

2. Juni 2020

Update vom 23.6.2020

Schutzkonzept für das Bildungszentrum GastroZürich unter COVID-19

Einleitung

Das vorliegende Konzept enthält Vorgaben für GastroZürich zur Durchführung eines reibungslosen Schulbetriebes in Zusammenhang mit dem Corona-Virus. Das Ziel dieses Schutzkonzeptes ist es, trotz Zusammentreffen vieler Menschen insbesondere schwere COVID-19 Erkrankungen zu verhindern und Neuerkrankungen auf einem niedrigen Niveau zu halten. Die vom SBFI (Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation) entwickelte Grundlage für die Ausarbeitung der Schutzkonzepte sowie das Muster-Schutzkonzept des SVEB (Schweizerischer Verband für Weiterbildung) wurden entsprechend adaptiert und sinngemäss angepasst.

Die Mitarbeitenden von GastroZürich werden speziell geschult. Die Lehrpersonen sowie die Kursteilnehmenden werden vor dem Schulbesuch schriftlich über dieses Schutzkonzept informiert.

Das Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf. Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19).

1. Hygiene

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen wird möglichst vermieden. Es findet eine bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden, statt.

Massnahmen
<ul style="list-style-type: none">• Zur Händedesinfektion sind im Eingangsbereich, den Pausenzonen und den Kursräumen Desinfektionsspender aufgestellt.
<ul style="list-style-type: none">• Alle Personen reinigen sich regelmässig die Hände.
<ul style="list-style-type: none">• Die Begrüssung erfolgt ohne Handschlag.
<ul style="list-style-type: none">• Die Lehrpersonen sind angewiesen, in den Kursräumen regelmässig und ausgiebig zu lüften.
<ul style="list-style-type: none">• Tische, Stühle, wiederverwendbare Kursutensilien (bspw. Flipchart-Stifte), Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer und andere Objekte, die oft von mehreren Personen angefasst werden, werden regelmässig durch den Hausdienst von GastroZürich gereinigt und nach Möglichkeit desinfiziert.
<ul style="list-style-type: none">• In den Toiletten stehen Einweghandtücher zur Verfügung.
<ul style="list-style-type: none">• Den Lehrpersonen und den Kursteilnehmenden werden 50cl PET-Wasserflaschen abgegeben.
<ul style="list-style-type: none">• Zeitschriften, Flyers, etc. werden aus allen Gemeinschaftsbereichen entfernt.

- Schutzmasken für Lehrpersonen und Kursteilnehmende für spezielle Situationen können unentgeltlich am Empfang bezogen werden.
- In den Kursräumen stehen geschlossene Abfalleimer.
- Umkleieräumlichkeiten und Garderoben dürfen unter Einhaltung der Hygiene- und Distanzregeln benutzt werden.
- Die Mitarbeitenden vermeiden, Gegenstände der Kursteilnehmenden oder Lehrpersonen anzufassen. 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.

2. Soziale Distanz

Mitarbeitende, Lehrpersonen und Kursteilnehmer halten - wenn immer möglich - 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

- Sitzgelegenheiten in den Kursräumen sowie Verkehrszonen werden, wenn immer möglich so eingerichtet, dass die Teilnehmenden einen Abstand von 1.5 Meter untereinander und zu den Lehrpersonen einhalten können.
- Die Sitzplätze werden entsprechend den Platzverhältnissen in den Kursräumen soweit reduziert, dass die Einhaltung der Abstandsregelung möglich ist.
- Jede Lehrperson gestaltet seinen Unterricht so, dass die Distanzregeln eingehalten werden können. Gruppenarbeiten können in den dafür vorgesehenen Zimmern durchgeführt werden.
- Die Pausen werden nach Bedarf so gestaffelt, dass die Abstandsregeln auch in Pausen- und Aufenthaltsräumen sowie den WC Anlagen eingehalten werden können. Dazu werden einzelne Pissoirs gesperrt und entsprechende Bodenmarkierungen angebracht, um den 1.5 Meter-Abstand zu gewährleisten.
- Beim Empfang werden Bodenmarkierungen angebracht, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1.5 Metern zwischen den Personen zu gewährleisten. Die vorhandene Glasscheibe bietet Schutz zwischen Front-Desk-Mitarbeitenden und Kursteilnehmenden / Kunden.
- Auch in Verpflegungsstätten sind die Abstandsregeln einzuhalten. Wir verweisen auf Punkt 5 in diesem Schutzkonzept.
- In Praxiskursen im Service und der Küche mit unvermeidbarem, nahem Kontakt werden Masken resp. Gesichtsvisiere für Teilnehmende und Lehrpersonen zur Verfügung gestellt. Es besteht grundsätzlich keine Tragepflicht von Masken.
- Der Zugang in die Büroräumlichkeiten im 4.OG ist ausschliesslich für Mitarbeitende von GastroZürich und Gastro Zürich-City erlaubt.

3. Besonders gefährdete Personen und Ausschluss von Personen, die krank sind oder sich krank fühlen

Besonders gefährdeten Personen werden angemessenen geschützt. 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 geregelt.

