

# **Schutzkonzept Rheinblick Baerl**

## **Niederhalener Dorfweg 3, 47199 Duisburg**

### **EINLEITUNG**

Im Nachgang erhalten alle Mitarbeiter und Gäste des Rheinblick Baerl alle Informationen zu den zwingenden Maßnahmen zur Einhaltung des Schutzkonzeptes.

Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der aktuellen Verordnung über Maßnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19). Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes.

Unter Gästegruppe werden im Folgenden jene Gäste zusammengefasst, die gemeinsam eingetroffen sind oder für die gemeinsam vor dem Besuch oder vor Ort reserviert wurde. Eine Gästegruppe umfasst maximal zwei Parteien aus zwei verschiedenen Haushalten.

### **GRUNDREGELN**

Unser Schutzkonzept stellt sicher, 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. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
2. Wir 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 und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
5. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.
6. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)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. Die Personendaten der Gäste werden erfasst.

11. Unser Servicepersonal trägt einen Mund-/Nasenschutz.

## **1. HÄNDEHYGIENE**

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

### **Maßnahmen**

Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste müssen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.

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.

Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren.

Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor sie sauberes Geschirr wieder anfassen.

## **2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN**

Wir stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.

### **Maßnahmen**

An einem Tisch darf maximal eine Gästegruppe von zwei Parteien aus zwei verschiedenen Haushalten sitzen.

Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt. Alle Gäste nutzen Sitzplätze.

## **3. DISTANZ HALTEN**

Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Distanz 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**

Zwischen den Gästegruppen wird nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1,5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» eingehalten.

Wir stellen sicher, dass die wartenden Gäste den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästen einhalten können.

Wir bringen 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.

Wir stellen sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern in WC-Anlagen (durch Absperren einzelner Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

In Aufenthalts- und Pausenräume für das Personal wird die Anzahl Personen auf 1 Person pro 4 m<sup>2</sup> limitiert. Arbeitspausen werden bei Bedarf gestaffelt organisiert. Der Abstand von 1,5 m muss eingehalten werden.

Wir weisen die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmaßnahmen hin. Bei Nichteinhaltung machen wir vom Hausrecht Gebrauch.

An unserem Food-Truck, wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben, machen wir die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam und bringen Distanzhalter (Markierungen) an. Die Konsumation hat sitzend außerhalb des Betriebs zu erfolgen.

Wir vermeiden, dass unser Personal Gegenstände der Gäste anfasst. Dazu gehört auch deren Kleidung. Garderoben werden nicht zur Verfügung gestellt.

## **Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 m**

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

## **Maßnahmen**

Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.

Zwei Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1,5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt ebenfalls kein Mindestabstand.

Im Service wird ein Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten. Kann dieser Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützen wir unser Personal, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmaßnahmen möglichst minimal exponiert wird.

Unser Servicepersonal trägt einen Mund-/Nasenschutz.

#### **4. REINIGUNG**

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

##### **Maßnahmen**

Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt.

Für die Reinigungsarbeit werden wir vorzugsweise Einweg-Tücher . Sind Stofflappen im Ein-satz, werden diese regelmäßig, aber mindestens 2 x täglich ausgewechselt.

Oberflächen und Gegenstände (z.B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone) werden regelmäßig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.

Türgriffe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmäßig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.

WC-Anlagen werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert (aber mindestens alle 1,5 Stunden). Wir führen ein Reinigungsprotokoll, dass in dem WC-Bereich aushängt.

Unser Reinigungspersonal 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.

Offene Abfalleimer werden täglich mehrmals geleert.

Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt.

Arbeitskleider werden täglich gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.

Wir sorgen für einen regelmäßigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (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).

Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt. Menükarten werden nach jedem Gast gereinigt, desinfiziert oder im Abfall beseitigt.

Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden im Geschirrspüler gereinigt. Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.

Gläser werden im Rücklauf zurück desinfiziert und anschließend gespült.

## **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 geregelt.

### **Maßnahmen**

Die Bestimmungen von Art. 10c der Verordnung 2 über Maßnahmen zur Bekämpfung des Corona-virus werden übernommen und gelten für alle Betriebe und alle Mitarbeitenden.

Wir berücksichtigen, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen.

## **6. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ**

### **Maßnahmen**

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die (Selbst-)Isolation gemäß BAG zu befolgen.

## **7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN**

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

### **Maßnahmen**

Unser Servicepersonal trägt einen Mund-/Nasenschutz.

Hygienemasken (z.B. chirurgische Masken, OP-Masken) werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle vier Stunden gewechselt. 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 spätestens nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.

Wir verzichten auf gemeinsam benutzte Utensilien (z.B. unsere Besteckkörbe).

Wir verzichten auf Gegenstände, die von mehreren Gästen geteilt werden (z.B. Zeitschriften oder Magazine).

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

## **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**

Wir informieren unser Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmaßnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.

Wir hängen die Schutzmaßnahmen gemäß BAG im Eingangsbereich aus. Wir machen unsere Gäste auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam.

Wir instruieren unsere Arbeitnehmenden regelmäßig über die ergriffenen Hygienemaßnahmen und einen sicheren Umgang mit unserer Kundschaft.

Unser 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 können wir nachweisen.

Unser Personal wird geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können.

Unser Personal weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird.

Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich und schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten.

Wir informieren die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Wir 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. Wir achten auf genügenden Vorrat.

Wir stellen Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Wir kontrollieren den Bestand regelmäßig und füllen nach. Wir stellen unserem Personal Hygienemasken und Handschuhe zur Verfügung.

Soweit möglich, erhalten gemäß Art. 10b der Verordnung 2 über Maßnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus besonders gefährdete Arbeitnehmende nur Aufgaben mit geringem Infektionsrisiko zugewiesen.

Der Arbeitsplatz ist so ausgestaltet, dass jeder enge Kontakt mit anderen Personen ausgeschlossen ist, namentlich indem ein Einzelraum oder ein klar abgegrenzter Arbeitsbereich unter Berücksichtigung des Mindestabstandes von 1,5 Metern zur Verfügung gestellt wird.

Der Mitarbeiter ist verpflichtet dem Vorgesetzten zu melden, wenn er der Risikogruppe angehört.

Die Abklärung, ob ein/e Mitarbeiter/in besonders gefährdet ist, findet durch freiwillige, vertrauliche Gespräche statt.

Wir lassen keine erkrankten Mitarbeiter arbeiten und schicken Betroffene sofort nach Hause. Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).

## **10. PERSONENDATEN**

Wir erfassen die Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

### **Maßnahmen**

Von jedem Gast werden die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit) und die Tischnummer erfasst, sofern vor Ort konsumiert wird.

Wir stellen ein Formular zum Erfassen der Kontaktdaten zur Verfügung.

Wir verwenden die Daten ausschließlich für den angegebenen Zweck.

Wir bewahren die Daten 4 Wochen auf und vernichtet sie danach vollständig.

Wir können über die letzten 4 Wochen Auskunft darüber geben, welche Tische ein Mitarbeitender bedient hat.

## **ABSCHLUSS**

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum

....