

SCHUTZKONZEPT FÜR DEGUSTATIONEN IM WEINHANDEL UNTER COVID-19

Version 4: 23. Juni 2020, gültig ab dem 22. Juni 2020

EINLEITUNG

Das folgende Schutzkonzept beschreibt die Anforderungen an die Betriebe, die ihre Degustationstätigkeit im Weinhandel wieder aufnehmen wollen.

Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen Kontrollen durch. Die Unternehmen können zusätzliche betriebsspezifische Massnahmen umsetzen. 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 Covid-19-Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Der Betrieb sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzepts.

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.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
3. 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.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
5. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
6. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
7. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
8. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
9. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 9 erhoben.

SCHUTZKONZEPT FÜR DEGUSTATIONEN

1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Unternehmen reinigen sich regelmässig die Hände

Massnahmen

- Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
- 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.
- Falls ein Heft, eine Tafel oder ein Stift angeboten wird, pro Person ein Stück bereitstellen, um zu vermeiden, dass diese Gegenstände unter den Anwesenden ausgetauscht werden, und eine Übertragung des Virus zu verhindern.
- Bevorzugen Sie die kontaktlose Bezahlung.

2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.

Mesures

- Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.
- In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt,
 - a. sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird;
 - oder
 - b. sind die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe zu erheben.
- Für Gästebereiche, in denen die Degustation stehend erfolgt, müssen die Kontaktdaten der dort anwesenden Personen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.
- In Gästebereichen von Betrieben in denen die Degustation stehend erfolgt, dürfen gleichzeitig höchstens 300 Gäste im betreffenden Gästebereich, im Lokal oder in einem Sektor anwesend sein. Zwischen den Sektoren muss der erforderliche Abstand eingehalten werden. Ein Wechsel der Besucherinnen und Besucher von einem Sektor in den anderen ist verboten.
- Sollen bestimmte Betriebs- oder Veranstaltungsbereiche wie Eingangs- oder Pausenbereiche von Besucherinnen und Besuchern aus allen Sektoren genutzt werden, so müssen die Abstandsregeln eingehalten oder Schutzmassnahmen getroffen und umgesetzt werden.
- Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine Mindestabstände für die Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein.
- Grossveranstaltungen mit über 1000 Besucherinnen und Besuchern oder über 1000 mitwirkenden Personen sind verboten.

3. DISTANZ HALTEN

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.

Massnahmen

- Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1,5 Metern während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.
- 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 Mindestabstand.
- Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Festbänke) können mehr als eine Gästegruppe platzieren, sofern der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls
- Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.
- Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.
- Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.
- Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen
- Der Betrieb stellt sicher, 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.
- Eine Unterschreitung des Abstands ist zulässig, wenn geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen vorgesehen werden. Können aufgrund der Art der Aktivität, wegen örtlicher Gegebenheiten oder aus betrieblichen oder wirtschaftlichen Gründen während einer bestimmten Dauer weder der erforderliche Abstand eingehalten noch Schutzmassnahmen ergriffen werden, so muss die Erhebung von Kontaktdaten der anwesenden Personen nach Punkt 9 vorgesehen werden. 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 verunmöglichen würde. Dies kann etwa beinhalten, dass die Sitzplatzkapazitäten unter Einhaltung des Mindestabstandes zur Deckung der Betriebskosten nicht ausreichen würden, oder dass die räumlichen Gegebenheiten die Einhaltung des Mindestabstandes nicht oder nur mit hohem finanziellen Aufwand zulassen. Der Betrieb begründet im Folgenden die Unterschreitung des Mindestabstandes, sollten andere Gründe ausschlaggebend sein.

Begründung:

- 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.

Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 2 m

Arbeits- und berufssituationsspezifische Aspekte sind zu berücksichtigen, um den Schutz zu gewährleisten.

