

# Schutzkonzept Covid – 19 für das Restaurant Dampfzentrale, Marzilistrasse 47, 3005 Bern

Bern 23.10.2020

**Ab sofort und bis mind. Ende November. Maximal 4 Personen an einem Tisch, ausser sie sind alle aus der gleichen Familie respektive dem gleichen Haushalt. Grössere Gruppen können an verschiedene Tische gesetzt werden mit Trennwänden und/oder 2 m Abstand.**

## 1. HÄNDEHYGIENE und MASKENPFLICHT

---

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden. Es gilt die Maskenpflicht für alle Mitarbeiter, die in öffentlich zugänglichen Räumen arbeiten.

### Massnahmen

Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste müssen sich bei Betreten des Betriebs die Hände desinfizieren können. Es werden mind. an 8 verschiedenen Orte Desinfektionsmittel für Mitarbeiter und Gäste aufgestellt. Beim Haupteingang befinden sich gut sichtbar 2 Dispenser.

Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere **vor Schichtbeginn sowie vor und nach Pausen**. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.

Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen und zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren.

Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor sie sauberes Geschirr wieder anfassen.

Alle Servicemitarbeiter tragen zu **allen** Öffnungszeiten des Betriebes eine Maske.

Köche tragen eine Maske sobald sie sich in den öffentlichen Räumen befinden. Dazu gehören alle Gänge der DZ, der Weg zur Toilette und wenn Sie sich im Restaurant befinden.

Jede Maske wird nach jedem Service gewaschen oder eine neue Einwegmaske genommen.

## 2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDER HALTEN

Verschiedene Gästegruppen dürfen nicht gemischt werden.

### Massnahmen

Jeder Gast ist verpflichtet seine Daten über das Lunchgate Datenerfassungssystem mit dem Handy zu registrieren. Auf allen Tischen befindet sich ein QR Code damit man weiss, wo der Gast gesessen hat. Gäste ohne Handy bekommen Ihre Rechnung inkl. Check-in und Check-out Time.

Darauf ist auch ersichtlich, von wem der Gast bedient wurde und wo er sass. Die Daten können jederzeit dem Kantonsarzt übergeben werden.

Wir stellen sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt.

Alle Gäste konsumieren sitzend. Stehplätze sind nicht zugelassen.

Steh-Apéros sind verboten. Apéros werden immer sitzend eingenommen.

Take Away ist nur mit Maske erlaubt und das Getränk darf nicht auf dem Areal der DZ konsumiert werden.

Gruppen werden von anderen Gästen mit Schutzwänden abgetrennt, wenn die 2m nicht eingehalten werden könne. **Der Organisator ist verpflichtet eine Liste mit ALLEN Namen, Vornamen, Adresse inkl. Ort, PLZ und Geburtsdatum zu erfassen. Diese ist bei Anfrage dem BAG auszuhändigen.**

## 3. DISTANZ HALTEN

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.

### Massnahmen

Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 2 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» einen 2-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.

Trennwände zur Abtrennung von Tischen erfüllen folgende Auflagen, wenn die Tische weniger als 2 Meter voneinander entfernt sind. - Die obere Kante der Trennwand befindet sich, gemessen ab Boden, auf einer Höhe von mindestens 1.5 Metern, und mindestens 70 cm über der Tischkante. - Die untere Kante der Trennwand befindet sich zwischen dem Boden und der Tischhöhe des am tiefsten gelegenen Tisch, den die Trennwand trennt, oder liegt auf der Tischplatte auf. - Die Trennwand reicht in der Horizontalen auf beiden Seiten des Tisches 50 cm über die Tischkante hinaus oder schliesst direkt an einer Wand ab. Es sind grundsätzlich alle Materialien zugelassen, solange der Schutz vor einer Tröpfcheninfektion durch die Materialwahl nicht deutlich negativ beeinträchtigt wird.

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).

Wir stellen sicher, dass die wartenden Gäste den Mindestabstand von 2 Metern zu anderen Gästen einhalten können und bringen in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Mindestabstands von 2 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und die Personenflüsse lenken zu können.

Wir stellen sicher, dass der Mindestabstand von 2 Metern in WC-Anlagen, Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

In Aufenthalts- und Pausenräume für das Personal wird die Anzahl Personen auf 1 Person pro 4 m<sup>2</sup> limitiert. Arbeitspausen werden bei Bedarf gestaffelt organisiert. Der Abstand von 2 m muss eingehalten werden.

Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb des Hausrechts Gebrauch. Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (z. B. Take-Away, Selbstbedienungsrestaurant, Bar), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen. Die Konsumation hat sitzend oder ausserhalb des Betriebs zu erfolgen. Der Betrieb vermeidet, dass das Personal Gegenstände der Gäste anfasst. Dazu gehört auch deren Kleidung. Garderoben sind nur zulässig, wenn das Kleidungsstück versorgt oder entnommen werden kann, ohne dass andere Kleider oder Gegenstände (z. B. Kleiderbügel) angefasst werden. Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

## Massnahmen

Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. **Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.**

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 oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt ebenfalls kein Mindestabstand.

Im Service wird ein Mindestabstand von 2 Metern dringend empfohlen. Kann dieser Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützt der Betrieb das Personal, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.

Sollte der Abstand von 2 Metern im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske 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.

Bei Pausen und gemeinsamen Mitarbeiter-Essen ist immer der Abstand von 2 Meter einzuhalten.

#### 4. REINIGUNG

---

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

##### Massnahmen

Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt. Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet.

Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmässig, aber mindestens 2 x täglich ausgewechselt werden. Oberflächen und Gegenstände (z. B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung. Türgriffe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmässig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.

WC-Anlagen werden nach jeder Schicht gereinigt und desinfiziert (aber mindestens 2 x täglich). Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen.

Das Personal trägt Handschuhe im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und das Personal wäscht sich nach dem Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche gründlich die Hände.

Offene Abfalleimer werden täglich mehrmals geleert.

Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt. Arbeitskleider werden täglich gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.

Wir sorgen 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). 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. Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden untereinander nicht geteilt. Menükarten und Tablett werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert. Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden im Geschirrspüler gereinigt

#### 5. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN

---

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.

## Massnahmen

Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus müssen übernommen werden und gelten für alle Betriebe und alle Mitarbeitenden.

Der Betrieb berücksichtigt, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen.

## 6. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

---

### Massnahmen

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Selbst-Isolation gemäss BAG zu befolgen. Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

## 7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

---

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

### Massnahmen

Hygienemasken 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.

Der Betrieb verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese nach jedem Gast.

Der Betrieb verzichtet auf Gegenstände, die von mehreren Gästen geteilt werden (z. B. Zeitschriften, Magazine oder Snacks).

Der Betrieb stellt selbstbediente Buffets auf bediente Buffets um. Alternativ gewährleistet er, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert, oder Einweghandschuhe benutzt, oder mit frischem Besteck schöpft.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 2 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

## 8. INFORMATION

---

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 (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.

## Massnahmen

Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.

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.

Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.

**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.**

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.

**Das Personal weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird.**

Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten.

Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

## 9. MANAGEMENT

---

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

### Massnahmen

Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) werden regelmässig nachgefüllt. Das Unternehmen achtet auf genügenden Vorrat.

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.

**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.

Der Betrieb lässt keine erkrankten Mitarbeitenden arbeiten und schickt Betroffene sofort nach Hause.

Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).

## 10. PERSONENDATEN

---

### 10. PERSONENDATEN

**Der Betrieb erfasst Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können. Es ist Pflicht für jeden Gast. Diese wird mit einem QR Code erfasst. Jeder Gast kann zu einem Tisch zugewiesen werden.**

#### **Massnahmen**

**Die Gäste müssen ihre Kontaktdaten angeben, damit sie im Bedarfsfall vom kantonsärztlichen Dienst kontaktiert werden können. Jeder Organisator muss die Vollständige Liste der Gästegruppe (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Adresse und Geburtsdatum) aller Teilnehmer haben.**

**Das Unternehmen verwendet die Daten ausschliesslich für den angegebenen Zweck. Das Unternehmen bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet sie danach vollständig. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.**

**Daten werden bei uns elektronisch erfasst und können von mind. 4 Personen im Betrieb immer innerhalb 2 Stunden dem Kantonsarzt übergeben werden. Von 23.00 bis 7.00 ist niemand im Betrieb.**

**Der Betrieb muss über die letzten 14 Tage Auskunft darüber geben können, welche Tische ein Mitarbeitender bedient hat. Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.**

## ABSCHLUSS

---

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Ich bestätige hiermit, alles gelesen zu haben und mich an die Anweisungen zu halten.

Bern, 20.10.2020

Jugo

Michael

Justus

Ljubo

Hamdi

Patrick

Kaelan

Michaela

Babu

Rubi

Mike

Annika

Fabio

Ali

Selvam

Alena

Glenn

Marek

Olga

Flurina

Liv

Nora

Ghada

Elena (in Mutterschaftsurlaub)

Linda