



Restaurant
Burehuus

(Version November 2021)

SCHUTZKONZEPT COVID-19

Restaurant Burehuus Thun

Einleitung

Dieses Konzept basiert auf den Vorgaben der Standard-Schutzkonzepte der Branchenverbände für Gastgewerbe und Hotellerie und wurde auf die Gegebenheiten im Restaurant Burehuus in Thun angepasst. Es ergänzt die bestehenden internen Hygiene- und Schulungskonzepte und gilt bis auf Widerruf. Geschäftsleitung und Abteilungsleiter sind für die Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

Grundregeln

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Die Restaurationsbetriebe, Gemeinschaftsgastronomie sowie Bar- und Clubbetriebe 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
5. Kranke Personen im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, Kontakt mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt aufzunehmen sowie die Empfehlungen des BAG einzuhalten.
6. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
7. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter Covid-19

Restaurant Burehuus Thun

Grundregeln:

- Regelmässig Hände waschen
- Möglichst keine Oberflächen berühren
- Kein Vermischen der Gästegruppen
- Mitarbeiter halten untereinander und zu den Gästen 1.5 Meter Abstand
- Regelmässige Reinigung aller Oberflächen
- Mitarbeiter oder Gäste mit Krankheitssymptomen müssen nach Hause in die vom BAG empfohlene Selbstisolation



Restaurant
Burehuus

- Alle Mitarbeiter, die über kein Covid-Zertifikat verfügen, tragen immer eine Schutzmaske.
- Für Mitarbeiter mit gültigem Zertifikat entfällt die Maskenpflicht.
- Gäste ohne gültiges Covid-Zertifikat erhalten kein Einlass ins Restaurant.
- Die Mitarbeiter kontrollieren jeden Gast auf ein gültiges Zertifikat und einen gültigen amtlichen Ausweis.
- Gäste müssen im Innenbereich eine Maske tragen, wenn Sie über kein Covid Zertifikat verfügen. Sie sind nur zugelassen, um von der Terrasse auf die Toilette zu gehen.
- Im Aussenbereich entfällt die Zertifikats- und Maskenpflicht.

Händehygiene:

- Gäste müssen beim Eintreten die Hände waschen oder desinfizieren (Händehygienestation)
- Mitarbeiter waschen sich regelmässig die Hände (Bei Arbeitsbeginn, vor und nach den Pausen, etc.)
- Vor folgenden Arbeiten IMMER die Hände desinfizieren: Tische decken, Servietten falten, Besteck polieren)
- Nach dem Abräumen der Tische immer die Hände waschen

Gästegruppen auseinanderhalten:

- Die Gästegruppen werden nicht vermischt

Distanz halten:

- Zu allen immer 1.5 Meter Abstand halten
- Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne, nach hinten und seitlich einen Abstand von 1.5 Metern gehalten werden. (Tischkante zu Tischkante, Rücken zu Rücken)
- Wartende Gäste im Eingang halten ebenfalls einen Abstand von 1.5 Metern (Bodenmarkierung)
- Dies gilt auch für WC-Anlagen, Aufenthalts- und Pausenräume
- Mitarbeiter halten im Pausenraum Abstand. Dort ist eine Person pro vier m² erlaubt
- Abstand auch in Seminarräumen sofern der Raum genügend Platz dazu bietet
- Das Personal darf die Garderobe der Gäste nicht abnehmen
- Auch an Buffets werden die Abstandsregeln zwischen den Gästegruppen eingehalten
- Händeschütteln ist strikt verboten
- In der Küche wird beim Arbeiten einen Abstand von 1.5 Metern eingehalten
- Im Service wird ein Abstand von 1.5 Metern eingehalten.

Reinigung:

- Gedecke werden nach jedem Gast ausgetauscht und gereinigt
- Für die Reinigung werden Einwegtücher benutzt (Papierrolle)
- Stofflappen und –Tücher müssen sicher zwei Mal täglich gewechselt werden
- Oberflächen und Gegenstände werden regelmässig desinfiziert und gereinigt (Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel, etc.)



Restaurant
Burehuus

- Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen und Stühle, Kaffeemaschinen, Geräte in der Küche, etc. werden regelmässig gereinigt und desinfiziert
- WC Anlagen werden zwei Mal täglich gereinigt (Reinigungsliste ausfüllen!)
- Handschuhe müssen getragen werden beim Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche
- Arbeitskleider TÄGLICH wechseln und waschen
- Es wird vier Mal täglich das Restaurant für 10 Minuten gelüftet
- Kundenwäsche (Tischtuch, Serviette, etc.) wird nach jedem Gebrauch gewechselt. Wenn mit Napperons gearbeitet wird, reicht das Austauschen des Napperons
- Arbeitskleider werden zwischen den Mitarbeitern nicht ausgetauscht
- Speisekarten werden nach jedem Gast gereinigt und desinfiziert
- Besteck und Geschirr nur in der Maschine waschen (über 60 Grad), nicht von Hand

Besonderes:

- Hygienemasken werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle vier Stunden gewechselt
- Vor dem Anziehen und Ausziehen der Masken werden die Hände gewaschen
- Die Masken müssen in geschlossenen Abfalleimern entsorgt werden
- Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und entsorgt
- Auch bei Warenannahmen gilt der Abstand von zwei Metern
- Gäste sollten, wenn möglich mit Karte und nicht Bar bezahlen
- Der Gast wird beim Eintreten darauf aufmerksam gemacht, dass er bei Krankheitssymptomen nach Hause gehen soll.



Burehuus:

- Beschriftung der «Verhaltensregeln» an den Eingängen
- Beschriftung aller Räume mit der maximalen Personenanzahl pro Raum
- «Verhaltensregeln» in der Speisekarte ersichtlich.
- Händedesinfektionsstationen bei beiden Eingängen
- Toilette wird zwei Mal am Tag gereinigt (nach Mittag- und nach Abendservice)
- Dasselbe gilt für alle Türgriffe und Geländer.
- Vor und nach dem Mittag- und Abendservice wird für 10 Minuten gelüftet.
- Bei Buffetservice wird sichergestellt, die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam gemacht werden. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.
- Burehuus Zmorge Buffet, Abstands-Kennzeichnung am Boden, Händedesinfektionsstation vor Buffet.
- Service: Gäste beim Eintreten auf die «Regeln» aufmerksam machen.
 - Immer Abstand halten
 - Schutzmaske tragen falls kein gültiges Zertifikat vorhanden ist.
 - Garderobe darf nicht angenommen werden (Im Auto lassen oder zum Tisch nehmen)
 - Hände desinfizieren
 - Beim Einsetzen von Tellern oder Servieren von Getränken möglichst nicht reden
 - Datenabgabe
 - Speisekarte normal oder digital per QR Code erhältlich. Speisekarten werden nach jedem Gast gereinigt und desinfiziert.
 - Nach jedem Gast wird der Tisch gereinigt und desinfiziert. Ebenso die Stühle und Bänke. Am Abend werden die Läufer und Servietten (wie üblich) nach jedem Gast gewechselt)