Massnahmen

- Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
- Im Service wird ein Mindestabstand von 1,5 Meter dringend empfohlen. Der Betrieb sollte organisatorische Massnahmen prüfen, damit dieser Abstand eingehalten werden kann (z. B. Service-Tische oder Service-Wagen, Abholstationen, Service über Theke). Kann dieser Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützt der Betrieb das Personal, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.
- Sollte der Abstand von 1,5 Meter im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) oder eines Gesichtsvisiers dringend empfohlen, aber es besteht keine Tragepflicht.

4. REINIGUNG

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

Massnahmen

- Für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeitsräume sorgen (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).
- Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.
- Spülmaschinenfeste Gläser einzeln zur Verfügung stellen.
- Einweg- oder spülmaschinenfeste Inox-Spucknäpfe einzeln zur Verfügung stellen.
- Stifte, Karten und Tafeln nach jedem Gast reinigen oder desinfizieren. Papierhefte nach jedem Gast entsorgen.
- Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.
- Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines TischNapperons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.
- Auf die Verwendung von Dropstops und Weinausgiessern verzichten (um zu verhindern, dass sie von Flasche zu Flasche «wandern»). Sind genügend Dropstops vorhanden: Ein Dropstop pro Flasche, nicht für mehrere Flaschen verwenden.
- Regelmässiges Leeren von Abfalleimern
- Persönliche Arbeitskleidung verwenden

5. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen

- 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.

6. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

Massnahmen

- Einwegmaterial richtig anziehen, verwenden und entsorgen.
- Sofern möglich verzichtet der Betrieb auf die Verwendung von Gegenständen, die durch die Hände mehrerer Gäste gehen.
- Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5 Meter) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.
- Bei der Degustation berührt nur das Personal die Flasche, um die Gläser, die auf der Bar oder auf einem Tisch platziert sind, zu füllen.

7. 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 Isolation gemäss BAG zu befolgen.

Massnahmen

- 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.
- Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
- 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».

8. MANAGEMENT

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

Massnahmen

- 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), Gesichtsvisiere und Handschuhe an.
- Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).
- Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.
- Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen. Sie können einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen oder einzelne Veranstaltungen verbieten oder auflösen.

9. PERSONENDATEN

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

Massnahmen
<ul style="list-style-type: none">Die Kontaktdaten der anwesenden Personen müssen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.
<ul style="list-style-type: none">Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:<ul style="list-style-type: none">a. die voraussichtliche Unterschreitung des erforderlichen Abstands und das damit einhergehende erhöhte Infektionsrisiko;b. 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.
<ul style="list-style-type: none">Kontaktdaten können insbesondere über Reservations- oder Mitgliedersysteme oder mittels Kontaktformular erhoben werden.
<ul style="list-style-type: none">Es sind folgende Daten zu erheben:<ul style="list-style-type: none">a. Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummerb. in Gästebereichen von Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation stehend erfolgt, sowie in Diskotheken und Tanzlokalen: die Ankunfts- und Weggangszeit;c. bei Veranstaltungen ohne Sitzplätze mit mehr als 300 Personen: der Sektor, in dem sich die Person aufhalten wird.
<ul style="list-style-type: none">Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen sowie in Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt, genügt die Erfassung der Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gruppe.
<ul style="list-style-type: none">Der Betreiber oder Organisator muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten.
<ul style="list-style-type: none">Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet werden.
<ul style="list-style-type: none">Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach der Teilnahme an der Veranstaltung oder dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.
<ul style="list-style-type: none">Für private Veranstaltungen, namentlich Familienanlässe, die nicht in öffentlich zugänglichen Einrichtungen oder Betrieben stattfinden und deren teilnehmende Personen den Organisatoren bekannt sind, beachtet jede Person die Empfehlungen des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) zu Hygiene und Verhalten in der Covid-19-Epidemie. Können weder der empfohlene Abstand eingehalten noch Schutzmassnahmen getroffen werden, so gilt für den Organisator auf Anforderung der zuständigen kantonalen Behörden die Pflicht zur Weitergabe der Kontaktdaten der anwesenden Personen.

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Die verantwortliche Person ist zuständig für die Umsetzung des Konzepts und für den Kontakt mit den zuständigen Behörden.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____