



Schutzkonzept TC Fairplay Gastro



Version 1.0, 8. Mai 2020

Verantwortliche Schutzkonzept Gastro TCF:

Stephan Kaufmann | Präsident TC Fairplay |

praesident@tcfairplay.ch | 078 690 41 39

Sergio Somma | Gastroverantwortlicher TC Fairplay |

somma.sergio64@gmail.com | 076 410 20 89

1. Einleitung

Die Wiedereröffnung ab dem 11. Mai 2020 lässt den limitierten Betrieb in Lokalen mit Sitzplätzen zu. Zu den weiteren strengen Auflagen gehören Massnahmen nach behördlichen Vorgaben zum **Schutz von Mitarbeitenden und Gästen, basierend auf den geltenden Hygiene- und Abstandsregeln.**

2. 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.** Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
2. Die Betriebe stellen 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 und Gegenständen** nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
5. **Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen**
6. **Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)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.

3. Massnahmen

3.1 Händehygiene

Massnahmen
Die Gäste müssen sich bei Betreten des Gastrobereiches die Hände mit Händedesinfektionsmittel 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, muss eine Händedesinfektion erfolgen. Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder 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.

3.2 Gästegruppen auseinanderhalten

Massnahmen
An einem Tisch darf maximal eine Gästegruppe von 4 Personen sitzen. Davon ausgenommen sind Eltern mit Kindern.
Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt.
Alle Gäste nutzen Sitzplätze, Stehplätze sind nicht zugelassen.
Unterhaltungsangebote wie z. B. Live-Musik, Billard, Dart, Bowling, Karaoke Spielautomaten und Tactilo-Geräte sind nicht zugelassen. Dementsprechend darf auch unser Tischfussballtisch nicht benutzt werden.

3.3 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. Dies können wir im TCF gut einhalten, da die Tische draussen genügend Abstand haben. Auch innerhalb des Clubhauses können wir die Abstände gut einhalten.
Betriebe mit überlangen Tischen 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.
Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gäste den Mindestabstand von 2 Metern zu anderen Gästen einhalten können.
Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.
Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 2 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissours), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.
Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.

Wenn ihr Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke in der Küche abgebt, bitte auch hier die 2-m Abstandsregel einhalten.

Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2m

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

Massnahmen
Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
Im Service wird ein Mindestabstand von 2 Metern dringend empfohlen. 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.

3.4 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, Liftknöpfe, 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. 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.
Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt.
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).
Menükarten und Tablett werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert.
Besteck und Geschirr werden möglichst im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand). Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.

3.5 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
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.
Der Betrieb berücksichtigt, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen.

3.6 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.

3.7 Besondere Arbeitssituationen

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

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

3.8 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.

3.9 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 (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken), Gesichtsvisiere und Handschuhe an.
Der Betrieb lässt keine erkrankten Mitarbeitenden arbeiten und schickt Betroffene sofort nach Hause.
Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

Der Vorstand weist abschliessend nochmals ausdrücklich darauf hin, dass dieses sowie das Schutzkonzept im Allgemeinen von jedem Clubmitglied gewissenhaft befolgt werden. Die **zuständigen kantonalen Behörden können periodische Überprüfungen vornehmen und die Tennisanlage im schlimmsten Fall schliessen**, was sich zuungunsten aller Clubmitglieder auswirken würde.

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Unterschrift _____

Datum: _____