

SCHUTZKONZEPT FÜR DAS EINS0EINS UNTER COVID-19

EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für das eins0eins im Tanzwerk101. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen im Betrieb eingehalten werden.

Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden.

Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Verordnung über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19).

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf. Das Konzept ersetzt nicht das Schutzkonzept Gastgewerbe, welches zwingend für den gastronomischen Bereich eingehalten werden muss.

Das Tanzwerk101 sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzepts gegenüber seiner Mitarbeitenden und seinen Gästen, der Veranstalter/Auftraggeber ist übergeordnet für die Einhaltung aller Schutzmassnahmen verantwortlich.

Betriebsinterne Schulungen und Weiterbildungen – sofern diese für den normalen Arbeitsablauf im Betrieb erforderlich sind, fallen nicht unter das Verbot und können mit der maximal, pro Raum, zugelassenen Personenanzahl durchgeführt werden.

Bei Veranstaltungen ohne Publikum (Seminare) gilt eine Obergrenze von maximal 15 Personen.

Bei der Konsumation muss der erforderliche Abstand von jeder Person eingehalten. Die Konsumation muss sitzend erfolgen.

Bei Veranstaltungen vor Publikum gilt:

- maximal ein Drittel der Sitzplätze darf besetzt sein;
- ein Limit von 50 Personen, wenn die Veranstaltung im Innenbereich stattfindet;
- ein Limit von 100 Personen, wenn die Veranstaltung im Aussenbereich stattfindet;
- eine Sitzpflicht, auch bei Pausen;
- die Sitzplätze müssen den Besucherinnen und Besuchern zugeordnet sein;
- ein Konsumationsverbot;

Popup Retail Stores sind erlaubt, zu beachten gilt das separate bzw. zusätzliche Schutzkonzept des Betreibers.

Grundsätzlich gilt im Tanzwerk101 sowie auf der Terrasse eine Maskentragpflicht. 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.

Personen, die sich trotz Hinweisen und Ermahnungen nicht an die Maskentragpflicht halten, sind wegzuweisen.

Der Veranstalter/Auftraggeber stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen. Bei Veranstaltungen aller Art muss das Tanzwerk101 keine Kontaktdaten erfassen, wenn der Veranstalter/Auftraggeber über eine vollständige Gästeliste verfügt. Der Veranstalter/Auftraggeber muss die Gästeliste dem Tanzwerk101 nicht abgeben, das Tanzwerk101 erfasst die Kontaktdaten des Veranstalters/Auftraggebers.

GRUNDREGELN

- 1) Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
- 2) 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.
- 3) Oberflächen und Gegenstände werden nach Gebrauch regelmässig gereinigt, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
- 4) Besonders gefährdete Personen sind angemessen zu schützen.
- 5) Kranke im Unternehmen sind nach Hause zu schicken und anzuweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.
- 6) Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
- 7) Die Informationen der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen müssen sichergestellt und abgestimmt sein.
- 8) Das Management und das Personal sind verantwortlich für eine wirksame Umsetzung der Vorgaben.
- 9) Darüber hinaus gelten auch weiterhin die für den ordnungsgemässen Betrieb von Restaurants gültigen und von den Kantonen regelmässig geprüften Hygiene- und Reinigungsvorschriften.
- 10) Die Personendaten der Gäste werden erfasst bzw. der Veranstalter führt eine Liste auf, welche zugegriffen werden kann.

Gültigkeit für folgenden Veranstalter/Auftraggeber

Name, Adresse, Kontaktangaben

Gültigkeit für folgenden Cateringservice

Name, Adresse, Kontaktangaben

Bei wem die Verantwortlichkeit des einzelnen Punktes liegt, ist in den hinteren beiden Spalten definiert.

1. HÄNDEHYGIENE

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

Vorgaben	Umsetzungsstandard	Welche Bereiche	Location	Veranstalter /Auftraggeber	Catering
Aufstellen von Händehygienestationen: Die Kundschaft wäscht sich bei der Ankunft die Hände mit Wasser und Seife, falls Gegenstände gemeinsam benutzt werden	Die Gäste sollen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel die Hände desinfizieren können.	Empfangsbereich, Seminarräume	x	x	
Alle Personen im Unternehmen sollen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife waschen	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, muss eine Händedesinfektion erfolgen.	Ganzer Betrieb und Cateringmitarbeiter	x		X
Anfassen von Oberflächen und Objekten vermeiden	Entfernung von unnötigen Gegenständen, welche von Kundschaft angefasst werden können, wie z. B. Zeitschriften, Visitenkarten.	Empfangsbereich	x		x
	Vor folgenden Arbeiten sind die Hände zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.		x		x
	Zu vermeiden ist, dass das Personal persönliche 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.		x	x	x

2. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 m Distanz zueinander

Vorgaben	Umsetzungsstandard	Welche Bereiche	Location	Veranstalter /Auftraggeber	Catering
Bewegungs- und Aufenthaltszonen festlegen					
Distanz von 1.5m zwischen Kundschaft gewährleisten	Bodenmarkierungen anbringen, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1.5 m zwischen im Betrieb anwesenden Personen zu gewährleisten und den Personenfluss zu respektieren.	Eingangsbereich/ Vor Buffets im den Seminarräumen	x		x
	Sitzplätze in Aufenthalts- und Seminarräumen haben einen Abstand von 1.5 Metern.	Ganzer Betrieb, siehe Schutzkonzept Gastgewerbe	x	x	
	Es muss sichergestellt werden, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.	WC Anlagen	x		
	Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.				
Vorgaben	Umsetzungsstandard	Welche Bereiche	Location	Veranstalter /Auftraggeber	Catering
Eingangskontrolle					
Einhalten der maximalen Kapazitäten	Die maximale Gästeanzahl wird am Eingang ausgeschildert.	Seminarräume	x		
	Während der gesamten Veranstaltung muss dafür gesorgt werden, dass die Sitzplatz-Kapazitäten nicht überschritten werden	Seminarräume		x	
Vorgaben	Umsetzungsstandard	Welche Bereiche	Location	Veranstalter /Auftraggeber	Catering
Raumteilung					
Distanz von 1.5 m gewährleisten	Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1.5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» einen 1.5 -Meter-Abstand eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.	Seminarräume/Empfangsbereich		x	
Konsumation	Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert und werden.	Seminar und Eventräume		x	x

Vorgaben	Umsetzungsstandard	Welche Bereiche	Location	Veranstalter /Auftraggeber	Catering
Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 m					
Distanz von 1.5 m kann nicht eingehalten werden	Sollte der Abstand von 1.5 Metern, auch nur während kurzer Dauer, zwischen den Mitarbeitenden unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) oder eines Gesichtsvisiers dringend empfohlen, aber es besteht keine Tragepflicht. Der Caterer muss es den Mitarbeitenden auf ihren Wunsch hin ermöglichen, mit Hygienemasken oder Gesichtsvisier zu arbeiten.	Empfangsbereich/Seminarräume	x		x
Contact Tracing	Zusätzlich werden bei jeder Art von Veranstaltung die Kontaktdaten der Gäste erhoben.	Seminar-/Banketträume		x	

3. REINIGUNG

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

Vorgaben	Umsetzungsstandard	Welche Bereiche	Location	Veranstalter /Auftraggeber	Catering
Luftzufuhr					
Luftzirkulation gewährleisten	Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. 2 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften).	Ganzer Betrieb	x		x
Oberflächen und Gegenstände					
Oberflächen und Gegenstände regelmässig reinigen	Oberflächen und Gegenstände (z.B. Sitzgruppen, Boden, Tische, Stühle, Empfangen, Kaffeemaschinen) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.	Ganzer Betrieb	x		x
Objekte, die von mehreren Personen angefasst werden regelmässig reinigen	Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmässig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.	Seminarräume/Ganzer Betrieb	x	x	x
Reinigungen					
Regelmässige Reinigung	WC-Anlagen werden nach jeder Schicht gereinigt und desinfiziert (aber mindestens 2 x täglich). Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen.	WC-Anlagen	x		

	Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmässig, aber mindestens 2 x täglich ausgewechselt werden	Seminarräume/	x		x
Vorgaben	Umsetzungsstandard	Welche Bereiche	Location	Veranstalter /Auftraggeber	Catering
Abfall					
Kontakt mit möglicherweise infektiösem Abfall vermeiden und sicherer Umgang mit Abfall	Das Personal trägt Handschuhe im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und das Personal wäscht sich nach dem Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche gründlich die Hände	Ganzer Betrieb	x		x
	Offene Abfalleimer werden täglich geleert	Ganzer Betrieb	x		
Vorgaben	Umsetzungsstandard	Welche Bereiche	Location	Veranstalter /Auftraggeber	Catering
Arbeitskleidung					
Berufswäsche sauber halten	persönliche Arbeitskleidung / Arbeitskleidung verwenden und diese mit handelsüblichem Waschmittel waschen	Ganzer Betrieb	x		x

4. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN

Angemessener Schutz von besonders gefährdeten 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 geregelt.

