



# SCHUTZKONZEPT FÜR KELLER MIT DEGUSTATIONEN UNTER COVID-19

Version 3: 3. Juni 2020, gültig ab dem 6. Juni 2020

## **EINLEITUNG**

Das folgende Schutzkonzept wurde vom Schweizerischen Weinbauernverband SWBV erarbeitet und beschreibt die Anforderungen an die Betriebe, die ihre Degustationstätigkeit im Keller gemäss der COVID-19-Verordnung 2 wieder aufnehmen wollen. Die Vorgaben richten sich an die Betreiber von Einrichtungen und Organisatoren von Veranstaltungen und an die Arbeitgeber. Sie dienen der Festlegung von betriebsinternen Schutzmassnahmen, die unter Mitwirkung der Arbeitnehmenden umgesetzt werden müssen.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes. Der Betrieb sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzeptes. Eine Gästegruppe umfasst im Folgenden 1 bis maximal 300 Personen. Die Gäste einer Gästegruppe sind sich bekannt, oder eine Person der Gästegruppe bzw. der Gastgeber stellen sicher, dass ihr/ihm alle Angehörigen einer Gästegruppe bekannt sind und die Rückverfolgbarkeit gemäss Punkt 10 während zwei Wochen nach dem Besuch gewährleistet ist.

## **ZIEL DIESER MASSNAHMEN**

Das Ziel der Massnahmen ist es, einerseits Mitarbeitende und im Betrieb Tätige und andererseits die allgemeine Bevölkerung als Dienstleistungsempfänger vor einer Ansteckung durch das neue Coronavirus zu schützen. Zudem gilt es, besonders gefährdete Personen bestmöglich zu schützen, sowohl als Arbeitnehmende wie auch als Kunden.

## **GESETZLICHE GRUNDLAGEN**

COVID-19-Verordnung 2 (818.101.24), Arbeitsgesetz (SR 822.11) und dessen Verordnungen

## **SCHUTZMASSNAHMEN**


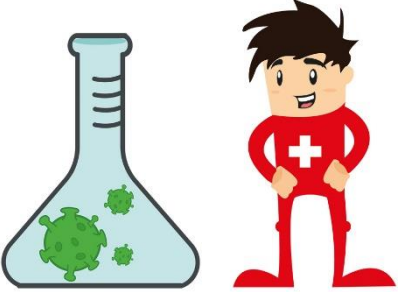
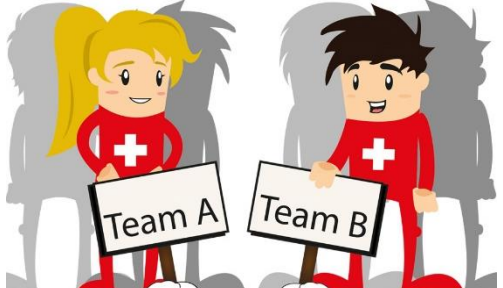

Schutzmassnahmen zielen darauf ab, die Übertragung des Virus zu verhindern. Bei den Massnahmen sind der Stand von Technik, Arbeitsmedizin und Hygiene sowie sonstige gesicherte arbeitswissenschaftliche Erkenntnisse zu berücksichtigen. Die Massnahmen sind so zu planen, dass Technik, Arbeitsorganisation, sonstige Arbeitsbedingungen, soziale Beziehungen und Einfluss der Umwelt auf den Arbeitsplatz sachgerecht miteinander verknüpft werden.

Zuerst gilt es, technische und organisatorische Schutzmassnahmen zu treffen. Die persönlichen Schutzmassnahmen sind nachrangig dazu. Für besonders gefährdete Mitarbeitende sind zusätzliche Massnahmen zu treffen. Alle betroffenen Personen müssen zu den Schutzmassnahmen die notwendigen Anweisungen erhalten.

Das Schutzziel am Arbeitsplatz ist ebenfalls die Reduktion einer Übertragung des neuen Coronavirus durch Distanzhalten, Sauberkeit, Reinigung von Oberflächen und Händehygiene.

## «STOP-Prinzip»

Das STOP-Prinzip erläutert die Reihenfolge der Ergreifung von Schutzmassnahmen.

S	S steht für Substitution, was im Falle von COVID-19 nur durch genügend Distanz möglich ist	
T	T sind technische Massnahmen	
O	O sind organisatorische Massnahmen	
P	P steht für persönliche Schutzmassnahmen	

### Persönliche Schutzmassnahmen

**Persönliche Schutzmassnahmen sollten nur eingesetzt werden, wenn andere Massnahmen nicht möglich sind und eine adäquate Schutzausrüstung (z. B. Hygienemasken (chirurgische Masken / OP-Masken)) verfügbar ist.** Sie sind weniger effizient als die Substitution und technische oder organisatorische Massnahmen.

