

SCHUTZKONZEPT GASTRONOMIE INFORAMA

Version 10, Stand 31. Mai 2021

Grundlage des Schutzkonzepts Gastronomie INFORAMA ist das von den Branchenverbänden erstellte «Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19», nach den Vorgaben des Bundesamts für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), des Bundesamts für Gesundheit (BAG) und des Staatssekretariats für Wirtschaft (SECO).

Dieses Schutzkonzept Gastronomie INFORAMA ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version.

EINLEITUNG

Das vorliegende Schutzkonzept gilt für alle gastronomischen Dienstleistungen des INFORAMA. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Verpflegungsbetrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen strenge Kontrollen durch. 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 Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19).

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Das INFORAMA sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzepts.

GRUNDREGELN

Das Schutzkonzept des INFORAMA stellt sicher, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Die Leiterinnen und Leiter der Gastronomie sind verantwortlich für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Generelle Maskentragpflicht in allen öffentlich zugänglichen Räumen des INFORAMA.
3. Es muss sichergestellt sein, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
4. Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander und tragen eine Gesichtsmaske. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Metern sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktzeit und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
5. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
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. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben

- und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
- Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.
 - Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 10 erhoben.

GÜLTIGKEIT FÜR FOLGENDE BETRIEBE

Name	Adresse
Restaurant Alte Mühle	Rütti 5, 3052 Zollikofen
Cafeteria Molki-Kafi	Molkereistrasse 23, 3052 Zollikofen
Verpflegungsbetrieb Berner Oberland	Hofstatt, 3702 Hondrich
Verpflegungsbetrieb Seeland	Herrenhalde 80, 3232 Ins
Restaurant Hirschenbad	St. Urbanstrasse 92, 4900 Langenthal

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 Pflicht, sich beim 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 zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Gläser mit Besteck bereit stellen, Servietten falten und Besteck polieren.

2 GESICHTSSCHUTZMASKEN

Generelle Maskentragspflicht auf dem Areal und in allen öffentlich zugänglichen Räumen des INFORAMA.

Massnahmen
Jede Person muss in öffentlich zugänglichen Räumen des INFORAMA eine Schutzmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste in Restaurationsbetrieben, wenn sie an einem Tisch sitzen. Wenn die Personen auf dem Weg zum Tisch sind oder die Toiletten aufsuchen, ist eine Schutzmaske zu tragen.
Die Schutzmaskentragspflicht gilt für Mitarbeitende, SchülerInnen und Gäste in allen Gebäuden/Räumen sowie in Fahrzeugen, in denen sich mehr als eine Person aufhält.
Das Tragen einer Schutzmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand auch beim Tragen einer Maske nach Möglichkeit einzuhalten.

Massnahmen

Als Schutzmasken gelten Atemschutzmasken, Hygieneschutzmasken sowie auch textile Schutzmasken, die eine hinreichende, schützende Wirkung entfalten

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

Personen, die sich trotz Hinweisen und Ermahnungen nicht an die Maskentragpflicht halten, sind wegzuweisen.

3 GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN – NUR SITZEND KONSUMIEREN

Das INFORAMA stellt sicher, dass sich die Gästegruppen nicht vermischen und dass Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.

Massnahmen

Das INFORAMA stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt. Die Gästegruppen sind an einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird.

In Restaurants dürfen max. 4 Personen pro Tisch sitzen, auf Restaurant-Terrassen max. 6 Personen pro Tisch.

In Restaurationsbetrieben dürfen Speisen und Getränke in Innenräumen und im Freien nur sitzend konsumiert werden.

Sollen bestimmte Bereiche wie Eingangs- oder Pausenbereiche genutzt werden, so müssen die Abstandsregeln eingehalten oder Schutzmassnahmen getroffen und umgesetzt werden.

4 DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Metern sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktzeit und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

Massnahmen

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

Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1,5 Metern während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.

Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1,5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 1,5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästen, entfällt der Mindestabstand.

An überlangen Tischen kann mehr als ein Gast platziert werden, sofern der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand.

Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.

Massnahmen

Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen 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.

