

SCHUTZKONZEPT FÜR DAS RESTAURANT LA POSTE VISP UNTER COVID-19

Version 2: 06. Juni 2020

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 und gründlich die Hände.
2. Das Restaurant La Poste stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
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. Informationen an die Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben, Massnahmen und im Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen weitergeben.
9. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.
10. Die Personendaten der Gäste werden erfasst.

GÜLTIGKEIT FÜR FOLGENDEN BETRIEB

RESTAURANT LA POSTE
Mangold Gastronomie GmbH
La Poste Platz 2
3930 Visp

Tel. 027 948 33 88
E-Mail restaurantlaposte@visp.ch

1. HÄNDEHYGIENE

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

Massnahmen

Aufstellen von Händehygienestationen im Restaurant

- Beim Restauranteingang steht jedem Gast eine Station mit Händedesinfektionsmittel zur Verfügung.
- Ausserhalb vom WC kann sich jeder Gast seine Hände zusätzlich an einem Tisch mit Händedesinfektionsmittel desinfizieren.

Standard Hände-Hygiene der Mitarbeiter

- Alle Mitarbeiter im Betrieb waschen sich regelmässig und gründlich die Hände mit Wasser und Seife.
- Alle Seifendispenser sind mit **Soft Care Sensisept H35 dekontaminierende Handwaschlotion / Desinfektionsseife** bestückt.
- Standardmässig werden die Hände bei der Ankunft (nach dem Umkleiden), sowie vor und nach der Pause gründlich gewaschen und desinfiziert.
- Zusätzlich steht jedem Mitarbeiter Händedesinfektionsmittel zur Verfügung.

Zusätzliche Hände-Hygiene bei Mis en place Arbeiten im Restaurant

- Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst zu waschen oder zu desinfizieren:
 - Tische eindecken
 - Servietten falten
 - Besteck und Gläser polieren

2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.

Massnahmen

Grössere Gästegruppe

- Die Grösse einer Gästegruppe ist auf maximal 300 Personen beschränkt.
- Pro Gästegruppe mit mehr als 4 Personen, **müssen** die Kontaktdaten mindestens einer Person erhoben werden.

Reservation und Ankunft der Gästegruppe

- Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren.
- Die Personen einer Gästegruppe können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.

Vermischung von Gästegruppen

- Wir stellen sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt.
- Es werden **keine** zwei fremden Gästegruppen an den gleichen Tisch platziert.

Art der Konsumation

Die Konsumation von Essen und Getränke erfolgt **ausschliesslich** sitzend.

Veranstaltungen

- Bei Veranstaltungen sind bis 300 Personen zugelassen
- Essen und Getränke 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.

<p>Bar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Barbetrieb ist für Konsumation geschlossen. • Die Bar-Theke wird höchstens für die Übergabe von Take Away Lieferungen (Vorbestellung) genutzt.
<p>Live-Unterhaltung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es wird keine Unterhaltung (Live-Musik etc.) angeboten.

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
<p>Abstand zwischen den Gästegruppen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. • Von vorne, <i>seitlich</i> «Schulter-zu-Schulter» Abstand von 2 Metern Tischkante zu Tischkante. • Nach hinten, «Rücken-zu-Rücken» 2-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante.
<p>Betrieb der Theken-/Bar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Barbetrieb ist geschlossen.
<p>Abstand bei wartenden Gästen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 2 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können. • Im Wartebereich werden Bodenmarkierungen angebracht, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 2 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten.
<p>Gäitezirkulation / Gästefluss</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen. • Hier gilt der gesunde Menschenverstand.
<p>Gäste WC-Anlagen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 2 Metern in WC-Anlagen eingehalten werden kann. • Der Kunde kann bereits die WC-Ausstüre abschliessen und so für sich alleine benutzen. • Es stehen je 2 Damen- und 2 Herren Toiletten zur Verfügung.
<p>Mitarbeiter WC, Umkleide- und Personalräume</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wir stellen sicher, dass der Mindestabstand von 2 Metern in WC-Anlagen eingehalten werden kann.
<p>Seminarräume</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sitzplätze in Seminarräumen des Betriebes haben einen Mindestabstand von 2 Meter, sofern der Seminarraum genügend Platz dazu bietet. • Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. • Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.
<p>Salat-Buffer</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zum Schutz der Gäste wird aktuell am Mittag kein Salatbuffet angeboten. • Das Restaurant La Poste macht mit Plakaten und Bodenmarkierung auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam. • Es ist genügend Platz vor dem Buffet frei zu halten.

