

COVID-SCHUTZKONZEPT

CAFÉ AMREICHOCOLATIER/WILLISAU VERSION II

09.11.2020

1. HYGIENE

MITARBEITER:

- Maskenpflicht im ganzen Geschäftsbereich: Verkaufs-, Produktions-, Lager- Aufenthalts- und Garderobenräume. Vor allem wenn die Distanz von 1.5m nicht eingehalten werden kann.
- MitarbeiterInnen erhalten zertifizierte Stoffmasken. Für deren fachgerechtes Waschen und Tragen sie verantwortlich sind.
- Alle Team-Mitglieder haben die strikte Anweisung sich vor Dienstbeginn und während dem Arbeitseinsatz regelmässig die Hände zu waschen und fachgerecht zu desinfizieren.
- Die dazu notwendigen Dispenser und Einweg-Handtücher stehen bei allen notwendigen Standorten bereit.
- Bei Entgegennahme von Bargeld ,in Verkauf und Service, werden die Hände desinfiziert.

KUNDEN ,GÄSTE und HANDWERKER:

- Maskenpflicht im ganzen Geschäftsbereich: Ab Eintritt in das Gebäude. Die Mitarbeiter sind angehalten die Besucher mit Nachdruck darauf zu erinnern.
- Registrations-Pflicht der Café-Gäste: Die Gäste sind aufgefordert sich zu registrieren. Hierfür steht ein einfaches QR-Code System zur Verfügung. Für Gäste ohne Smartphone besteht die Möglichkeit mittels Kassabon.
- Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, ebenso Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können.
- Beim Eingangsbereich und vor den Toiletten stehen Desinfektions-Dispenser. Durch Hinweistafeln fordern wir diese aktiv auf ihre Hände zu desinfizieren.
- Bei den Toiletten sind zusätzlich Hinweise angebracht wie die Hände fachgerecht gewaschen werden sollen.

2. DISTANZ HALTEN

Grundsatzregel: Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5m Abstand zueinander.

BEREICHE:

Service:

- Bei Entgegennahme von Bargeld regelmässig Hände waschen und desinfizieren.
- Gäste auf Maskenpflicht hinweisen: Beim Gang durch das Café, -auf die Toilette.

Getränke- und Essensausgabe (Buffet)

- Eine Person an der Getränkeausgabe, die Andere beim Abwasch und Essensausgabe. Der Abstand von 1.5m ist möglich und soll bewusst eingehalten werden.

Verkauf:

- Die Kunden werden gebeten wenn immer möglich Bargeldlos zu bezahlen.
- Bei Entgegennahme von Bargeld regelmässig Hände waschen und desinfizieren.
- Bei Beratung neben der Theke wird der Kunde auf die Abstandsregel hingewiesen.

Produktion

- Den Arbeitsplatz so wählen, dass 1.5m Abstand eingehalten werden: 1 Person pro Arbeitstisch.
- Lieferanten, Handwerker und Besucher haben die Pflicht ab Eingangstüre eine Schutzmaske zu tragen.
- Die Mitarbeiter sind dazu verpflichtet diese auf die Maskenpflicht aufmerksam zu machen!

Restauration

- Die Servicemitarbeiter sind angehalten die neue Tischordnung einzuhalten (Tische dürfen nicht verschoben werden).
- Die Service-Mitarbeiterinnen haben die Gäste von unnötiger Durchmischung abzuhalten.

Pausen- und Garderobenräume

- Auch hier muss die Distanz von 1.5m eingehalten werden. Ansonsten tragen der Schutzmaske!
- Essen: Versetzt, ohne direkten Gesichtskontakt, 1.5 m Abstand, Tisch gründlich reinigen und desinfizieren.

ARBEIT MIT UNVERMEIDBARER DISTANZ UNTER 1.5 M

Servicebereich

Bedingt durch die Art und Weise unseres Restaurationskonzepts kann teilweise der Abstand nicht eingehalten werden.

