



Schutzkonzept unter Covid-19

Version 2 : 26.April 2021

Gültigkeit : Schwimmbad Restaurant Langenthal

Rumiweg 63

4900 Langenthal

Verantwortliche Person : Christoph Ambühl

079 333 96 02

1 . Händehygiene / Schutzmassnahme

Für alle Gäste gilt Maskenpflicht beim Betreten des Restaurantsbereiches. Die Maske darf erst abgezogen werden, wenn am Tisch mit der Konsumation begonnen wird.

Alle Personen im welche im Betrieb angestellt sind, reinigen sich regelmässig die Hände und desinfizieren sie auch anschliessend an unserm Automaten.

Unnötiges anfassen von Objekten und Oberflächen vermeiden.

Massnahmen :

Alles Gästen müssen beim Betreten des Restaurantsbereiches ihre Hände desinfizieren.

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

2. Gästegruppen auseinanderhalten

**An einem Tisch dürfen maximal eine Gästegruppe von 4 Personen sitzen.
Davon ausgenommen sind Eltern mit ihren Kindern.**

Der Betrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.

Die Gäste werden mit einem Aushang bei den Getränke und der Speiseausgabe darauf hingewiesen.

3. Distanz halten

Mitarbeitende und andere Personen (z.B.Gäste, Lieferanten ect.) halten 1,5 Meter Distanz zueinander.

Massnahmen :

Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich *Schulter-zu Schulter* ein Abstand von 1,5 Metern und nach hinten *Rücken-zu-Rücken* einen 1,5 Meter Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden.

Der Betrieb bringt im Wartebereich Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mind. 1,5 Meter zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten, und wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.

Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste und Personal, wenn sie sich im Aussenbereich von einem zum andern Ort fortbewegen.

Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.

Die Konsumation hat sitzend oder ausserhalb des Betriebs zu erfolgen.

Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Auf das Händeschütteln wird strikt verzichtet.

Beim Service über die Theke wird darauf geachtet, dass der Abstand gewährleistet ist. Das Angebot wird den Gästen auf dem Buffet bereitgestellt. Dieselben können sich anschliessen selber bedienen.

Wo das nicht möglich ist, sind Plexiglasvorrichtungen als Spuckschutz angebracht.

Der Betrieb stellt zusätzlich Hygienemasken zur Verfügung. Das Tragen derselben ist obligatorisch.

4 . Reinigung

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

Massnahmen :

Für die Reinigungsarbeiten werden vorzugsweise Einwegtücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmässig, aber mind. 2 x täglich ausgetauscht werden.

Oberflächen und Gegenstände (z.B.Kaffeemaschine ect.) werden regelmässig mit fachgerechten Reinigungsmittel- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.

Der Gast sollte vor dem Bedienen der Kaffeemaschine in der Selbstbedienung die Möglichkeit haben, seine Hände zu desinfizieren.

Das Personal trägt Handschuhe im Umgang mit Abfall. Die Handschuhe werden nach Gebrauch entsorgt und die Hände gründlich gewaschen.

Arbeitskleider werden täglich gewechselt.

Tabletts werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert.

Besteck und Geschirr wird im Geschirrspüler gereinigt. Mind. 60°

5. Besondere gefährdete Personen

Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen ist in der COVID-19-Verordnung geregelt.

Massnahmen :

Die Bestimmungen von Art. 10c der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus müssen übernommen werden und gelten für alle Gäste und 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 Selbstisolation gemäss BAG zu befolgen. Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

7. Besondere Arbeitssituationen

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

Massnahmen :

Die Hygienemasken werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle 4 Stunden gewechselt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen müssen die Hände gewaschen werden. Die Masken sind im bereitgestellten, geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.

Einweghandschuhen werden nach 1 Stunde gewechselt und ebenfalls im geschlossenen Abfalleimer entsorgt.

Es wird kein Selbstbedienungsbuffet (Salattheke) angeboten. Die Salate werden von uns gemäss den Wünschen der Gäste bereit gestellt.

Das Besteck wird nicht mehr offen angeboten. Am Buffet wird es mit der Essensabgabe in Papiertüten abgeben.

Die Backwaren werden nur noch einzeln verpackt präsentiert.

8 . Informationen

Information der Mitarbeitenden und Gästen

Massnahmen :

Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über Ihre Rechte und die zur Verfügung bestellten Schutzmassnahmen.

Das Personal wird geschult im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial, sowie die ergriffenen Hygienemassnahmen und den Umgang mit den Gästen.

Da dieses Schutzkonzept ein Bestandteil des Hygienekonzept des Schwimmbad-Restaurant ist, wird die Schulung in diesem dokumentiert und nachgewiesen.

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

9 . Management

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

Massnahmen :

Seifenspenden, Händedesinfektionsmittel Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel werden regelmässig nachgefüllt.

Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel in genügender Menge zur Verfügung.

Abschluss :

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Verantwortliche Person :

Name : Christoph Ambühl

Datum :

Unterschrift :