



# SCHUTZKONZEPT FÜR KELLER MIT DEGUSTATIONEN UNTER COVID-19

Version 2: 11. Mai 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.

## **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.

## **SPEZIELLE VORGABEN FÜR GESUNDHEITSFACHPERSONEN**

Für Spitäler, niedergelassene Ärzte, (Gesundheits-)Fachpersonen sowie Pflegeheime und Spitex, die COVID-19-Patienten behandeln oder betreuen, gibt es spezifische Empfehlungen aus Fachkreisen (vgl. [www.bag.admin.ch/coronavirus-gesundheitsfachpersonen](http://www.bag.admin.ch/coronavirus-gesundheitsfachpersonen)).

## **GESETZLICHE GRUNDLAGEN**

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

## **REDUKTION DER VERBREITUNG DES NEUEN CORONAVIRUS**

### **Übertragung des neuen Coronavirus**

Die drei **Hauptübertragungswege** des neuen Coronavirus (SARS-CoV-2) sind:

- enger Kontakt: Wenn man zu einer erkrankten Person weniger als zwei Meter Abstand hält.
- Tröpfchen: Nüst oder hustet eine erkrankte Person, können die Viren direkt auf die Schleimhäute von Nase, Mund oder Augen eines anderen Menschen gelangen.
- Hände: Ansteckende Tröpfchen gelangen beim Husten und Niesen oder Berühren der Schleimhäute auf die Hände. Von da aus werden die Viren auf Oberflächen übertragen. Eine andere Person kann von da aus die Viren auf ihre Hände übertragen und so gelangen sie an Mund, Nase oder Augen, wenn man sich im Gesicht berührt.

### **Schutz gegen Übertragung**

Es gibt **drei Grundprinzipien** zur Verhütung von Übertragungen:

- Distanzhalten, Sauberkeit, Oberflächendesinfektion und Händehygiene
- besonders gefährdete Personen schützen
- soziale und berufliche Absonderung von Erkrankten und von Personen, die engen Kontakt zu Erkrankten hatten

Die Grundsätze zur Prävention der Übertragung beruhen auf den oben genannten Hauptübertragungswegen.

Die Übertragung durch engeren Kontakt, sowie die Übertragung durch Tröpfchen, können durch mindestens zwei Meter Abstandhalten oder physische Barrieren verhindert werden. Um die Übertragung

über die Hände zu vermeiden, ist eine regelmässige und gründliche Handhygiene durch alle Personen sowie die Reinigung häufig berührter Oberflächen wichtig.

### Distanzhalten und Hygiene

Infizierte Personen können vor, während und nach Auftreten von COVID-19-Symptomen ansteckend sein. Daher müssen sich auch Personen ohne Symptome so verhalten, als wären sie ansteckend (Distanz zu anderen Menschen wahren). Dafür gibt es Hygiene- und Verhaltensregeln des BAG der Kampagne «[So schützen wir uns](#)».

Beispiele für Massnahmen sind: Homeoffice, bestimmte Dienstleistungen nicht anbieten, regelmässig Hände waschen, mindestens zwei Meter Abstand halten, regelmässiges Reinigen von häufig berührten Oberflächen, Begrenzen der Anzahl Personen pro m<sup>2</sup>.

### Besonders gefährdete Personen schützen

Personen über 65 Jahren oder mit schweren chronischen Erkrankungen (s. COVID-19-Verordnung 2) gelten als besonders gefährdet, einen schweren Krankheitsverlauf zu erleiden. Bei besonders gefährdeten Personen müssen deshalb zusätzliche Massnahmen ergriffen werden, damit sie sich nicht anstecken. Nur dadurch kann eine hohe Sterblichkeit an COVID-19 vermieden werden. 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 ausführlich geregelt. Weitere Informationen dazu finden Sie unter [www.bag-coronavirus.ch](http://www.bag-coronavirus.ch). Beispiele für Massnahmen sind: Homeoffice, Arbeiten in Bereichen, die keinen Kundenkontakt erfordern, physische Barrieren, Einrichten von Zeitfenstern für besonders gefährdete Personen.

### Soziale und berufliche Absonderung von Erkrankten und von Personen, die engen Kontakt zu Erkrankten hatten

Es muss verhindert werden, dass erkrankte Personen andere Menschen anstecken. Kranke Personen sollen zu Hause bleiben. Wenn sie rausgehen müssen, dann sollen diese eine Hygienemaske (chirurgische Maske / OP-Maske) tragen. Dafür gibt es die Anweisungen des BAG zu Selbst-Isolation und Selbst-Quarantäne (vgl. [www.bag.admin.ch/selbstisolation](http://www.bag.admin.ch/selbstisolation)). Der Arbeitgeber ist verpflichtet, zum Schutz der Gesundheit der übrigen Mitarbeitenden allen Beschäftigten zu ermöglichen, diese Anweisungen des BAG einzuhalten.

## 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.

### Persönliche Schutzmassnahmen


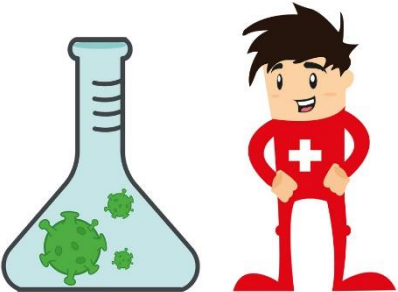
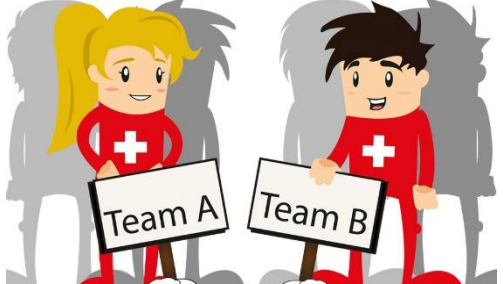

---

**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.

### «STOP-Prinzip»

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

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

# 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. DISTANZ HALTEN

---

Mitarbeitende und andere Personen halten 2 m Abstand zueinander.

