

# SCHUTZKONZEPT FÜR DAS GASTGEWERBE UNTER COVID-19

---

Version 7: 1. Oktober 2020, gültig seit dem 1. Oktober 2020

## EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. Davon ausgenommen sind Verpflegungsangebote in obligatorischen Schulen, die im Konzept für obligatorische Schulen geregelt sind, sowie nicht öffentlich zugängliche Betriebe (kein Schutzkonzept erforderlich, sofern es sich nicht um eine öffentlich zugängliche Veranstaltung handelt). Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen Kontrollen durch. Die Unternehmen können zusätzliche betriebsspezifische 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 Covid-19-Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes. Bitte beachten Sie, dass einige kantonale Bestimmungen über dieses Schutzkonzept hinausgehen. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang.

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

## 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 1,5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen
5. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
6. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
7. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
8. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
9. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 9 erhoben.

## GÜLTIGKEIT FÜR FOLGENDE BETRIEBE

Name	Adresse
EHCO Catering / Aaria Catering	Stadionstrasse, 4600 Olten

### 1. HÄNDEHYGIENE

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

#### Massnahmen

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.

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.

Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.

### 2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

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

#### Massnahmen

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

In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt,

- a. sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird;  
oder
- b. sind die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe zu erheben.

Für Gästebereiche, in denen die Konsumation stehend erfolgt, müssen die Kontaktdaten der dort anwesenden Personen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.

In Gästebereichen von Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation stehend erfolgt, sowie in Diskotheken und Tanzlokalen dürfen gleichzeitig höchstens 300 Gäste im betreffenden Gästebereich, im Lokal oder in einem Sektor anwesend sein. Zwischen den Sektoren muss der erforderliche Abstand eingehalten werden. Ein Wechsel der Besucherinnen und Besucher von einem Sektor in den anderen ist verboten.

Sollen bestimmte Betriebs- oder Veranstaltungsbereiche wie Eingangs- oder Pausenbereiche von Besucherinnen und Besuchern aus allen Sektoren genutzt werden, so müssen die Abstandsregeln eingehalten oder Schutzmassnahmen getroffen und umgesetzt werden.