Schutzkonzept Gastronomie

Sichere Gastfreundschaft – Gastronomie

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 2

1. Grundregeln 2
2. Gesichtsmasken 2
3. Welche Öffnungszeiten sind möglich? 3
4. Definition Besuchergruppe 3
5. Personalhygiene 3
6. Händehygiene 3
7. Reinigung 4
8. Sanitäranlagen 4
9. Gästegruppen 4
10. Abstände 4
11. Trennwände 4
12. Bar und Theken 5
13. Tafeln / Festbänke 5
14. Sind ein Buffet sowie Frontcooking erlaubt? 5
15. Was kann auf dem Tisch platziert werden? 5
16. Welche Hygieneregeln gelten für die Küche? 5
17. Wo finde ich die aktuellen Regelungen betreffend die Gastronomie? 5
18. Gestaltung von Verhaltensregeln für Gäste 5
19. Abschluss 6

Angepasst und aktualisiert am 21.10.2020

Einleitung

Das Schutzkonzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. Davon ausgenommen sind Verpflegungsangebote in obligatorischen Schulen, die im Konzept für obligatorische Schulen geregelt sind. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. 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 betreffend der Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19-Verordnung)

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf.

1. 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.

- Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände und tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken).
- Alle Personen, auch Gäste tragen in öffentlich zugänglichen Innenräumen Gesichtsmasken
- Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
- Die Betriebe stellen durch Bodenmarkierungen im Wartebereich von Gästen sicher, dass der Mindestabstand eingehalten wird.
- In Restaurationsbetrieben, Diskotheken, Bars, Clubs sowie Gemeinschaftsgastronomien erfolgt die Konsumation von Essen und Getränk ausschliesslich sitzend.
- Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu, arbeiten versetzt und tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken). Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt kein Mindestabstand.
- Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch.
- Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.
- Personen mit Symptomen dürfen nicht in den Betrieb eingelassen werden. Sind Gäste oder Personal mit Symptomen schon im Betrieb, müssen diese nach Hause geschickt und angewiesen werden, telefonisch mit der Hotline +423 235 45 32 Kontakt aufzunehmen.
- 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)

2. Gesichtsmasken

Jede Person (auch Gäste) muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste in Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben, Diskotheken und Tanzlokalen, wenn sie an einem Tisch sitzen. Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den

übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Der erforderliche Abstand ist nach Möglichkeit auch mit angelegten Gesichtsmasken einzuhalten. Als Gesichtsmasken gelten Atemschutzmasken, Hygienemasken sowie auch Textilmasken, die eine hinreichende, schützende Wirkung entfalten.

Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, ebenso Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können. Eine Ausnahme gilt auch für auftretende Personen wie Künstlerinnen und Künstler oder Rednerinnen und Redner, solange sie ihren Auftritt haben und das Tragen einer Maske nicht möglich ist. Sobald der Auftritt fertig ist, müssen auch sie eine Maske tragen.

3. Welche Öffnungszeiten sind möglich?

Es gelten die regulären Öffnungszeiten gemäss Verordnung der Öffnungszeiten gastgewerblicher Betriebe.

4. Definition Besuchergruppe

Unter Gästegruppe werden im Folgenden jene Gäste zusammengefasst, die gemeinsam eingetroffen sind, für die gemeinsam vor dem Besuch oder vor Ort reserviert wurde. Eine Gästegruppe umfasst 1 bis 6 Personen. Die Personen einer Gästegruppe sind miteinander bekannt. Davon ausgenommen sind Eltern mit Kindern, sowie die nicht öffentliche Betriebs- und Schulgastronomie. Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt.

5. Personalhygiene

Sämtliche Mitarbeiter im Gästebereich tragen Hygienemasken. (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen. Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt. 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. Bei Krankheitssymptomen müssen Mitarbeitende zu Hause bleiben. Treten Symptome im Betrieb auf, werden die Mitarbeiter nach Hause geschickt und angewiesen, telefonisch mit der Hotline +423 235 45 32 Kontakt aufzunehmen.

6. Händehygiene

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach den Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen. Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren. Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor sie sauberes Geschirr wieder anfassen. Das Anfassen von Objekten und Oberflächen ist möglichst zu vermeiden. Die Gäste müssen sich beim Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.