### Massnahmen

- **Option 1 klar definierter Degustationsbereich:** Es gilt das Schutzkonzept der Gastronomiebranche. Das heisst also, dass höchstens 4 Personen derselben Gästegruppe ohne Einhaltung des Mindestabstands platziert werden dürfen.
- **Option 2 Degustations- und Verkaufsbereich:** Die Schutzkonzepte der Gastronomiebranche und des Detailhandels gelten kumuliert, d. h. maximal eine Person pro 10 m<sup>2</sup> und maximal 4 Personen pro Gästegruppe.

Gehören die Gäste nicht zur selben Gruppe, muss ein Mindestabstand von 2 Metern zwischen den sitzenden Personen gewährleistet werden können.

- **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).**

- **Alle Kunden nutzen einen Sitzplatz. Stehplätze sind nicht zulässig.**

- **Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke, Förderband-Restaurants, Teppanyaki) können mehr als eine Gästegruppe von vier Personen platzieren, sofern der Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.**

- **mit Kundschaft einen Termin vereinbaren, sofern dies möglich ist.**

- **Termine können vorgängig vereinbart werden, aber auch wenn eine Person spontan vorbeikommt. Diese Person kann in den Terminplan eingetragen werden.**

**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 die wartenden Gäste den Mindestabstand von 2 Metern zu anderen Gästen einhalten können, und bringt Bodenmarkierungen an.**

- **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.**

**Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 2 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs),**

- **Heimlieferung oder Postversand anbieten, falls möglich**

- **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.**

- **Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.**

## 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 Gesichtsvisiers dringend empfohlen, aber es besteht keine Tragepflicht

## 3. REINIGUNG

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden. Sicheres Entsorgen von Abfällen und sicherer Umgang mit Arbeitskleidung.

### Massnahmen

- Für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeitsräume sorgen (z.B. 4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften)
- 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, Telefone, Arbeitswerkzeuge, Waschgelegenheiten) regelmässig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen, besonders bei gemeinsamer Nutzung
  - 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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Kaffeemaschinen, Wasserspender und andere Objekte, die oft von mehreren Personen angefasst werden, regelmässig reinigen (je nach Gebrauch, aber mindestens einmal täglich)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• regelmässige Reinigung der WC-Anlagen. Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abfälle sind sachgemäss zu entsorgen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regelmässiges Leeren von Abfalleimern (insbesondere bei Handwaschgelegenheit)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anfassen von Abfall vermeiden; stets Hilfsmittel (Besen, Schaufel, etc.) verwenden</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Handschuhe tragen im Umgang mit Abfall und sofort nach Gebrauch entsorgen</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abfallsäcke nicht zusammendrücken</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• persönliche Arbeitskleidung verwenden</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitskleider regelmässig mit handelsüblichem Waschmittel waschen</li> </ul>

#### 4. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN

<b>Massnahmen</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Angestellte, die als besonders gefährdete Personen gelten, dürfen sich nicht am Degustationsort aufhalten</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den besonders gefährdeten Personen wird geraten, nicht am Degustationsort zu erscheinen</li> </ul>

#### 5. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

<b>Massnahmen</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine kranken Mitarbeitenden arbeiten lassen und sofort nach Hause schicken</li> </ul>

#### 6. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

<b>Massnahmen</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schulung im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Einwegmaterial richtig anziehen, verwenden und entsorgen</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Wiederverwendbare Gegenstände korrekt desinfizieren</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sofern möglich verzichtet der Betrieb auf die Verwendung von Gegenständen, die durch die Hände mehrerer Gäste gehen</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 2 Metern) sind auch bei der Warenlieferung und -abholung sowie bei der Abfallentsorgung einzuhalten</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bei der Degustation berührt nur der Winzer die Flasche, um die Gläser, die auf der Bar oder auf einem Tisch platziert sind, zu füllen</b></li> </ul>

## 7. INFORMATION

---

Information der Mitarbeitenden und weiteren betroffenen Personen über die Richtlinien und Massnahmen

Massnahmen
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>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</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Am Eingang ist die maximale Anzahl Gäste anzugeben</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Information der Kundschaft, dass kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird (z. B. Rechnung oder TWINT)</b></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Information der Kundschaft, dass kranke Kundschaft sich in Selbstisolation begeben soll, gemäss Anweisungen des BAG</b></li> </ul>

## 8. 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>

---



## 9. PERSONENDATEN

---

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

### Massnahmen

- Die Gäste haben die Möglichkeit ihre Kontaktdaten anzugeben, damit sie im Bedarfsfall vom kantonsärztlichen Dienst kontaktiert werden können. Der Betrieb stellt ein Formular zum Erfassen der Kontaktdaten zur Verfügung. Jede Gästegruppe gibt freiwillig die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit, eventuell Tischnummer) von einer Person an. Das Unternehmen verwendet die Daten ausschliesslich für den angegebenen Zweck. Das Unternehmen bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet sie danach vollständig. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.
- Der Betrieb muss über die letzten 14 Tage Auskunft darüber geben können, welche Tische ein Mitarbeitender bedient hat.

## ABSCHLUSS

---

Dieses Dokument wurde auf Grund einer Branchenlösung erstellt:  Ja  Nein

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

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

---