

# **SCHUTZKONZEPT FÜR DAS GASTGEWERBE UNTER COVID-19**

---

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

## **EINLEITUNG**

Dieses Schutzkonzept wurde auf der Grundlage des Rahmenschutzkonzeptes Gastrosuisse und der kantonalen Vorgaben / Kanton Aargau für die Lokale des Scharfen Ecken erstellt – Verfasser Roger von Arx – Betriebsleiter Scharfen Ecken AG.

### **Verantwortlichkeiten**

Erstellen Schutzkonzept	Roger von Arx / Betriebsleiter
Umsetzung Pizzeria Fratelli	Amra Hadzic / Teamleiter
Umsetzung Restaurant Scharfen Ecken / 1. Stock	Miroslava Ferkova / Chef de Service
Umsetzung Dancing RYV	Marta Schneider / Clubchef
Information Gäste / Mitarbeiter / Behörden	Roger von Arx / Betriebsleiter

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

## **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.

## Scharfen Ecken Rothrist - Pizzeria Fratelli - Dancing RYVA - 4852 Rothrist - okt 2020

- Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
- Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 9 erhoben.

### GÜLTIGKEIT FÜR FOLGENDE BETRIEBE

Name	Adresse
Pizzeria Fratelli Gastronomiebetrieb / 80 innen Sitzplätze	4852 Rothrist / Rubernstrasse 2
Restaurant zum Scharfen Ecken Gastronomiebetrieb / 100 innen Sitzplätze	4852 Rothrist / Rubernstrasse 2
Dancing RYVA Club / Barbetrieb / aktuell 100 Gäste erlaubt	4852 Rothrist / Rubernstrasse 2

### 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. <b>Bei allen Eingängen / jedem WC stehen Desinfektionsstationen – diese werden 2x täglich durch die Bereichsverantwortlichen / Stv. Kontrolliert.</b>
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. Alle Arbeitsplätze sind in ausreichender Form mit Wasch- und Desinfektionsmöglichkeiten ausgestattet – die Teams sind für den Unterhalt / Nachschub verantwortlich. <b>Beim Personaleingang steht bei der Stempeluhr eine Handdesinfektionsstelle / eine ausreichende Menge an Hygiene Einwegmasken – Verantwortlich Amra Hadzic</b>
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

In den Lokalteilen Fratelli & Restraunt zum Scharfen Ecken sind nur sitzende Konsumationen möglich! Tische werden nicht durch Gästegruppen geteilt – es gilt der Abstand von 1.5 zwischen den Tischen und Gästegruppen. Auf jedem Tisch liegen Kontakterfassungszettel auf – ab 5 Personen werden die Daten zwingend erhoben. Reservationslisten werden währen 14 Tagen archiviert – für die Umsetzung sind die jeweiligen Teams verantwortlich – ebenso für das Einhalten des Datenschutzes.

### Dancing RYVA lässt stehende Konsumation zu

Jeder Gast muss sich am Eingang registrieren / Kontaktzettel Dancing RYVA oder QR Code – die Angaben werden durch einen Mitarbeiter verifiziert.

Kontaktdaten werden gemäss den Vorgaben 14 Tage archiviert.

Die Gäste werden am Eingang über das Quarantäne Regime des Kanton Aargau informiert.

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 100 Gäste im betreffenden Gästebereich. **Das Dancing RYVA hat nur einen Gästesektor – 100 Personen.**

## 3. 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.

### Massnahmen

#### Ergänzende Massnahmen Scharfen Ecken Rothrist

- **alle Mitarbeiter tragen während der Arbeitszeit eine Hygienemaske**
- **bei Arbeitsantritt überprüfen alle Mitarbeiter ihre Körpertemperatur – waschen und desinfizieren sich die Hände – setzen die Maske auf**
- **Mitarbeiter halten während der Pause / Essenszeiten 1.5 Meter Abstand zu ihren Arbeitskollegen – das gleiche gilt für Rauchpausen**

## Scharfen Ecken Rothrist - Pizzeria Fratelli - Dancing RYVA - 4852 Rothrist - okt 2020

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 Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.
Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.
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 1,5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleideräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann. Jede WC Anlage werden mit Schildern über die max. Personenzahl ausgestattet. <b>Jedes Lokal im Scharfen Ecken verfügt über eigene WC Anlagen.</b>
Der Betrieb 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 (z. B. Take-Away, Selbstbedienungsrestaurants, Bars und Pubs), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen. <b>Die Take-Away Station in der Pizzeria ist mit einer Plexiglasscheibe abgetrennt.</b>

### Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 m

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

#### Massnahmen

Im Scharfen Ecken / Pizzeria Fatelli gilt eine Maskentragpflicht während der Arbeitszeit – die Teamleiter setzen die korrekte Tragweise durch und instruieren ihre Teams.

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

2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1,5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt kein Mindestabstand.

Im Service wird ein Mindestabstand von 1,5 Metern dringend empfohlen. Der Betrieb sollte organisatorische Massnahmen prüfen, damit dieser Abstand eingehalten werden kann (z. B. Service-Tische oder Service-Wagen, Abholstationen, Service über Theke). Kann dieser Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützt der Betrieb das Personal, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.

