

# Schutzkonzept Oase El Salam Oktober 2020

## 1.Händehygiene

### **Regelmässige Reinigung der Hände**

#### Vorgaben:

*Die Mitarbeitenden waschen sich bei Ankunft am Arbeitsplatz, vor und nach den Pausen die Hände, sowie zwischendurch nach besonderen Arbeiten.*

*Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Ankunft die Hände zu desinfizieren.*

#### Umsetzung:

*Waschgelegenheit mit Wasser und Seife ist vorhanden, Händedesinfektionsmittel stehen beim Eingang, in der Küche und auf der Toilette zur Verfügung.*

## 2.Gesichtsmasken

### **Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben.**

#### Vorgaben:

*Jede Person muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste in einem Restaurant, wenn sie an einem Tisch sitzen. Verlassen sie den Tisch, ist eine Maske zu tragen.*

*Die Maskenpflicht gilt auch für das Personal, welches dort arbeitet.*

*Die Maskenpflicht ändert nichts an den übrigen Schutzmassnahmen,*

*der erforderliche Abstand ist wenn immer möglich einzuhalten.*

*Als Gesichtsmasken gelten Atemschutzmasken, Hygienemasken und Textilmasken, sofern sie eine hinreichende, schützende Wirkung entfalten.*

*Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind von der Maskenpflicht ausgenommen, ebenso Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können.*

*Diese Massnahme gilt auch für auftretende KünstlerInnen oder RednerInnen, solange sie ihren Auftritt haben und das Tragen einer Maske nicht möglich ist.*

*Der Betrieb weist die Gäste auf die Maskentragpflicht hin. Bei Nichteinhalten macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.*

#### *Umsetzung:*

*Die Gäste tragen eine Gesichtsmaske bis zum Tisch und wann immer sie den Tisch verlassen.*

*Das Personal trägt Gesichtsmasken.*

*Das Personal bedient die Gäste am Buffet oder am Tisch.*

### **3. Gästegruppen auseinanderhalten**

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

#### *Vorgaben:*

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

#### *Umsetzung:*

*Die Gäste werden von den Mitarbeitern plziert.*

*Pro Gästegruppe muss zwingend eine Person die Kontaktdaten angeben.*

*Es sind maximal 4 Personen pro Tisch erlaubt.*

#### 4.Distanz halten

***Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Distanz 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.***

***Aktuell ist eine Maskenpflicht vorhanden, sowohl für Gäste wie für Mitarbeitende.***

#### Vorgaben und Umsetzung:

*Zonen sind klar kommuniziert und die Gäste werden darauf hingewiesen, dass Ihnen die Mitarbeitenden einen Tisch zuweisen.*

*Eine Distanz zwischen wartenden Gästen von 1.5m wird gewährleistet.*

*Zwischen Gästegruppen Tischkante zu Tischkante wird ein Abstand von 1.5m gewährleistet.*

*Bei Mitarbeitenden in der Küche oder im Service werden Kontakte unter 1.5m Abstand auf ein Minimum beschränkt.*

*Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt, auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.*

*Das Personal schützt sich und den Gast durch einen Abstand von 1.5m, durch Verkürzung der Kontaktdauer und durch das Tragen einer Schutzmaske.*

## 5.Reinigung

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

### Vorgaben und Umsetzung:

*Kontaktflächen und Gegenstände werden regelmässig gereinigt, Abfalleimer regelmässig geleert, dazu werden Handschuhe getragen.*

*Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und gewaschen.*

*Für einen ausreichenden Luftaustausch wird mindestens 3x täglich, sicher nach dem Service für 10 Min. im Gästebereich gelüftet.*

## 6.Besonders gefährdete Personen und

### COVID-19-Erkrankte am Arbeitsplatz

***Kranke Mitarbeitende werden nach Hause geschickt und angewiesen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.***

### Vorgaben:

*Schutz für besonders gefährdete Personen und Schutz vor Infektionen*

### Umsetzung:

*Gefährdete sowie kranke Mitarbeitende bleiben zu Hause.*

*Bei positivem COVID-19-Test unbedingt den Arbeitgeber informieren und die Weisungen des kantonsärztlichen Dienstes befolgen.*

## 7.Besondere Arbeitssituation

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

Vorgaben:

*Händehygiene, Tröpfcheninfektion reduzieren*

Umsetzung:

*Regelmässiges Händewaschen der Mitarbeiter.*

*In der Küche mit Handschuhen arbeiten und diese spätestens nach 1h wechseln, in geschlossenem System entsorgen.*

*Hygienemasken mindestens 4-stündlich oder früher (wenn feucht) wechseln, in geschlossenem System entsorgen.*

*Hände vor- und nach dem Anziehen der Schutzmasken desinfizieren.*

8.Informationen und 9.Management

***Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.***

***Mitarbeitende über Gebrauch von Schutzmaterial und Regeln instruieren, Vorräte für Material sicherstellen, Erkrankte isolieren***

Vorgaben:

*Informieren von Kunden und Gästen.*

*Instruktion von Mitarbeitenden.*

*Vorräte sicherstellen.*

Umsetzung:

*Aushang der Schutzmassnahmen gemäss BAG beim Eingang.*

*Gäste auf aktuelle Schutzmassnahmen wie z.b. Mindestabstand, Maskenpflicht etc. aufmerksam machen.*

*Regelmässige Instruktion der Mitarbeitenden bezüglich der ergriffenen Hygiene-Massnahmen und den sicheren Umgang mit Kunden und Gästen sowie mit Schutzmaterial.*

*Schutzmaterial wie Seifenspender, Einweghandtücher, Händedesinfektionsmittel, Schutzmasken regelmässig kontrollieren und nachfüllen.*

## 10. Personendaten

***Der Betrieb erhebt Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.***

### Vorgaben:

*Erfassen der Kontaktdaten der Gäste.*

### Umsetzung:

*Pro Gästegruppe füllt zwingend eine Person einen entsprechenden Zettel mit folgenden Angaben aus:*

*Vorname, Name, Telefon-Nr.*

*Die Mitarbeitende ergänzt die Angaben mit Tisch-Nr., Uhrzeit und seinem Kürzel, damit rückverfolgt werden kann, wer die Gäste bedient hat – der kantonsärztliche Dienst kann die Daten einfordern. Nach 14 Tagen können die Kontaktdaten vernichtet werden.*

*Bei privaten Gruppenanlässen muss der Betrieb keine Kontaktdaten erfassen sofern der Gastgeber versichert, eine Gästeliste erstellt zu haben. Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten des Organisators.*