3.3. Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter

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

Massnahmen

Körperkontakt

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

Länger nebeneinander arbeiten

- 2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 2 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt.,
- Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt ebenfalls kein Mindestabstand.

Service-Zeiten / Beim Gast arbeiten

- Im Service wird ein Mindestabstand von 2 Metern dringend empfohlen.
- Der Gästekontakt wird vom Personal, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.
- Wird es von einer Gästegruppe gewünscht, **bedienen wir** zum Schutz dieser Gäste und der Mitarbeiter eine **Hygienemaske oder ein Gesichtsvisier**.

Hygienemasken oder Gesichtsvisier für die Mitarbeiter

- Das Restaurant La Poste ermöglicht allen Mitarbeitenden auf ihren Wunsch hin, mit Hygienemasken oder Gesichtsvisier zu arbeiten.
- Das Restaurant La Poste stellt Hygienemasken oder Gesichtsvisiere zur Verfügung.
- Das tägliche Waschen der Masken und der Gesichtsvisiers ist die Pflicht der Mitarbeiter.

4. REINIGUNG

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

Massnahmen

Gedeck / Besteck

- Das Gedeck wird wie bisher nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung mit der Abwaschmaschine gereinigt.

Reinigungstücher

- Für die Reinigungsarbeit werden Stofflappen nach dem Hygiene-Farbkonzept benutzt.
- Diese Stofflappen werden 2x täglich ausgewechselt.

Oberflächenreinigung von stark benutzen Geräten

- Sämtliche Oberflächen werden regelmässig fachgerechten gereinigt
- Folgende Gegenstände reinigen und desinfizieren wir wie folgt:
 - Türgriffe -10.00 Uhr / 14.00 Uhr / 18.00 Uhr
 - Rücken- und Armlehnen der Stühle – nach Gebrauch
 - Küchengeräte – mind. 2x täglich oder nach Gebrauch
 - Div. Arbeitsmaterial- nach Gebrauch

Gäste WC-Anlagen

- WC-Anlagen (inkl. Türgriffe) werden um 10.00 Uhr / 14.00 Uhr / 18.00 Uhr gereinigt und desinfiziert.

Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche

- Offene Abfalleimer werden mehrmals geleert.

Arbeitskleider

- Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt (Standard) und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.
- Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung.
- Schürzen und Kochhauben werden untereinander nicht geteilt.

Luftaustausch

- Wir sorgen für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (täglich um 10.00 Uhr / 14.00 Uhr / 18.00 Uhr für ca.10 Minuten lüften).
- Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).

Kundenwäsche / Tischblatt

- Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch/Läufer).
- Das Tischblatt wird desinfiziert.

Menükarten

- Menükarten und Tablett werden weiterhin nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert.

Besteck, Geschirr und Gläser

- Besteck, Geschirr und Gläser (auch bei Nichtbenutzung) werden standardmässig im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand).
- Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.

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

Bestimmungen von Art. 10c der Verordnung 2

- 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.

Besonderen Schutz für Risikogruppen

- Das Restaurant La Poste berücksichtigt, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen.

6. COVID-19 ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

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

Erkrankte am Arbeitsplatz

- Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die 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

- 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 (Office).

Einweghandschuhe

- Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem **geschlossenen** Abfalleimer entsorgt.

Gemeinsam benutzte Utensilien

- Das Restaurant La Poste verzichtet möglichst auf gemeinsam benutzte Utensilien oder reinigt sie regelmässig.
 - Wir stellen kein Salz und Pfeffer auf die Tisch
 - Wir verzichten auf das Brett mit Olivenöl, Tapenade, Butter und Mehl.
 - Wir verzichten auf einen gemeinsamen Brotkorb auf dem Tisch
 - Wir verzichten auf das Brett mit Friandise zum Kaffee
- Wir verzichten auf Gegenstände, die von mehreren Gästen geteilt werden.
 - Zeitschriften und Magazine
 - Snacks wie Pommes Chips und Salzstangen etc.