Mitarbeitende müssen über das notwendige Wissen zur richtigen Anwendung der Schutzausrüstung verfügen und entsprechend geübt im Umgang damit sein. Wenn dies nicht der Fall ist, führt eine Schutzausrüstung möglicherweise zu einem falschen Sicherheitsgefühl und grundlegende, wirksame Massnahmen (Abstand halten, Hände waschen) werden vernachlässigt.

## 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 Restaurationsbetriebe, Barbetriebe und Gemeinschaftsgastronomie stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Diskotheken, Tanzlokale und Nachtclubs Erheben die Kontaktdaten anwesender Personen, wenn es zu einem engen Kontakt kommt.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 2 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
5. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.
6. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
8. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
9. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
10. Personendaten der Gäste werden gemäss Punkt 10 erfasst.

# SCHUTZKONZEPT FÜR KELLER MIT DEGUSTATIONEN

---

## 1. HÄNDEHYGIENE

---

Alle Personen im Unternehmen reinigen sich regelmässig die Hände

### Massnahmen

- Aufstellen von Händehygienestationen: Die Kundschaft muss sich bei Betreten des Geschäfts die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.
- Alle Personen im Unternehmen sollen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife waschen. Dies insbesondere vor der Ankunft am Arbeitsplatz, zwischen Bedienung von Kundschaft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.
- Entfernung von unnötigen Gegenständen, welche von Kundschaft angefasst werden können
- **Lassen Sie, wenn möglich, die Türen offen, damit sie nicht berührt werden müssen.**
- **Entfernen Sie den Wasserspender. Falls Wasser angeboten wird, muss pro Person eine Flasche zur Verfügung stehen.**
- **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.**
- **Papierservietten einzeln zur Verfügung stellen.**
- **Bieten Sie kein Essen an, auch kein Brot.**
- **Bevorzugen Sie die kontaktlose Bezahlung.**

## 2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

---

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

### Mesures

- **Die Grösse einer Gästegruppe ist auf maximal 300 Personen beschränkt.**
- **Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.**
- **In Restaurationsbetrieben erfolgt die Konsumation von Essen und Getränk ausschliesslich sitzend.**

- Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt. Pro Gästegruppe mit mehr als 4 Personen müssen die Kontaktdaten mindestens einer Person erhoben werden. Davon ausgenommen sind die Diskotheken, Tanzlokale und Nachtclubs. Kommt es in diesen Betrieben zu einem engen Kontakt, so müssen die Kontaktdaten anwesender Personen erhoben werden.
- Bei Veranstaltungen in öffentlich zugänglichen Einrichtungen oder Betrieben sind bis zu 300 Personen zugelassen. Essen und Getränk müssen in öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betrieben sitzend konsumiert werden. Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.

### 3. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 2 m Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

#### Massnahmen

- **Option 1 klar definierter Degustationsbereich:** Es gilt das Schutzkonzept der Gastronomiebranche. Das heisst also, dass höchstens 300 Personen derselben Gästegruppe ohne Einhaltung des Mindestabstands platziert werden dürfen.
- **Option 2 Degustations- und Verkaufsbereich:** Die Schutzkonzepte der Gastronomiebranche und des Detailhandels gelten kumuliert.
- Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.
- Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 2 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» einen 2-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
- Trennwände zur Abtrennung von Tischen erfüllen folgende Auflagen, wenn die Tische weniger als 2 Meter voneinander entfernt sind.
 

Die obere Kante der Trennwand befindet sich, gemessen ab Boden, auf einer Höhe von mindestens 1.5 Metern, und mindestens 70 cm über der Tischkante.

Die untere Kante der Trennwand befindet sich zwischen dem Boden und der Tischhöhe des am tiefsten gelegenen Tisches, den die Trennwand trennt, oder liegt auf der Tischplatte auf.

Die Trennwand reicht in der Horizontalen auf beiden Seiten des Tisches 50 cm über die Tischkante hinaus oder schliesst direkt an einer Wand ab.