Das INFORAMA stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleideräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

In den Seminarräumen gelten die generellen Vorgaben des Schutzkonzepts INFORAMA für den Schulbetrieb.

Das INFORAMA weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.

Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben, sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen. Die Konsumation muss sitzend erfolgen.

4.1 ARBEIT MIT UNVERMEIDBARER DISTANZ UNTER 1,5 M IN NICHT ÖFFENTLICH ZUGÄNGLICHEN RÄUMEN

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

Massnahmen

2 Personen, die in nicht öffentlich zugänglichen Räumen länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1,5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu, arbeiten versetzt und tragen Schutzmasken. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt ebenfalls kein Mindestabstand.

Mitarbeitende von Service und Küche tragen während der Arbeit im Restaurant, in der Küche und bei Anlässen eine Schutzmaske.

5 REINIGUNG

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

Massnahmen

Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Schutzmasken.

Sämtliche Oberflächen werden regelmässig fachgerecht gereinigt.

Offene Abfalleimer werden regelmäßig geleert.

Arbeitskleider werden regelmäßig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.

Das INFORAMA 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

Massnahmen

Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).

Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden untereinander nicht geteilt.

6 COVID-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Der Umgang mit erkrankten Personen ist im generellen Schutzkonzept INFORAMA geregelt und gilt ebenfalls für das Schutzkonzept Gastronomie INFORAMA.

7 BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

Massnahmen

Schutzmasken 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 Einwegschutzmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.

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

Das INFORAMA verzichtet möglichst auf gemeinsam benutzte Utensilien (z.B. Tischgewürze, Besteckkörbe) oder reinigt diese regelmässig.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

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 Isolation gemäss BAG zu befolgen.

Massnahmen

Das INFORAMA informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden. Der Umgang mit besonders gefährdeten Personen ist im generellen Schutzkonzept INFORAMA geregelt und gilt ebenfalls für das Schutzkonzept Gastronomie INFORAMA.

Das INFORAMA informiert im Eingangsbereich mittels Plakaten über die Schutzmassnahmen gemäss BAG. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln, die Maskentragpflicht sowie die Registrierungspflicht am Tisch aufmerksam zu machen.

Das INFORAMA instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienerichtlinien und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.

Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z.B. Schutzmasken, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden.

Massnahmen

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 Gäste 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, z.B. anhand des aktuellen BAG-Plakates «so schützen wir uns».

Das INFORAMA 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

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

Den Mitarbeitenden werden Schutzmasken und Handschuhe zur Verfügung gestellt.

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 1,5 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 von der Arbeitspflicht befreit werden.

Die Mitarbeitenden sind verpflichtet den Vorgesetzten zu melden, wenn sie der Risikogruppe angehören

Das INFORAMA lässt keine erkrankten Mitarbeitende arbeiten und schickt Betroffene sofort nach Hause.

Für Mitarbeitende mit Schutzmasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).

Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

10 ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

Massnahmen

Die Kontaktdaten müssen von jedem Gast bei jedem Besuch erhoben werden. Davon ausgenommen sind Kinder, die mit ihren Eltern anwesend sind.

Das INFORAMA ist verpflichtet, die Gäste explizit auf die obligatorische Kontaktdatenerfassung hinzuweisen.

Die Kontaktdaten werden mittels QR-Code (System von Lunchgate) erfasst. Gäste, die keinen QR-Codereader haben, erfassen ihre Daten auf Papier. Die Daten werden von Lunchgate automatisch an den Kanton weitergeleitet (Vorgabe Kanton Bern). Die Daten sind beim INFORAMA nicht gespeichert.

Es sind folgende Daten zu erheben: Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer. Die Tischnummer wird automatisch mit dem Scannen des QR-Codes erfasst.

11 ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde auf Grund einer Branchenlösung erstellt: Ja Nein

Das Schutzkonzept Gastronomie INFORAMA zu Covid-19 (Version 10, Stand 31. Mai 2021) gilt ab Unterzeichnung bis auf Widerruf.

Zollikofen, 31. Mai 2021



Kevin Koch
Direktor INFORAMA