienungsrestaurants und in nicht öffentlichen Schul- und Betriebskantinen werden keine Kontaktdaten erfasst.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Technische Lösung für Erfassung im Voraus</b> <b>Manuelle Lösung für Erfassung vor Ort</b> -via Papier -via Tablett <b>automatische Löschung technisch gelöst</b></p>
<p>Bei Gästegruppen bis und mit 4 Personen geben die Gäste freiwillig die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit, Tischnummer) an. Bei Gästegruppen ab 5 Personen gibt mindestens ein Gast seine Kontaktdaten ab. Der Betrieb ist nicht verantwortlich für die Korrektheit der Angaben.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Daten werden nach 14 Tagen gelöscht</b> <b>Mitarbeiterliste erstellen</b></p>
<p>Bei engen Kontakten zwischen den Gästegruppen in Diskotheken, Tanzlokale und Nachtclubs gilt zudem: Nach entsprechender Information der Teilnehmerinnen, Teilnehmer, Besucherinnen und Besucher werden deren Vorname, Nachname und Telefonnummer (Kontaktdaten) erfasst</p>	
<p>Bei Veranstaltungen aller Art muss der Betrieb keine Kontaktdaten erfassen, wenn der Organisator der Veranstaltung versichert, eine Gästeliste erfasst zu haben. Der Organisator muss die Gästeliste dem Betreiber nicht abgeben. Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten des Organisations.</p>	
<p>Das Unternehmen verwendet die Daten ausschliesslich für den angegebenen Zweck. Das Unternehmen bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet sie danach vollständig; vorbehalten bleibt die ausdrückliche Einwilligung der betroffenen Person zu einer weiteren Bearbeitung ihrer Daten. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.</p>	

<p><b>ABSCHLUSS</b></p>	
<p>Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.</p>	
<p><b>Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum:</b></p>	<p><b>Schilder Jeannine</b></p>
<p>Mitarbeiter/In, Unterschrift und Datum: Burri Alessia</p>	<p>Mitarbeiter/In, Unterschrift und Datum: Koch Désirée</p>
<p>Mitarbeiter/In, Unterschrift und Datum: Casado Yaunel</p>	<p>Mitarbeiter/In, Unterschrift und Datum: Leuenberger Jana</p>
<p>Mitarbeiter/In, Unterschrift und Datum: Christen Rosemarie</p>	<p>Mitarbeiter/In, Unterschrift und Datum: Lützel Schwab Gabrielle</p>
<p>Mitarbeiter/In, Unterschrift und Datum: Dällenbach Cindy</p>	<p>Mitarbeiter/In, Unterschrift und Datum: Schilder Marcel</p>
<p>Mitarbeiter/In, Unterschrift und Datum: Florescu Cristian</p>	<p>Mitarbeiter/In, Unterschrift und Datum: Schilder Roman</p>
<p>Mitarbeiter/In, Unterschrift und Datum: Gaetani Emanuela</p>	<p>Mitarbeiter/In, Unterschrift und Datum: Willi Cony</p>
<p>Mitarbeiter/In, Unterschrift und Datum: Häfliger Marianne</p>	<p>Mitarbeiter/In, Unterschrift und Datum:</p>
<p>Mitarbeiter/In, Unterschrift und Datum:</p>	<p>Mitarbeiter/In, Unterschrift und Datum:</p>