



# SCHUTZKONZEPT UNTER COVID-19 FÜR DEN VERPFLEGUNGSBEREICH

MUSTER SCHUTZKONZEPT - VERSION 12.MAI 2020

Das Schutzkonzept gilt für Mitarbeitende und Gäste der Mensen des Wohn- und Verpflegungsbereichs. Das Konzept ist gültig bis auf Widerruf. Im Zweifelsfall gelten die Vorgaben des Bundesamtes für Gesundheit BAG.

## 1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Unternehmen reinigen sich regelmässig die Hände.

### Massnahmen

Sämtliche Toiletten sind mit Seifenspendern und Desinfektionsmittel ausgerüstet.

An den Haupt-Arbeitsplätzen stehen Seifenspender, Desinfektionsmittel und Einwegtücher zur Verfügung.

Hände waschen; vor Arbeitsbeginn, nach jeder Pause, nach dem Toilettenbesuch, grundsätzlich nach verschiedenen Arbeitsgängen und Händekontakt mit gelieferten Waren.

Vor Arbeitsbeginn werden die Hände grundsätzlich mit Desinfektionsmittel desinfiziert.

Unseren Gästen werden bei den Eingängen Desinfektionsmittel zur Verfügung gestellt.

Grundsätzlich gelten die zusätzlichen Massnahmen, die bereits im bestehenden Hygienekonzept erwähnt sind.

## 2. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 2 Meter Distanz zueinander.

### Massnahmen

Alle Mitarbeitenden sind über die Distanzregeln informiert. Bei engen Passagen wird gewartet bis ein Durchgang einzelner Personen möglich ist.

Die Abstandsregeln werden von allen Mitarbeitenden eingehalten und auch eingefordert.

Distanzregeln für Gäste werden mit Bodenbeschriftungen, Infotafeln und Bildschirmen umgesetzt.

Damit der Abstand bei den Mahlzeiten eingehalten werden kann, werden an 6er Tischen nur 2 Personen zugelassen, Die Tische werden wo möglich voneinander getrennt. Die verfügbaren Plätze werden markiert resp. sind erkennbar.

Gäste die sich nicht an die Abstandregeln halten, werden von den Mitarbeitenden auf die Abstandsregeln aufmerksam gemacht.

### Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter

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

### Massnahmen

Alle Mitarbeitenden die den Abstand zwecks Zusammenarbeit nicht einhalten können, müssen sich mit Schutzmasken schützen.

Alle Mitarbeitenden haben die Möglichkeit sich mit Schutzmasken auszurüsten. Die Masken werden vom Betrieb zur Verfügung gestellt.

Die Kassa-Mitarbeitenden sind mit einer Pandemiescheibe zu schützen.

## 3. REINIGUNG

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

### Massnahmen

Arbeitsflächen werden nach jedem Arbeitsgang gereinigt und desinfiziert. Arbeitswerkzeuge und Schneidebretter werden nach Gebrauch im Geschirrspüler gewaschen.

Tischplatten und Stuhlflächen müssen nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden. Eine allgemeine Reinigung und Desinfektion erfolgt einmal pro Tag.

Tischsets werden nach jedem Gebrauch ausgetauscht und neues Besteck wird bereitgestellt (keine Selbstbedienung von Besteck).

Alle Flächen, Abräumbereiche und Tablett-Schienen werden täglich gereinigt und desinfiziert.

Tägliche Bodenreinigung mittels Bodenmaschine.

Grundsätzlich werden alle Räume und Flächen nach bestehendem Hygienekonzept gereinigt.

## 4. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN

### Massnahmen

Besonders gefährdete Mitarbeitende 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 ausführlich geregelt. Weitere Informationen dazu finden Sie unter [www.bag-coronavirus.ch](http://www.bag-coronavirus.ch).

## 5. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

### Massnahmen

Kranke Mitarbeitende bleiben dem Arbeitsplatz fern. Bei Hinweisen auf eine COVID-19 Erkrankung ist eine Selbstisolation gemäss BAG zu befolgen.

Mitarbeitende mit Krankheits-Symptomen werden vom direkten Vorgesetzten nach Hause geschickt.

## 6. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

### Massnahmen

Alle Mitarbeitenden kennen den Umgang mit Schutzmaterial und wissen, wie sie dieses benützen müssen.

Masken und Handschuhe müssen korrekt angezogen und auch wieder ausgezogen werden. Das Material wird nach Gebrauch in Abfalleimern entsorgt.

Die Abfalleimer werden täglich geleert, gereinigt desinfiziert.

## 7. INFORMATION

---

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

### Massnahmen

An den Eingängen zur Mensa sind die BAG Schutzplakate ausgehängt.

Für das Anstehen zu den Ausgabebüffets sind Bodenmarkierungen angebracht die den Abstand von 2 Meter signalisieren.

## 8. MANAGEMENT

---

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

### Massnahmen

Die Mitarbeitenden werden im Umgang mit Schutzmaterial instruiert.

Seife und Desinfektionsmittel sind genügend vorhanden. Die Spender werden regelmässig aufgefüllt.

Hygiene Masken werden vom Betrieb zur Verfügung gestellt.

## SCHUTZMASSNAHMEN FÜR UNSERE GÄSTE

---

### Massnahmen

An den Eingängen sind die aktuellen BAG Schutzplakate ausgehängt.

Unseren Gästen werden bei den Eingängen Desinfektionsmittel zur Verfügung gestellt.

Es werden nur so viele Gäste in die Mensa gelassen wie Sitzplätze verfügbar sind.

Die Abstandskleber am Boden müssen beim Anstehen befolgt werden.

Zwischen Gast und Mitarbeitenden findet kein Körperkontakt statt, kein Händeschütteln.

Der Mindestabstand von 2 Metern muss jederzeit eingehalten werden.

Menagen wie Pfeffer- und Salzmühlen stehen keine mehr zur Verfügung.

Es findet keine Selbstbedienung durch unsere Gäste statt (Salatbüffet, Kaffeemaschinen).

An einem 6er Tisch dürfen maximal 2 Gäste sitzen. Die Tische werden wo möglich voneinander getrennt.

Gäste sitzen nur an den vorgesehenen Sitzplätzen.

Besteck wird bereitgestellt (keine Selbstbedienung von Besteck).

Tischplatten und Stuhlflächen müssen nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert werden.  
Eine allgemeine Reinigung und Desinfektion erfolgt einmal pro Tag.

In den WC-Anlagen wird der Mindestabstand ebenfalls eingehalten. Die WC-Anlagen werden  
gemäss Hygienekonzept gereinigt.

Türgriffe, Liftknöpfe und Treppengeländer werden mindestens zweimal pro Tag desinfiziert.

Offene Abfalleimer werden täglich mehrmals geleert.

Alle Räumlichkeiten werden mehrmals täglich gelüftet.

## ANHÄNGE

---

### Anhang

Grundsätzlich gelten die zusätzlichen Massnahmen, die bereits im bestehenden Hygienekonzept  
des Verpflegungsbereichs erwähnt sind.

## ABSCHLUSS

---

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

Verpflegungsbetrieb XY

Verantwortliche Person des Verpflegungsbereiches: XY

Unterschrift und Datum: \_\_\_\_\_