Card-X Gerät

- Das Restaurant La Poste desinfiziert nach jedem Gast die Tastatur des Card-X (Kreditkartengerät).

Warenanlieferung / Warenabfall

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

8. INFORMATIONEN

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 zu schicken und zu instruieren, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.

Massnahmen

Informationen an den Arbeitnehmenden

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

Informationen zu Schutzmassnahmen

- Das Restaurant La Poste 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.
- Das Schutzkonzept vom Restaurant La Poste ist für jedermann auf unserer Homepage ersichtlich.

Instruktion der Hygienemassnahmen

- Das Restaurant La Poste instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
- Jeder Mitarbeiter erhält ein Exemplar des Schutzkonzepts und visiert deren Empfang.

Schulung mit dem persönlichen Schutzmaterial

- Die Mitarbeiter werden im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Gesichtsvisiere, Handschuhe, Schürzen) geschult, so dass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden.
- Jeder Mitarbeiter bestätigt die Schulung mit seiner Unterschrift.

Schulung Flächendesinfektion

- Die Mitarbeiter werden geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel geschult, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können.

Bargeldloses und kontaktlose Bezahlung

- Die Servicemitarbeiter weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird.
- Wir bieten EC-Direct, Visa, Master, American Card an.

Hinweis auf Verhalten bei Symptomen/Atemwegserkrankungen

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

Informationen über Gesundheitssituation im Betrieb

- Das Restaurant La Poste 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

Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel – sind aufgefüllt

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

Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel – Verfügbarkeit

- Das Restaurant La Poste stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel in genügender Menge zur Verfügung.
- Wir kontrollieren den Bestand regelmässig und füllen nach.
- Das Restaurant La Poste bietet seinen Mitarbeiter folgende Schutzmittel zur Verfügung:
 - Hygienemasken
 - Gesichtsvisiere
 - Handschuhe

Besonders gefährdete Arbeitnehmende

- 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 indem 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.

Erkrankte Mitarbeiter

- Das Restaurant La Poste lässt keine erkrankten Mitarbeitenden arbeiten und schickt Betroffene sofort nach Hause.

Kurzpausen beim Tragen von Hygienemasken

- Für Mitarbeitende, die durchgehend mit Hygienemasken arbeiten, machen alle 2 Stunden eine kurze Pause von 5 Minuten.

Kontrolle der Massnahmen

- Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Monika & André Mangold) überprüfen die Umsetzungen der Massnahmen.

Kinderspiel-Ecke

- Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt.
- Anzahl Kinder sind nicht beschränkt
- Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein.
- Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Person halten die soziale Distanz zu anderen Kinder und Personen ein.

10. PERSONENDATEN

Die Gäste haben die Möglichkeit, ihre Kontaktdaten anzugeben, damit sie im Bedarfsfall vom kantonsärztlichen Dienst kontaktiert werden können.

Massnahmen

Kontaktdaten der Gäste vom Restaurant La Poste

- Bei Gästegruppen **bis und mit 4 Personen** geben die Gäste **freiwillig** die Kontaktdaten an.
- Bei Gästegruppen **ab 5 Personen** gibt mindestens **ein Gast seine Kontaktdaten** ab.
- Folgende Angaben werden vom Restaurant vermerkt und festgehalten.
 - Vorname, Nachname
 - Telefonnummer
 - Datum und Zeit
 - Tischnummer
- Der Betrieb ist nicht verantwortlich für die Korrektheit der Angaben.
- Das Restaurant nimmt standardmässig bei jeder Tischreservation die gewünschten Angaben auf.
- Der Betrieb stellt ein Formular zum Erfassen der Kontaktdaten zur Verfügung.
- Diese Kontakte werden im Betrieb diskret behandelt und werden nicht weiter kommuniziert.
- 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.

Kontaktdaten bei Veranstaltungen

- 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 Organisators.

Auskunft über welche Tische ein Mitarbeitender bedient hat

- Das Restaurant La Poste muss über die letzten 14 Tage Auskunft darüber geben können, welche Tische ein Mitarbeitender bedient hat.

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____