7. Reinigung

Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmässig, aber mindestens 2 x täglich ausgewechselt werden. Oberflächen und Gegenstände (z.B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.
Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, wird regelmässig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert. WC-Anlagen werden regelmässig gereinigt und desinfiziert. Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen.

8. Sanitäranlagen

Das Tragen von Gesichtsmasken ist in den sanitären Anlagen obligatorisch verpflichtend.

9. Gästegruppen

An einem Tisch darf maximal eine Gästegruppe von 6 Personen sitzen. Davon ausgenommen sind Familien, die im gleichen Haushalt leben oder Personen, die im gleichen Haushalt leben, sowie die Schulgastronomie. Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt. Alle Gäste nutzen Sitzplätze, Stehplätze sind nicht zugelassen. Bei Thekenkonzepten werden die Gäste schriftlich auf die maximale Anzahl Personen pro Tisch hingewiesen. Der Betrieb vermeidet, dass das Personal Gegenstände der Gäste anfasst. Dazu gehört auch deren Kleidung. Garderoben sind nur zulässig, wenn das Kleidungsstück versorgt oder entnommen werden kann, ohne dass andere Kleider oder Gegenstände (z. B. Kleiderbügel) angefasst werden.

10. Abstände

Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten im Betrieb (z.B. Küche) gelten die Massnahmen zum Schutz der Mitarbeitenden gemäss Covid-19-Verordnung und das Merkblatt "Information für Arbeitgeber zu Covid-19-Tests" (Stand 24.08.2020) vom Amt für Gesundheit. Bei unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter sind Massnahmen gemäss dem STOP-Prinzip (Substitution, technische Massnahmen, organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung) zu treffen, namentlich die physische Trennung, separate Teams und das Tragen von Gesichtsmasken.
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 Mindest-abstand.

11. Trennwände

Es sind grundsätzlich alle Materialien zugelassen, solange der Schutz vor einer Tröpfcheninfektion durch die Materialwahl nicht deutlich negativ beeinträchtigt wird. (z. B. Metalle, Kunststoffe, Acrylglas, Glas, Holz, Karton, Gardinen, Stoffvorhänge)

12. Bar und Theken

Betriebe mit Theken-/Bar-Sitzplätzen haben die Abstandsregeln einzuhalten. Die Konsumation erfolgt ausschliesslich sitzend. Alle Gäste nutzen Sitzplätze, Stehplätze sind nicht zugelassen. Die Gästegruppen halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein. Das Servicepersonal hinter der Theke trägt Gesichtsmasken. (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) Exponierte Bereiche werden grosszügig mit Plexiglasscheiben geschützt. (Bsp. Zapfhahnen, Offenausschank)

13. Tafeln / Festbänke

Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke, Teppanyaki) können mehr als eine Gästegruppe platzieren, sofern der Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.

14. Sind ein Buffet sowie Frontcooking erlaubt?

Der Betrieb gewährleistet, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert, oder Einweghandschuhe benutzt, oder mit frischem Besteck schöpft. Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

Der 1.5 Meter Abstand zwischen den Gästegruppen ist dringend einzuhalten. Ist dies organisatorisch nicht möglich, müssen Gäste Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) tragen. Frontcooking ist mit Glasscheibe oder alternativer Trennung zum Gast möglich.

15. Was kann auf dem Tisch platziert werden?

Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt. Der Betrieb verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese regelmässig.

16. Welche Hygieneregeln gelten für die Küche?

Personen, die nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu, arbeiten versetzt und tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken). Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt ebenfalls kein Mindestabstand. Arbeiten in den gleichen Teams wird zur Aufrechterhaltung des Betriebs empfohlen. Es gilt die erhöhte Händehygiene und regelmässige Reinigung/Desinfektion von Oberflächen sowie der Arbeitskleidung.

17. Wo finde ich die aktuellen Regelungen betreffend die Gastronomie?

Die Massnahmen im Bereich Gastronomie werden per Verordnung der Regierung geregelt. Andere bestehende Regelungen zu Hygiene, Lebensmittelrecht, Öffnungszeiten, arbeitsrechtliche Vorschriften etc. bleiben unberührt.

18. Gestaltung von Verhaltensregeln für Gäste

Im Download-Bereich auf www.lhgv.li werden die Regeln zur Verfügung gestellt. Ergänzende Hinweistafeln können vom Betrieb individuell gestaltet werden.

19. Abschluss

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____