



Stand: 01. März 2021

SCHUTZKONZEPT

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 dieser Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Unternehmen waschen & reinigen diszipliniert sich regelmässig die Hände. Das Anfassen von Objekten und Oberflächen ist möglichst zu vermeiden.
2. Die Betriebe der Gül Restoran AG stellen sicher, dass sich Gästegruppen nicht vermischen.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5m 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 und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
5. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.
6. Kranke im Unternehmen 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.
9. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.
10. Die Personendaten der Gäste werden erfasst.
11. Alle Mitarbeiter tragen beim Betreten und während der gesamten Arbeitszeit des Restorans eine Maske. Die Masken dürfen ausschliesslich zum Trinken und Essen entfernt werden.
12. Alle Gäste tragen während Ihres Aufenthaltes eine Maske. Die Maske darf ausschliesslich am Tisch abgezogen werden.



1. Händehygiene

Alle Personen im Unternehmen waschen & reinigen diszipliniert sich regelmässig die Hände. Das Anfassen von Objekten und Oberflächen ist möglichst zu vermeiden.

Massnahmen

Die Mitarbeitenden waschen sich die Hände mit Wasser und Seife bei der Ankunft am Arbeitsplatz, sowie vor und nach Pausen.

Die Mitarbeitenden desinfizieren oder Waschen sich die Hände mit Wasser und Seife zwischen Bedienung von Kundschaft.

Die Mitarbeitenden ohne Gästekontakt desinfizieren oder Waschen sich die Hände mit Wasser und Seife alle 15 Minuten.

Anfassen von Oberflächen und Objekten vermeiden: Türen nach Möglichkeit offenlassen, kein Anfassen von Gegenständen von Kunden (Jacken aufhängen), Bezahlung ist nur noch bargeldlos möglich.

Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten sowie vor dem Polieren von Besteck, Geschirr und Gläsern.

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

Beim Betreten des Restaurants desinfizieren sich die Gäste die Hände oder waschen sie mit Wasser und Seife. Wir bieten zu jederzeit genügend Gelegenheiten zum Händedesinfizieren an.

2. Distanz halten

Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 m Distanz zueinander.

Massnahmen

Wartezonen für Gäste (1.5m Abstand) sind klar markiert.

An einem Tisch darf maximal eine Gästegruppe von 4 Personen sitzen. Davon ausgenommen sind Eltern mit Kindern. Alle am Tisch sitzenden Gäste müssen Ihre Kontaktdaten angeben.

Alle Gäste nutzen Sitzplätze, Stehplätze sind nicht zugelassen. Gäste tragen zu jeder Zeit eine Maske, ausser wenn sie am Tisch sitzen

Zwischen den Gästegruppen muss 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.

Es gelten grundsätzlich KEINE Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.



Die Gül Restoran AG weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.
Die Gül Restoran AG stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern in WC-Anlagen eingehalten werden kann.
Mitarbeitende halten während Pausen und in den Garderoben 1,5 Meter Abstand und tragen eine Maske.
Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird verzichtet. Beim Beraten und Servieren von Gästen wird ebenfalls bewusst und soweit wie möglich auf Abstand geachtet. Die Masken werden zu jederzeit getragen.
Den Kontakt zwischen Gästen und Mitarbeitenden sowie zwischen Arbeitskollegen ist auf das Nötigste zu beschränken.
2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten halten einen Abstand von 1,5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu oder arbeiten versetzt oder tragen Hygienemasken.

3. 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.
Tablets werden regelmässig gereinigt und / oder desinfiziert.
Für die Reinigung werden vorzugsweise Einwegtücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese mindestens 2x täglich ausgewechselt werden. Küche: Frische Lappen für die Produktion, Lappen für den Service auswechseln. Service: Für jede Schicht werden neue Lappen verwendet.
Arbeitsgerät und Utensilien sind so aufzuteilen, dass jeder Mitarbeitende für die jeweilige Schicht seine eigenen Geräte und Utensilien verwenden kann: iPads, Terminals, Kugelschreiber, Zapfenzieher, Messer.
Dort, wo dies nicht möglich ist, sind die Utensilien nach Gebrauch zu reinigen oder desinfizieren: Serviceplateaus, Telefon, Tastatur iMac am Eingang.



Objekte, die von mehreren Personen angefasst werden, regelmässig reinigen:
Alltagsgegenstände z. B. Türgriffe, Treppengeländer, Kaffeemaschinen und andere
Gegenstände mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel regelmässig aber mindestens
1x täglich reinigen oder desinfizieren.

Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden möglichst im Geschirrspüler
gereinigt (nicht von Hand). Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C
durchgeführt.

Die Mitarbeitenden tragen Einweg-Handschuhe im Umgang mit Abfall und
Schmutzwäsche. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und das
Personal wäscht nach dem Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche gründlich die Hände
mit Wasser und Seife.

Umgang mit Abfall: Anfassen von Abfall vermeiden. Immer Hilfsmittel (Besen, Schaufel,
etc.) Regelmässiges Leeren von Abfalleimern (insbesondere bei Handwaschgelegenheit),
Abfallsäcke nicht zusammendrücken.

Offene Abfalleimer werden mehrmals täglich geleert:
Küche: Nach Produktion, nach dem Service.
Service: Am Schichtende

Uniform, auch die persönliche Uniform, wird täglich gewechselt.

4x täglich für 10 Minuten lüften: 1. Bei Schichtbeginn (Küche), 2. Nach der Essenspause
(Service), 3. Sobald der letzte Gast das Lokal verlassen hat (Service).