## 4. REINIGUNG

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

### Massnahmen

Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden – **nicht erwähnte Bereiche werden mindestens 2x täglich desinfiziert – es gilt eine Handschuhtragepflicht!**

- **Wir reinigen nach jedem Gast die Kontaktflächen**
- **Wir verwenden Tischpapier / Einweg Tischsets – diese werden gesondert entsorgt**

Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken. Die Abfalleimer werden nach Bedarf – mindestens 1x täglich bei Arbeitschluss geleert.

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

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). **Unsere Lüftungsanlagen entsprechen den Normen – Frischluft und Abluft werden zu keiner Zeit vermischt. Jeder Lokalteil verfügt über eine eigenständige Lüftungsanlage – die Lüftungsanlagen werden durch die Firma Riggerbach ind Olten gewartet.**

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

## 5. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

### Massnahmen

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. [www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene](http://www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene)). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

- Es wird umgehend der Teamvorgesetzte informiert
- Bei Symptomen vor Arbeitsantritt – Teamleiter informieren – das weitere Vorgehen gemäss den Vorgaben des BAG koordinieren.
- Das gleiche gilt für erkrankte oder Personen mit Symptomen aus dem gleichen Haushalt – gleiches Vorgehen!

## 6. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

---

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

**Generell – Abfall wird nach jedem Service korrekt entsorgt – für diese Arbeit gilt eine Masken und Handschuh Tragpflicht.**

### Massnahmen

Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) 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 Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.

**Die Masken werden durch den Betrieb / Scharfen Ecken zu Verfügung gestellt – die Teamleiter überprüfen das korrekte Tragen.**

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

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

---

## 7. INFORMATION

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

### 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. **Verantwortlich Roger von Arx / die jeweiligen Teamleiter.**

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.

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». **Wir behalten uns vor, von unserem Hausrecht gebrauch zu machen und weisen Gäste / Gästegruppen fallweise ab.**

Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

---

## 8. MANAGEMENT

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

### Massnahmen

Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel 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.

Die Kontaktperson Arbeitssicherheit / Roger von Arx (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.

---

Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen. Sie können einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen oder einzelne Veranstaltungen verbieten oder auflösen.

## 9. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

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

### Massnahmen

#### **Wir unterscheiden 2 Kontaktdatenerhebungsformen:**

Pizzeria Fratelli / Restaurant zum Scharfen Ecken – Erfassungspflicht ab 5 Personen / Durchsetzung durch das Serviceteam – unsere Mitarbeiter empfehlen den Gästen sich jeweils freiwillig zu registrieren – es besteht die Möglichkeit sich mittels QR Code / Mindful app. sich Lokalgenau anzumelden.

**Für das Dancing RYVA gilt die konsequente Registrierungspflicht für jeden Gast – für die Umsetzung ist Frau Marta Schneider oder Stv. Verantwortlich. Mit der Registrierung wird auch die max. Zahl von 100 Personen im Lokal überprüft.**

Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:

- a. die voraussichtliche Unterschreitung des erforderlichen Abstands und das damit einhergehende erhöhte Infektionsrisiko / Die Gäste werden am Eingang des Dancing RYVA mittels Plakat über das Quarantäne Regime des Kanton Aargau informiert.
- b. **Die Richtigkeit der Angaben werden durch unsere Mitarbeiter überprüft – bei Unstimmigkeiten machen wir von unserem Hausrecht gebrauch und verweigern den Zutritt.**
- c. die Möglichkeit einer Kontaktaufnahme durch die zuständige kantonale Stelle und deren Kompetenz, eine Quarantäne anzuordnen, wenn es Kontakte mit an Covid-19 erkrankten Personen gab.
- d. **Wir Empfehlen unseren Gästen die App Mindful / <https://mindfulapp.io/>**



---

Kontaktdaten können insbesondere über Reservations- oder Mitgliedersysteme oder mittels Kontaktformular erhoben werden.

Es sind folgende Daten zu erheben:

- a. Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer
  
- b. in Gästebereichen von Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation stehend erfolgt, sowie in Diskotheken und Tanzlokalen: die Ankunfts- und Weggangszeit;

Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen sowie in Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt, genügt die Erfassung der Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gruppe.

Der Betreiber oder Organisator muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten. Verantwortlich die jeweiligen Teamleiter – ebenso werden alle Reservationen / telefonisch oder E-Mail während 14. Tagen archiviert.

Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet werden.

Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach der Teilnahme an der Veranstaltung oder dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.

Für private Veranstaltungen, namentlich Familienanlässe, die nicht in öffentlich zugänglichen Einrichtungen oder Betrieben stattfinden und deren teilnehmende Personen den Organisatoren bekannt sind, beachtet jede Person die Empfehlungen des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) zu Hygiene und Verhalten in der Covid-19-Epidemie. Können weder der empfohlene Abstand eingehalten noch Schutzmassnahmen getroffen werden, so gilt für den Organisator auf Anforderung der zuständigen kantonalen Behörden die Pflicht zur Weitergabe der Kontaktdaten der anwesenden Personen.

## ANHÄNGE

Anhang	Zweck
Fotos der einzelnen Betriebsteile	Dokumentation
Kontaktdatenerfassungszettel	Dokumentation
Plan Lokal	Dokumentation

## ABSCHLUSS

---

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

---

Die verantwortliche Person ist zuständig für die Umsetzung des Konzepts und für den Kontakt mit den zuständigen Behörden.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: \_\_\_\_\_