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).
- Betriebe mit überlangen Tischen können mehr als eine Gästegruppe platzieren, sofern der Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle Kunden nutzen einen Sitzplatz. Stehplätze sind nicht zulässig.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit Kundschaft einen Termin vereinbaren, sofern dies möglich ist.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termine können vorgängig vereinbart werden, aber auch wenn eine Person spontan vorbeikommt. Diese Person kann in den Terminplan eingetragen werden.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gäste den Mindestabstand von 2 Metern zu anderen Gästen einhalten können, und bringt Bodenmarkierungen an.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Warteschlangen sind ausserhalb des Gebäudes zu verlegen. Beim Eintreffen der Gäste, die einen Termin haben, warten diese, bis die Gruppe vor ihnen den Raum verlassen hat, bevor sie eintreten. Es wird eine Wartezone eingerichtet.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 2 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs).</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Heimlieferung oder Postversand anbieten, falls möglich</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.</li> </ul>

### Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 2 m

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

#### Massnahmen

- Sofern die Kartenzahlung oder die Zahlung per TWINT nicht möglich ist, ist zwischen dem Gast und der Person an der Kasse eine Plexiglasscheibe zu platzieren. Das Geld wird indirekt über einen dafür vorgesehenen Behälter übergeben.
- Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
- Im Service wird ein Mindestabstand von 2 Metern 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 2 Metern im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) oder eines Gesichtsvisors 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)
- Oberflächen und Gegenstände regelmässig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen.
- Spülmaschinenfeste Gläser einzeln zur Verfügung stellen
- Einweg- oder spülmaschinenfeste Inox-Spucknapfe einzeln zur Verfügung stellen
- Stifte, Karten und Tafeln nach jedem Gast reinigen oder desinfizieren. Papierhefte nach jedem Gast entsorgen
- 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
- Regelmässige Reinigung der WC-Anlagen. Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen
- Regelmässiges Leeren von Abfalleimern
- Persönliche Arbeitskleidung verwenden
- Arbeitskleider regelmässig mit handelsüblichem Waschmittel waschen

## 5. 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.

### Massnahmen

- Die Bestimmungen von Art. 10c der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus müssen übernommen werden und gelten für alle Betriebe und alle Mitarbeitenden.

- Der Betrieb berücksichtigt, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen.

## 6. 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-quarantane](http://www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantane)). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

## 7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

### Massnahmen

- Schulung im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial
- Einwegmaterial richtig anziehen, verwenden und entsorgen
- Wiederverwendbare Gegenstände korrekt desinfizieren
- Sofern möglich verzichtet der Betrieb auf die Verwendung von Gegenständen, die durch die Hände mehrerer Gäste gehen
- Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 2 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.
- Bei der Degustation berührt nur der Winzer die Flasche, um die Gläser, die auf der Bar oder auf einem Tisch platziert sind, zu füllen

## 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 Isolation gemäss BAG zu befolgen.

### Massnahmen

- Aushang der Schutzmassnahmen gemäss BAG bei jedem Eingang. Die Gäste sind insbesondere auf die Abstandsregeln sowie auf die Massnahmen zur Prävention der Durchmischung von Gästegruppen hinzuweisen
- 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». <https://www.bag.admin.ch/bag/de/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/so-schuetzen-wir-uns.html>
- Information der Kundschaft, dass kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird (z. B. Rechnung oder TWINT)



## 9. MANAGEMENT

---

Umsetzung von Massnahmen im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

Massnahmen
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Regelmässige Instruktion der Mitarbeitenden über Hygienemassnahmen, Umgang mit Schutzmasken und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.</b></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Seifenspender und Einweghandtücher regelmässig nachfüllen und auf genügenden Vorrat achten.</b></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Desinfektionsmittel (für Hände), sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) regelmässig kontrollieren und nachfüllen.</b></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Keine kranken Mitarbeitenden arbeiten lassen und Betroffene sofort nach Hause schicken.</b></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>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.</b></li></ul>

## 10. PERSONENDATEN

---

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

Massnahmen
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Die Gäste geben ihre Kontaktdaten an, damit sie im Bedarfsfall vom kantonsärztlichen Dienst kontaktiert werden können. Die Form der Erhebung der Kontaktdaten entscheidet der Betrieb.</b></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Bei Gästegruppen bis und mit 4 Personen geben die Gäste freiwillig die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit, Tischnummer) an. Bei Gästegruppen ab 5 Personen gibt mindestens ein Gast seine Kontaktdaten ab. Der Betrieb ist nicht verantwortlich für die Korrektheit der Angaben.</b></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Bei Veranstaltungen aller Art muss der Betrieb keine Kontaktdaten erfassen, wenn der Organisator der Veranstaltung versichert, eine Gästeliste erfasst zu haben. Der Organisator muss die Gästeliste dem Betreiber nicht abgeben. Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten des Organisators.</b></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Das Unternehmen verwendet die Daten ausschliesslich für den angegebenen Zweck. Das Unternehmen bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet sie danach vollständig; vorbehalten bleibt die ausdrückliche Einwilligung der betroffenen Person zu einer weiteren Bearbeitung ihrer Daten. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet</b></li></ul>

## ABSCHLUSS

---

Dieses Dokument wurde auf Grund einer Branchenlösung erstellt:  Ja  Nein

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: \_\_\_\_\_