4. Besonders Gefährdete 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 ausführlich geregelt.

Siehe Art. 10c der Verordnung 2

Mitarbeitenden.¹

¹ Art. 10c¹Pflichten des Arbeitgebers betreffend Schutz der Gesundheit von besonders gefährdeten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern

¹ Der Arbeitgeber ermöglicht seinen besonders gefährdeten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern, ihre Arbeitsverpflichtungen von zu Hause aus zu erfüllen. Er trifft zu diesem Zweck die geeigneten organisatorischen und technischen Massnahmen.

² Ist es nicht möglich, die angestammte Arbeitsverpflichtung von zu Hause aus zu erfüllen, so weist der Arbeitgeber der betroffenen Arbeitnehmerin oder dem betroffenen Arbeitnehmer in Abweichung vom Arbeitsvertrag bei gleicher Entlohnung eine gleichwertige Ersatzarbeit zu, die von zu Hause aus erledigt werden kann. Er trifft zu diesem Zweck die geeigneten organisatorischen und technischen Massnahmen.

³ Ist aus betrieblichen Gründen der Präsenz besonders gefährdeter Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer vor Ort ganz oder teilweise unabdingbar, so dürfen diese in ihrer angestammten Tätigkeit vor Ort beschäftigt werden, wenn die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

a.

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 2 Metern zur Verfügung gestellt wird.

b.

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).

⁴ Ist es nicht möglich, die betroffenen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer nach den Absätzen 1–3 zu beschäftigen, so weist ihnen der Arbeitgeber in Abweichung vom Arbeitsvertrag bei gleicher Entlohnung eine gleichwertige Ersatzarbeit vor Ort zu, bei der die Vorgaben nach Absatz 3 Buchstaben a und b erfüllt sind.

⁵ Bevor der Arbeitgeber die vorgesehenen Massnahmen trifft, hört er die betroffenen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer an.

⁶ Die betroffene Arbeitnehmerin oder der betroffene Arbeitnehmer kann die Übernahme einer ihr oder ihm zugewiesenen Arbeit ablehnen, wenn der Arbeitgeber die Voraussetzungen nach den Absätzen 1–4 nicht erfüllt oder wenn die Arbeitnehmerin oder der Arbeitnehmer die Gefahr einer Ansteckung mit dem Coronavirus trotz der vom Arbeitgeber getroffenen Massnahmen nach den Absätzen 3 und 4 aus besonderen Gründen als zu hoch für sich erachtet. Der Arbeitgeber kann ein ärztliches Attest verlangen.

⁷ Ist es nicht möglich, die betroffenen Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer nach den Absätzen 1–4 zu beschäftigen, oder lehnen diese die zugewiesene Arbeit im Sinne von Absatz 6 ab, so stellt der Arbeitgeber sie unter Lohnfortzahlung frei.

⁸ Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer machen ihre besondere Gefährdung durch eine persönliche Erklärung geltend. Der Arbeitgeber kann ein ärztliches Attest verlangen.

¹ Fassung gemäss Ziff. I der V vom 16. April 2020 (Transitionsschritt 1; besonders gefährdete Arbeitnehmer/innen; Pflichten der Arbeitgeber), in Kraft seit 17. April 2020 ([AS 2020 1249](#)).



5. 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.

6. Besondere Arbeitssituationen

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

Massnahmen

Hygienemasken 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 Gül Restoran AG verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese nach jedem Gast.

Die Gül Restoran AG verzichtet auf Gegenstände, die von mehreren Gästen geteilt werden (z. B. Zeitschriften, Magazine oder Snacks).

Die Gül Restoran AG stellt Desinfektionsmittel und Einwegtücher zur Verfügung.

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 anderer betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen. Kranke im Unternehmen nach Hause schicken und instruieren, die (Selbst-) Isolation gemäss BAG zu befolgen.

Massnahmen
Die Gül Restoran AG informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.
Die Gül Restoran AG 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.
Die Gül Restoran AG 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, 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 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.
Die Gül Restoran AG 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
Instruktion der Mitarbeitenden: Regelmässige Instruktion der Mitarbeitenden über Hygienemassnahmen, Umgang mit Schutzmaterial und sicheren Umgang mit Kunden
Organisation der Mitarbeitenden: Arbeit in gleichen Teams um Durchmischung zu vermeiden
Vorrat sicherstellen: Seifenspender und Einweghandtücher regelmässig nachfüllen und auf genügenden Vorrat achten, Desinfektionsmittel (für Hände), sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) regelmässig kontrollieren und nachfüllen, Bestand von persönlichem Schutzmaterial regelmässig kontrollieren und nachfüllen.
Schutz besonders gefährdeten Mitarbeitenden: Information der besonders gefährdeten Mitarbeitenden über ihre Rechte und die angewendeten Schutzmassnahmen.
Die Operative Leitung (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

9. Personendaten

Die Gül Restoran AG erfasst die Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Massnahmen
Von jedem Gast werden die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Email, Datum, Zeit) und die Tischnummer erfasst.
Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.
Die Gül Restoran AG muss über die letzten 14 Tage Auskunft darüber geben können, welche Tische ein Mitarbeitender bedient hat.



Ich habe das Schutzkonzept, gelesen, verstanden und werde mich an die darin enthaltenen Vorschriften halten.

Ort/Datum:

Vorname / Name:

Unterschrift: