



# SCHUTZKONZEPT COVID-19

## der

# VersuchsStollen Hagerbach AG

<b>Inhalt</b>	<b>Seite</b>
EINLEITUNG	2
GRUNDREGELN	2
1. Händehygiene	3
2. Gästegruppen auseinanderhalten	4
3. Distanz halten	4
4. REINIGUNG	5
5. Besonders gefährdete Personen	5
6. Erkrankte am Arbeitsplatz	6
7. Besondere Arbeitssituationen	6
8. Information	6
9. Management	7
10. Personendaten / Contact Tracing	8
ABSCHLUSS	9

## **EINLEITUNG**

Nachfolgendes Schutzkonzept beschreibt, welche Vorgaben die VersuchsStollen Hagerbach AG (VSH, Betrieb oder Betreiber) erfüllt, um Ihrer geschäftlichen Tätigkeit in sämtlichen Bereichen gemäss "COVID-19-Verordnung besondere Lage" nachzugehen. Die Vorgaben richten sich an Mitarbeitende, Lieferanten und Kunden der VSH. Sie dienen der Festlegung von betriebsinternen Schutzmassnahmen, die unter Mitwirkung der Arbeitnehmenden umgesetzt werden müssen.

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

Der Gastronomiebetrieb sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzeptes. Eine Gästegruppe umfasst im Folgenden 1 bis maximal 300 Personen. Gäste einer Gästegruppe kennen sich bzw. eine Person der Gruppe stellt den Kontakt zu allen Gästen der Gruppe sicher, um die Rückverfolgbarkeit während zwei Wochen nach dem Besuch zu gewährleisten.

## **GRUNDLAGEN**

- COVID-19-Verordnung besondere Lage (818.101.26)
- Arbeitsgesetz (SR 822.11) und dessen Verordnungen
- Muster-Schutzkonzept des Staatssekretariats für Wirtschaft (SECO)
- Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19 (GastroSuisse V6: 22.06.2020, gültig ab 22.06.2020)
- Kriterien, welche die Suva in Zusammenarbeit mit dem BAG und dem Seco für Kontrollen im Rahmen von Art. 7d, Covid-19-Verordnung 2 auf Baustellen erarbeitet hat.
- [bag-coronavirus.ch](http://bag-coronavirus.ch)

## **BEGRIFFE**

Betrieb, Betreiber = VersuchsStollen Hagerbach AG

Veranstalter = Kunde der VersuchsStollen Hagerbach AG

Veranstaltungen = Veranstaltungen jeglicher Art wie Konferenzen, Seminare, Versammlungen, Kundenanlässe oder Führungen im Stollen.

## **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 dieser Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Veranstalter und Betreiber stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.

3. Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 m Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 m sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen 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 (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.
7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
8. Information der Mitarbeitenden, Veranstalter und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug derselben bei der Umsetzung.
9. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
10. Veranstaltungen bis max. 300 Personen sind erlaubt, sofern die Abstandsregel eingehalten werden kann. Falls die Einhaltung der Abstandsvorgabe von 1.5 Metern aufgrund der Art der Veranstaltung, wegen örtlicher Gegebenheiten, oder aus betrieblichen oder wirtschaftlichen Gründen nicht möglich ist, müssen die Kontaktdaten der Gäste erfasst werden, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können. Der Veranstalter muss in der Lage sein, über die Kontaktdaten aller Personen, die im Falle eines Contact Tracings zu kontaktieren sind, zu verfügen.

## 1. Händehygiene

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

### Massnahmen

- Händehygienestationen sind beim Eingang Bürogebäude, Restaurant und Garderobe aufgestellt, Desinfektionsmittel für Arbeitsplätze werden bereitgestellt.
- Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere bei der Ankunft sowie vor und nach Pausen und auch zwischen Kontakten mit Kundschaft.
- Körperkontakte (z.B. Händeschütteln) sind zu vermeiden, Anfassen von Gegenständen von anderen Personen (Jacken, Laptops etc.) sind ebenfalls zu vermeiden.
- Unnötige Gegenstände wie Zeitungen, Kaffeeutensilien und Menagen werden bis zum Ende der Krise entfernt.
- Mitarbeitende inkl. Gruppenführer müssen sich vor und nach jedem Kundenkontakt die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit Händedesinfektionsmittel desinfizieren.