Vorgaben	Umsetzungsstandard	Welche Bereiche im eins0eins/Tanzwerk101
Besonders gefährdete Personen schützen	Besonders gefährdete Personen gemäss Art. 10b Abs. 2 der Verordnung 3 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19) werden nicht im direkten Gästeservice eingesetzt.	Ganzer Betrieb
	Der Betrieb berücksichtigt, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen.	Ganzer Betrieb

5. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Vorgaben	Umsetzungsstandard	Welche Bereiche	Location	Veranstalter /Auftraggeber	Catering
Schutz vor Infektion	Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes	Ganzer Betrieb	x	x	x

6. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

Massnahmen
Gesichtsmasken sollen je nach Gebrauch gewechselt und/oder gereinigt werden. 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
Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.
Der Betrieb verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen)
Der Betrieb verzichtet möglichst auf Gegenstände, die von mehreren Gästen geteilt werden.
Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1.5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

7. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

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

Massnahmen
Die Betreiber müssen die Kontaktdaten von jedem. Davon ausgenommen sind Kinder, die mit ihren Eltern anwesend sind.
Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren: <ul style="list-style-type: none"> • 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.
Der Betreiber, Organisator oder Veranstalter muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten
Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin unverzüglich in elektronischer Form weitergeleitet werden.
Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.

9. Gesichtsmasken

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und instruieren, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.

Massnahmen
Jede Person muss in Innenräumen und Aussenbereichen eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste, während sie an ihrem Tisch sitzend Speisen oder Getränke konsumieren.
Die Maskentragpflicht gilt in Innenräumen, einschliesslich Fahrzeugen, in denen sich mehr als eine Person aufhält, sowie in Aussenbereichen, auch für das Personal, das dort arbeitet.
Diese Maskentragpflicht entfällt, wenn dies aufgrund der Art der Tätigkeit nicht möglich ist. In diesem Falle sind organisatorische Massnahmen zu treffen wie zum Beispiel, dass die Mitarbeitenden in getrennten Teams arbeiten, oder es werden zwischen ihnen Abschränkungen (z. B. Trennwände, Gardinen, Vorhänge) angebracht. Weiter entfällt die Maskentragpflicht, wenn alleine in einem abgetrennten Raum gearbeitet wird
Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand auch beim Tragen einer Maske möglichst 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.
Personen, die sich trotz Hinweisen und Ermahnungen nicht an die Maskentragpflicht halten, sind wegzuweisen.

8. INFORMATION

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und instruieren, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.

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

9. MANAGEMENT

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

Massnahmen
Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) werden regelmässig nachgefüllt. Das Unternehmen achtet auf genügenden Vorrat.
Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel 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.
Wenn immer möglich, sollen Arbeitnehmende (z.B. Back-Office) im Homeoffice arbeiten. Arbeitgebende sind verpflichtet, die Homeoffice-Empfehlungen des Bundesamts für Gesundheit zu beachten
Ist aus betrieblichen Gründen die Präsenz besonders gefährdeter Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern vor Ort ganz oder teilweise unabdingbar, wird der Arbeitsplatz so ausgestaltet, dass jeder enge Kontakt mit anderen Personen ausgeschlossen ist oder es werden weitere Schutzmassnahmen nach dem STOP-Prinzip (Substitution, technische und organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung) ergriffen.
Der Betrieb lässt keine erkrankten Mitarbeitenden arbeiten und schickt Betroffene sofort nach Hause.
Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.
Die Arbeitgeber müssen gewährleisten, dass die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer die Empfehlungen des BAG betreffend Hygiene und Abstand einhalten können. Hierzu sind entsprechende Massnahmen vorzusehen und umzusetzen.

ANDERE SCHUTZMASSNAHMEN

Massnahmen
Für branchenübergreifende Dienstleistungen gelten die Schutzkonzepte der jeweiligen Branche.
Der Betrieb weist die Veranstalter/Auftraggeber/Gäste/Cateringservice und andere Partner auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

NAME _____, Unterschrift und Datum: _____