



Rückkehr zur normalen Nutzung des Bistros und übrigen Räume: Schutzkonzept

Zur Umsetzung der Bedingungen für ein gesundheitsschützendes Arbeiten und der Vorgaben zur Abstandhaltung und Hygiene hat die Betriebsleitung DorfHus in Anlehnung an die Muster-Schutzkonzeptvorlage des seco das „Schutzkonzept DorfHus“ erlassen.

Das Ziel der darin aufgeführten Massnahmen ist es, die Mitarbeitenden und Gäste vor einer Ansteckung durch das Coronavirus zu schützen. Hierzu listet das Musterschutzkonzept des seco diverse Massnahmenbereiche auf, zu denen die Unternehmen Vorgaben erlassen und für deren Umsetzung sorgen.

1. Händehygiene
2. Distanz halten
3. Reinigung
4. Besonders gefährdete Personen
5. COVID-19-Erkrankte am Arbeitsplatz
6. Information
7. Umsetzung der Vorgaben im Management

1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im DorfHus reinigen sich regelmässig die Hände.

Massnahmen		
	Vorgaben	Umsetzung
1.1	Die Mitarbeitenden waschen sich die Hände mit Wasser und Seife bei der Ankunft am Arbeitsplatz.	Im WC sind jederzeit ausreichend Seife und Einweghandtücher vorhanden.
1.2	Besucher reinigen sich die Hände bei der Ankunft.	Beim Eingang steht ein Händedesinfektionsmittelspender zur Verfügung.
1.3	Anfassen von Oberflächen und Objekten vermeiden.	Türen nach Möglichkeit offenlassen, um Anfassen zu vermeiden.

2. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 2 m Distanz zueinander.

Massnahmen		
	Vorgaben	Umsetzung
2.1	Personen im Bistrodienst halten sich 2 m voneinander getrennt auf.	Beim Bistrodienst mit mehreren Personen ist der Dienst so zu gestalten, dass die Aufgaben klar abgegrenzt sind (z.B. ein Dienst Buffet, ein Dienst Service)

2.2	Anordnung der Tische	Zwischen den Tischen/Tischgruppen ist ein Mindestabstand von 2 m vorzusehen.
2.3	Abstand zwischen den Gästen im Bistro	Falls mehr als 4 Personen an einem Bistrotisch sitzen, kann der Mindestabstand nicht eingehalten werden. Aus diesem Grund liegt auf einem Tisch ein Erfassungsblatt für die Koordinaten der auf . Das Bistropersonal macht die Gäste darauf aufmerksam, dass sie ihre Koordinaten zwingend eintragen müssen.
2.4	Abstand zwischen Personen im Bistrodienst und Gästen	Die Gäste haben keinen Zutritt zum Buffet-/Barbereich (Markierung am Boden mit Hinweis)
2.5	Bistrodienst bei Schönwetter	Bei schönem Wetter sollten sich die Gäste, wenn immer möglich, im Garten aufhalten. Der Service erfolgt durch das Fenster.

3. REINIGUNG

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

Massnahmen		
	Vorgaben	Umsetzung
3.1	Für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch sorgen.	Fenster/Türen regelmässig für ca. 10 Minuten lüften (Verringerung der Ansteckungsgefahr über Aerosole).
3.2	Oberflächen und Gegenstände regelmässig reinigen.	Oberflächen und Gegenstände wie Arbeitsflächen etc. mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen. Die Reinigungsmittel stehen zur Verfügung.
3.3	Objekte, die von mehreren Personen angefasst werden, regelmässig reinigen.	Kaffeemaschine und andere Gegenstände mit gemeinsamer Benutzung mit Einweg-Reinigungstücher regelmässig reinigen.
3.4	Sicherer Umgang mit Abfall.	Regelmässiges Leeren von Abfalleimern (insbesondere bei Handwaschgelegenheiten). Abfall und Abfallsäcke nicht zusammendrücken.
3.6	Reinigung	Der Rhythmus der Reinigung wird erhöht. Am Montag, Dienstag und Freitag werden nebst den normalen Reinigungsarbeiten im Speziellen die Tische, Griffe, Ablageflächen, etc. desinfiziert. Am Mittwoch und Samstag wird diese Tätigkeit durch das Bistroteam ausgeführt.

4. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN

Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Schutzmassnahmen des BAG und bleiben wenn immer möglich zu Hause.

Massnahmen		
	Vorgaben	Umsetzung
4.1	Besonders gefährdete Mitarbeitende schützen	Vor einem Wiedereinstieg in den Bistrodienst von gefährdenden Personen ist deren Gesundheitszustand verbal abzuklären.

5. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Kranke im Bistrodienst sofort nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.

Massnahmen		
	Vorgaben	Umsetzung
5.1	Schutz vor Infektion.	Keine kranken Mitarbeitenden arbeiten lassen und sofort nach Hause schicken. Im Zweifelsfall lieber einmal zu viel zu Hause bleiben als einmal zu wenig.

6. INFORMATION

Information der Mitarbeitenden über die Vorgaben und Massnahmen. Kranke im Bistrodienst nach Hause schicken und instruieren, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.

Massnahmen		
	Vorgaben	Umsetzung
6.1	Information der Mitarbeitenden.	Regelmässige Instruktion der Mitarbeitenden über Hygienemassnahmen, Umgang mit Schutzmaterial und sicheren Umgang mit Gästen. Abgabe dieses Schutzkonzeptes an alle Personen im Bistrodienst.

7. MANAGEMENT

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

Massnahmen		
	Vorgaben	Umsetzung
7.1	Vorrat sicherstellen.	Seifenspender, Einweghandtücher und Putzmaterial regelmässig nachfüllen und auf genügenden Vorrat achten. Desinfektionsmittel für Hände sowie Reinigungsmittel für Gegenstände / Oberflächen regelmässig kontrollieren und nachfüllen. Eine Maskentragpflicht in den DorfHus-Räumlichkeiten besteht nicht. Es ist jedoch ein Vorrat an Masken für das Personal vorhanden.