

Schutzkonzept Badi Feldbach

Schutzkonzept Covid19 - Update 22.06.2020

Betriebsverantwortliche:

Christine Hauser

Simon Binder

Telefon: 055 244 23 01

Email: info@badifeldbach.ch

Verfasser

Karin Hauser

Version

1.2 (Update 22.06.2020)

Gültig ab:

22.06.2020

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	3
2	Geltungsbereich	4
3	Ziel des Konzepts	4
4	Grundregeln	4
4.1	Gästegruppen	4
4.1.1	Konsumation sitzend	4
4.1.2	Konsumation Take Away	4
4.2	Zugangsbeschränkungen	5
4.3	Distanzhalten	5
4.3.1	Gästebereich mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 m	5
4.3.2	Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 m	5
4.4	Händehygiene	5
5	Reinigung	6
6	Erkrankte Personen am Arbeitsplatz	6
7	Information	6
7.1	Kunden	6
7.2	Personal	6
8	Management	7
9	Erhebung von Kontaktdaten	7

1 Einleitung

Die Badi Feldbach ist ein Saisonbetrieb. Der Betrieb bietet folgende zwei Dienstleistungsbereiche:

- **Gastro- und Restaurantbetrieb**
Take Away Verpflegung und Selbstbedienungsrestaurant mit Sitzmöglichkeit auf der Aussenterrasse (keine Verpflegungen im Innenbereich): Das Restaurant hat keinen Tischservice.



- **Badebetrieb**
Eine See- Badi See mit Liegewiese



Das Schutzkonzept bezieht sich weitgehend auf den Gastro- und Restaurantbetrieb und basiert auf dem "Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter Covid-19", Version 6.

Das detaillierte Konzept für den Badebetrieb kann bei der Gemeinde Hombrechtikon eingesehen werden.

Im Grundsatz und übergeordnet gelten aktuellen Bestimmungen des BAG, der kantonalen Behörden sowie allfällige Anweisungen der Gemeinde Hombrechtikon.

2 Geltungsbereich

Dieses Schutzkonzept gilt für die ganze Badianlage Feldbach der Gemeinde Hombrechtikon, insbesondere für den Bereich Gastro- und Restaurantbetrieb (Verpflegung Terrasse und Take Away)

3 Ziel des Konzepts

Das vorliegende Schutzkonzept soll die Inbetriebnahme der Badi in der Saison 2020, in Übereinstimmung mit den behördlichen Vorgaben, ermöglichen. Dabei wird dem Schutz der Besucherinnen und Besucher wie auch den Mitarbeitenden höchste Priorität eingeräumt. Um das Ziel des Schutzkonzeptes zu erreichen, ist insbesondere eine hohe Selbstverantwortung und Disziplin der Besucherinnen und Besucher gefragt.

4 Grundregeln

Das Schutzkonzept der Badi stellt sicher, dass die behördlichen Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben sind ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen. Der Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich. 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.

4.1 Gästegruppen

Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen. Die Tische sind mit Tischnummern versehenen.

4.1.1 Konsumation sitzend

In Gästebereichen in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt und der Abstand von 1.5 Metern nicht eingehalten werden kann (z.B. Aussenterrasse), werden von einer Person der Gästegruppen die Kontaktdaten gemäss Punkt 9 erhoben. Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Bei Vermischung der Gästegruppen wird der Betrieb die Kontaktdaten aller Gäste aufnehmen.

4.1.2 Konsumation Take Away

Für Gästebereiche, in denen die Konsumation stehend erfolgt, müssen die Kontaktdaten gemäss Punkt 9 der dort anwesenden Personen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt. Die Mitarbeiter weisen die Gäste auf die Regelung und die Kontaktlist hin und kontrollieren die Einhaltung der Massnahmen.

4.2 Zugangsbeschränkungen

Die Gäste werden beim Eingang auf die Einhaltung der Schutzmassnahmen hingewiesen. Das Personal überprüft regelmässig die Einhaltung der Massnahmen und weist die Gäste bei Nichteinhaltung darauf hin oder verlangt die Kontaktdaten gemäss Punkt 9 auf.

Der Betreiber behält sich vor, bei Nichteinhaltung des Schutzkonzepts, Gäste aus dem Areal zu verweisen. Ebenfalls können Personen mit Krankheitssymptomen der Zutritt verweigert werden.

4.3 Distanzhalten

Der Bereich für die Bestellaufnahme und Bezahlung ist durch eine Abtrennung (Plexiglas) geschützt.

Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können. Entsprechende Bodenmarkierungen sind angebracht. Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.

4.3.1 Gästebereich mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 m

Aufgrund der örtlicher Gegebenheiten können während einer bestimmten Dauer weder der erforderliche Abstand eingehalten noch Schutzmassnahmen ergriffen werden, es gilt dann insbesondere die Erhebung von Kontaktdaten der anwesenden Personen nach Punkt 9.

Der Unterzeichnende bestätigt in diesem Fall mit seiner Unterschrift, dass der Betrieb weder den erforderlichen Mindestabstand während einer bestimmten Dauer einhalten noch geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen ergreifen kann, weil dies einen wirtschaftlichen Betrieb verunmöglicht. Sitzplatzbeschränkungen zur Einhaltung des Mindestabstandes würden die laufenden Betriebskosten nicht decken. Eine räumliche Trennung für die Einhaltung des Mindestabstandes ist aufgrund der Gegebenheiten nicht möglich.

4.3.2 Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 m

Aufgrund der engen Platzverhältnisse in der Küche gelten besondere Bestimmungen. 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.

Das Restaurant wird im Selbstbedienungsbetrieb geführt. Somit findet zwischen Gast und Personal kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet. Der Betrieb stellt den Mitarbeitenden auf ihren Wunsch hin Hygienemasken zur Verfügung und erlaubt es Ihnen mit Hygienemaske oder eines Gesichtsvisiers zur arbeiten. Es besteht keine Tragepflicht.

4.4 Händehygiene

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.

Beim Eingang und unmittelbarer Nähe der der Sanitären Anlagen befinden sich Händehygienestationen: Die Gäste sowie das Personal haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.

5 Reinigung

Alle Kontaktflächen werden regelmässig gereinigt, inkl. den Toilettenanlagen. Es stehen genügend Abfalleimer bereit, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken. Die Abfalleimer werden regelmässig geleert.

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

6 Erkrankte Personen am Arbeitsplatz

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene).

7 Information

7.1 Kunden

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.

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».

7.2 Personal

Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden. Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.

8 Management

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), und Handschuhe an.

9 Erhebung von Kontaktdaten

Der Betrieb erhebt Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können. Die Kontaktdaten der anwesenden Personen müssen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.

Der Betreiber informiert die anwesenden Personen über 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.

Die Kontaktdaten werden mittels Kontaktformular erhoben. Es werden im Minimum folgende Daten erhoben:

- Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer

Es wird das Kontaktformular "Erfassungsblatt für Gästekontakte (gültig ab 22.06.2020)" von Gastro Suisse aufgelegt mit den entsprechenden Datenschutzhinweisen.

Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen bei denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt, genügt die Erfassung der Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gruppe.

Die erhobenen Kontaktdaten werden zu keinem anderen Zwecken bearbeitet und werden bis 14 Tage nach dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und werden anschliessend sofort vernichtet.