Eine Unterschreitung des Abstands zwischen unterschiedlichen Gästegruppen ist zulässig, wenn geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen vorgesehen werden. Können aufgrund der Art der Aktivität oder wegen örtlicher Gegebenheiten während einer bestimmten Dauer weder der erforderliche Abstand zwischen unterschiedlichen Gästegruppen eingehalten noch Schutzmassnahmen ergriffen werden, so muss die Erhebung von Kontaktdaten der anwesenden Personen vorgesehen werden. Es obliegt dem jeweiligen Kanton zu entscheiden, welche Voraussetzungen dazu im Detail erfüllt sein müssen. Unterschreitet der Betrieb den Mindestabstand aufgrund der Art der Aktivität oder wegen örtlicher Gegebenheiten, so In diesem Falle bestätigt die verantwortliche Person weiter mit der Unterzeichnung des vorliegenden Schutzkonzeptes, dass der Betrieb den erforderlichen Mindestabstand während einer bestimmten Dauer nicht einhalten und keine geeigneten Schutzmassnahmen wie das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen ergreifen kann.

Allgemeine Regel

Unnötiger Körperkontakt unter den Mitarbeiter und Gästen ist zu vermeiden (Händeschütteln, Umarmung zur Begrüssung).

3. REINIGUNG

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

Tische, Stühle Menükarten

Nach jedem Besuch der Gästegruppe wird der Tisch und die Stühle zuerst mit einem sauberen feuchten Lappen gereinigt und anschliessend desinfiziert. Die von den Gästen benutzten Karten werden ebenfalls auf gleiche Weise gereinigt.

Nach diesem Vorgang wäscht sich die Service-Mitarbeiterin gründlich die Hände und desinfiziert diese.

Handlauf Treppe, Türgriffe, Toiletten, Kassendisplay

Diese werden mindestens 2x aber spätestens nach der ersten Arbeitsschicht gereinigt und desinfiziert.

Abfall

Der Abfall vom Buffet und den Toiletten wird mit Gebrauch von Schutzhandschuhen nach jeder Arbeitsschicht geleert. Die Handschuhe sind anschliessend zu entsorgen.

4. EIGENVERANTWORTUNG

Die Mitarbeiter sind bis dazu angehalten in den nächsten Wochen auf den Besuch von grösseren Feiern zu verzichten, Mit der Ansteckung eines Mitarbeiters riskieren wir die Vorsorgliche Schliessung für mindestens 10 Tage ! Was in der momentanen Situation existenziell für den Betrieb sein kann!

5. COVID-19 ERKRANKTE

Erkrankte Mitarbeiter sind dazu verpflichtet sich unverzüglich beim direkten Vorgesetzten zu melden. Sie haben die Pflicht sich sofort untersuchen zu lassen und für die nötige Zeit in Selbstquarantäne zu gehen.

6. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

Bedingt durch die Komplexität der Situation wurden die Mitarbeiter per Mail das angepasste Sicherheitskonzept zugestellt. Diese sind verpflichtet dies aufmerksam zu lesen und dies mit Unterschrift zu bestätigen.

7. INFORMATION

Das ganze Schutzkonzept sowie aktuelle Anpassungen werden an dem Infoboard für die Mitarbeiter deponiert.

Die Besucher von Café AMREIN Chocolatier werden mit Merkblätter an Eingang, Toiletten und mündlich von unseren Mitarbeiterinnen informiert.

8. MANAGEMENT

Für die Umsetzung der nötigen Massnahmen und deren Kontrolle sind die jeweiligen Bereichs-Verantwortlichen zuständig.

9. ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen betreffenden MitarbeiterInnen am 21. Oktober übermittelt.

Willisau, den 21. Oktober 2020

Verantwortliche Person:

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'M. Renggli', with a stylized flourish at the end.

Michael Renggli/Inhaber
Café AMREIN Chocolatier/Willisau