## 2. Gästegruppen auseinanderhalten

Der Betrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Eine Veranstaltung gilt als Gästegruppe.

### Massnahmen

- Die Grösse der Gästegruppe ist auf max. 300 Personen beschränkt.
- Pro Gästegruppe mit mehr als vier Personen müssen die Kontaktdaten mindestens einer Referenzperson erhoben werden.
- Im Restaurant erfolgt die Konsumation von Essen und Getränk sitzend oder stehend, jedoch dürfen sich die einzelnen Gästegruppen nicht mischen.
- Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden, sofern das Contact Tracing gewährleistet ist.

## 3. Distanz halten

Mitarbeitende und andere Personen halten bestmöglich 1,5 m Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 m sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen minimal exponiert werden.

### Massnahmen

- Bei den WC Anlagen werden Schilder aufgehängt, welche auf die Distanzregel hinweisen.
- Unnötiger Körperkontakt wie Händeschütteln wird vermieden.
- Restaurant ist so eingerichtet, dass Gästegruppen zueinander den Mindestabstand einhalten. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
- Beim Bewegen von Gästen oder Personal von einem zum anderen Ort in Gästeräumen und im Aussensitzbereich gelten keine Mindestabstände.
- Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden, sofern die Kontaktdaten der Teilnehmer der Gruppe bekannt sind.
- Die Gäste werden aktiv mit Plakaten auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hingewiesen.
- Bei Anlassbesprechungen, Raumbesichtigungen und Aufbau und Einrichten der Event-Räume, ist die Distanz von 1,5 Metern einzuhalten.
- Der Veranstalter muss ausreichend Hygienemasken bereithalten und auf Anfrage den Teilnehmern am Veranstaltungsort aushändigen
- Der Gruppenführer hält den Mindestabstand von 1,5 m zur Gästegruppe ein.

### Arbeit mit unvermeidbarer Distanz < 1,5 m

- Die Verweildauer bei Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 2 m ist auf ein Minimum zu reduzieren.
- Bei Bedarf stehen Hygienemasken seitens VSH zur Verfügung.

## 4. 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

#### Lüften

- Arbeitsplätze und Besucherräume werden mindestens 4 Mal täglich für 10 Minuten gelüftet. Dafür werden z.B. der Vorder- und Hinterausgang vom Restaurant gleichzeitig offengehalten.

#### Oberflächen und Gegenstände

- Kontaktflächen und Gegenstände wie Arbeitsflächen, Tastaturen, Kasse, Telefone, Arbeitswerkzeuge, Waschgelegenheiten werden regelmässig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel gereinigt.
- Geschirr und Gläser werden schnellstmöglich in der Geschirrwaschmaschine gewaschen.
- Türgriffe, Treppengeländer, Kaffeemaschinen, die von mehreren Personen angefasst werden, werden regelmässig desinfiziert.
- Tischflächen im Restaurant und in Seminarräumen werden vor und nach jedem Anlass gereinigt und desinfiziert.

#### WC-Anlagen

- regelmässige Reinigung der WC-Anlagen, bei offenem Gastronomiebetrieb min. 2x pro Tag
- fachgerechte Entsorgung von Abfall

#### Abfall

- regelmässiges Leeren von Abfalleimern (insbesondere bei Handwaschgelegenheit)
- Anfassen von Abfall wird vermieden und stets mit Hilfsmitteln wie Einweghandschuhen, Besen und Schaufel gehandhabt.
- Handschuhe werden sofort nach Gebrauch im Zusammenhang mit Abfall entsorgt
- Abfallsäcke werden nicht zusammengedrückt, sondern verschlossen in die vorgesehenen Tonnen platziert
- Abfalltonnen werden regelmässig geleert

#### Arbeitskleidung und Wäsche

- Persönliche Arbeitskleidung wird verwendet
- Arbeitskleider werden mit handelsüblichen Waschmitteln regelmässig gewaschen
- Einweghauben stehen bei Bedarf zur Verfügung für Kunden, welche die VSH Helme benutzen

## 5. Besonders gefährdete Personen

Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen (Personen mit Bluthochdruck, Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, chronische Atemwegserkrankungen, Krebs oder Erkrankungen und Therapien, die das Immunsystem schwächen).

Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Schutzmassnahmen des BAG und bleiben – wenn immer möglich – zu Hause.

- Besonders gefährdete Mitarbeitende müssen zu Hause bleiben.
- Mitarbeitende machen ihre besondere Gefährdung durch eine persönliche Erklärung geltend. Der Arbeitgeber kann ein ärztliches Attest verlangen.

## **6. Erkrankte am Arbeitsplatz**

Erkrankte im Unternehmen werden sofort nach Hause geschickt und angewiesen, die (Selbst-) Isolation gemäss BAG zu befolgen. Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

- Mitarbeitende mit Symptomen die möglicherweise auf eine Infektion mit SARS-CoV-2 hindeuten, dürfen nicht am Arbeitsplatz erscheinen und müssen den Arbeitgeber darüber informieren. Sie melden sich sofort telefonisch bei einem Arzt oder einer Gesundheitseinrichtung zur Kontrolle.

## **7. Besondere Arbeitssituationen**

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

### **Massnahmen**

- Das Unternehmen stellt den Mitarbeitenden persönliches Schutzmaterial zur Verfügung.
- Schulung im Umgang mit Schutzmaterial seitens Leiter G&E und Leiter SGU, z.B. Einwegmaterial (Hygienemasken (chirurgische Masken / OP-Masken), Handschuhe, Schürzen etc.) richtig anziehen, verwenden und entsorgen oder wie wiederverwendbare Gegenstände korrekt desinfiziert werden.
- Auf gemeinsam genutzte Gegenstände, Werkzeuge, Utensilien wird bestmöglich verzichtet, ansonsten erfolgt vor und nach Nutzung eine Desinfektion.
- Bei Arbeiten ausser Haus werden die Anforderungen der jeweiligen Betriebe, Baustellen und allgemein des BAG befolgt.
- Für die Aussenstandorte des VSH ist das Schutzkonzept vor Ort zu befolgen.

## **8. Information**

Information der Mitarbeitenden und weiteren betroffenen Personen über die Richtlinien und Massnahmen und Einbezug derselben bei der Umsetzung.

### **Information der Kundschaft**

- Aushang der Schutzmassnahmen gemäss BAG an relevanten Orten, z.B. am Eingang
- Information der Kundschaft, dass kranke Personen die Anweisungen zur Isolation gemäss BAG befolgen müssen.

- Der Veranstalter informiert die Teilnehmer seines Anlasses über Vorgaben und Massnahmen. Insbesondere sind die Gäste auf Händyhygiene, Distanzregeln sowie die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.
- Der Veranstalter weist die Teilnehmer ausdrücklich darauf hin, dass kranke und stark gefährdete Personen die Veranstaltung nicht besuchen dürfen.

#### **Information der Mitarbeitenden**

- Dieses Dokument wird allen Mitarbeitenden des VSH übermittelt.
- Der VSH informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im VSH. Dabei wird beachtet, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.
- Auf Rechte und Schutzmassnahmen für besonders gefährdete Personen ist besonders hingewiesen mit Verweis auf die Internet Seite des BAG.

## **9. Management**


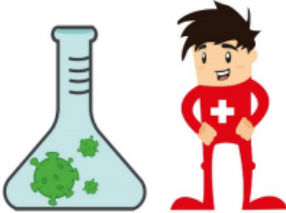
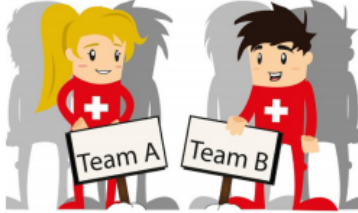

Umsetzung von Massnahmen im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

#### **Massnahmen**

- Seifenspender und Einweghandtücher regelmässig auf Vorrat kontrollieren
- Desinfektionsmittel (für Hände), sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) regelmässig kontrollieren und nachfüllen
- Bestand von Hygienemasken regelmässig kontrollieren und nachfüllen
- Kranke Mitarbeitende dürfen nicht arbeiten und werden sofort nach Hause geschickt.
- Soweit möglich, erhalten 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 m zur Verfügung gestellt wird. In Fällen, in denen ein enger Kontakt nicht jederzeit vermieden werden kann, werden angemessene Schutzmassnahmen nach dem STOP-Prinzip ergriffen (**S**ubstitution, **T**echnische, **O**rganisatorische Massnahmen, **P**ersönliche Schutzausrüstung). Andernfalls müssen die Arbeitnehmenden unter Lohnfortzahlung von der Arbeitspflicht befreit werden.
- Mitarbeitende sind verpflichtet dem Vorgesetzten zu melden, wenn sie der Risikogruppe angehören. Die Abklärung, ob Mitarbeitende besonders gefährdet sind, findet durch freiwillige, vertrauliche Gespräche statt. Der VSH darf dafür einen Vertrauensarzt zu Rate ziehen.



Version: 11. Mai 2020

S	<p><b>S</b> steht für Substitution, was im Falle von COVID-19 nur durch genügend Distanz möglich ist (z. B. Homeoffice).</p>	
T	<p><b>T</b> sind technische Massnahmen (z. B. Acrylglas, getrennte Arbeitsplätze).</p>	
O	<p><b>O</b> sind organisatorische Massnahmen (z. B. getrennte Teams, veränderte Schichtplanung).</p>	
P	<p><b>P</b> steht für persönliche Schutzmassnahmen (z. B. Hygienemasken (chirurgische Masken / OP-Masken)).</p>	

## 10. Personendaten / Contact Tracing

Der VSH ermöglicht die Erfassung von Kontaktdaten der Restaurant-Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

### Massnahmen

- Der Veranstalter ist verantwortlich, dass nicht mehr als 300 Teilnehmer an seiner Veranstaltung sind.
- Wenn die Möglichkeit einer Vermischung der Personengruppe besteht (z.B. Toilette, Eingangsbereich) muss der Mindestabstand eingehalten werden.
- Sofern die Abstandsregel von 1,5 m nicht eingehalten werden kann, erstellt der Veranstalter eine Liste der Kontaktdaten und bewahrt diese mind. 2 Wochen auf, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.
- Der Veranstalter muss dem Betrieb versichern, eine Gästeliste erfasst zu haben. Der Veranstalter muss die Gästeliste nicht dem Betrieb abgeben, der Betreiber erfasst die Kontaktdaten des Veranstalters.



- Der Veranstalter ist verantwortlich, die Teilnehmer über die Unterschreitung des Abstandes von 1.5 Metern und das damit verbundene Infektionsrisiko zu informieren.
- Der Veranstalter weist die Teilnehmer auf die Erhebung der Kontaktdaten hin und dass es für sie allenfalls zu einer Quarantäne kommen kann, wenn es während der Veranstaltung enge Kontakte mit COVID-19-Erkrankten gab.
- Gäste haben die Möglichkeit ihre Kontaktdaten anzugeben, damit sie im Bedarfsfall vom kantonsärztlichen Dienst kontaktiert werden können. Der VSH stellt im Restaurant ein Formular zum Erfassen der Kontaktdaten zur Verfügung.
- Die VSH verwendet die Daten ausschliesslich für den angegebenen Zweck. Der Betrieb bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet sie danach vollständig. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.
- Es ist für die letzten 14 Tage nachvollziehbar, welche Mitarbeitende die Gäste bedient haben.

## **ABSCHLUSS**

Dieses Dokument wurde nicht auf Grund einer Branchenlösung erstellt, sondern in Anlehnung an diverse Branchenlösungen, welche auf die Geschäftstätigkeit der VersuchsStollen Hagerbach AG zutreffen.

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitenden übermittelt und erläutert.

17.08.2020, Michael Kompatscher, Geschäftsführer