Massnahmen

- Personen, die einzelne COVID-19-Symptome (vgl. Anhang 1) zeigen oder im Kontakt mit infizierten Personen waren, sind von Präsenzveranstaltungen ausgeschlossen.
- Teilnehmende und Lehrpersonen, die nachweislich vom Corona-Virus betroffen waren, dürfen erst zwei Wochen nach überstandener Krankheit an einer Weiterbildung teilnehmen / durchführen.
- Personen, die eine relevante Erkrankung gemäss COVID-Verordnung aufweisen (vgl. Anhang 2), wird empfohlen, bis auf Weiteres auf die Teilnahme an Präsenzveranstaltungen zu verzichten.
- Alle Mitarbeitenden, die zur Risikogruppen gehören, können sich von Aufgaben im Kontakt mit Teilnehmenden dispensieren lassen, wenn sie ein ärztliches Attest vorweisen (Grundlage: COVID-19 Verordnung 2)

4. Information und Management

Informationen der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen. Kranke im Betrieb werden nach Hause geschickt und instruiert, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

Massnahmen

- Beim Eingang, in Aufenthalts- und Pausenräumen werden die Informationsmaterialien des Bundes betreffend Distanz- und Hygieneregeln gut sichtbar angebracht.
- Lehrpersonen sind angewiesen beim Kursstart auf die geltenden Distanz- und Hygieneregeln sowie auf die angepasste Methodenwahl hinzuweisen. Dazu stellt GastroZürich den Lehrpersonen eine PowerPoint-Präsentation zur Verfügung.
- Die Schulleitung informiert die Mitarbeitenden regelmässig über die Massnahmen im Zusammenhang mit dem Schutzkonzept.
- Die Schulleitung informiert besonders gefährdete Mitarbeitende über ihre Rechte und Schutzmassnahmen.
- Die Schulleitung stellt sicher, dass die Umsetzung der im Schutzkonzept festgelegten Massnahmen regelmässig kontrolliert und eingehalten werden.

5. Pausen- und Mittagsverpflegung

Für die Pausen- und Mittagsverpflegung gilt das Schutzkonzept für den Gastro-Bereich von Gastro Suisse.

Massnahmen

Händehygiene

- Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor Arbeitsbeginn sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wie dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.
- Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische decken, Servietten falten, und Besteck polieren.
- Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor sie sauberes Geschirr wieder anfassen.

Gästegruppen auseinanderhalten

- Jede Schulklasse sitzt an einem eigenen, beschrifteten Tisch.
- GastroZürich stellt sicher, dass es keine Vermischung von Schulklassen gibt.
-

Distanz halten

- Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1.5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 1.5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
- GastroZürich stellt sicher, dass die wartenden Gäste den Mindestabstand von 1.5 Metern zu anderen Gästen einhalten können. GastroZürich bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an.

Reinigung

- 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, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.
- Das Personal 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.
- Der Betrieb sorgt 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.
- Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden möglichst im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand). Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt

Besondere Arbeitssituationen

- Hygienemasken 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 nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.
- Der Betrieb verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe)
- Der Betrieb stellt selbstbediente Buffets auf bediente Buffets um. Alternativ gewährleistet er, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert, oder Einweghandschuhe benutzt, oder mit frischem Besteck schöpft.

Verpflegungskonzept

Auf der Grundlage des Schutzkonzeptes wird ein Verpflegungskonzept erarbeitet (siehe Anhang 3)

Anhang 1

COVID-19 Symptome gemäss BAG (Stand 24.04.2020)

Diese Symptome treten häufig auf:

- Husten (meist trocken)
- Halsschmerzen
- Kurzatmigkeit
- Fieber, Fiebergefühl
- Muskelschmerzen
- Plötzlicher Verlust des Geruchs- und / oder Geschmackssinns

Diese Symptome treten selten auf:

- Kopfschmerzen
- Magen-Darm-Symptome
- Bindehautentzündung
- Schnupfen

Die Krankheitssymptome sind unterschiedlich stark; sie können auch leicht sein. Ebenfalls möglich sind Komplikationen wie eine Lungenentzündung.

Anhang 2

Relevante Erkrankungen gemäss COVID-2 Verordnung Art. 10

- Bluthochdruck
- Chronische Atemwegserkrankungen
- Diabetes
- Erkrankungen und Therapien, die das Immunsystem schwächen
- Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- Krebs

Anhang 3

Verpflegungskonzept ab dem 22. Juni 2020

Durch die COVID-19 Schutzmassnahmen des Bundes muss die gewohnte Mittags- und Pausenverpflegung vorübergehend angepasst werden. Die Verpflegung ist sichergestellt und Risikogruppen werden zu jedem Zeitpunkt geschützt.

Mittagsverpflegung

Ab dem 22. Juni wird eine Salatauswahl und ein warmes Buffet mit einem Fleisch- und einem vegetarischen Gericht angeboten. Einweghandschuhe stehen ausreichend zur Verfügung.

Standort

Um die vorgeschriebenen Abstände einhalten zu können, stehen Verpflegungsstandorte im 1. und 2. Stock sowie die jeweiligen Schulzimmer zur Verfügung.

Verpflegungszeiten

Die Verpflegung wird gestaffelt durchgeführt. Die Klassen werden per Tagesplan über ihre Verpflegungszeitfenster informiert.

Pausen

Die Pausen werden gestaffelt durchgeführt. Die Klassen werden per Tagesplan über ihre Zeitfenster informiert. Die Ausgabe von kalten und warmen Getränken, sowie Kleingebäck findet ausschliesslich durch Gastro Zürich-Mitarbeitende zu den definierten Zeiten statt.

Entsorgung

PET-Flaschen werden in den Sammelbehältern und übrige Abfälle werden in die bereitgestellten, schliessbaren Abfallkübel entsorgt. Abfalleimer werden mindestens einmal täglich geleert.

Anhang 4

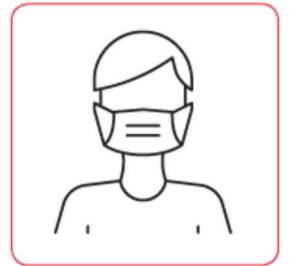
Sicherheitskonzept Service-Grundkurs

Gemeinsam sicher geniessen und lernen

Die Mitarbeiterhygiene, die Lebensmittelhygiene und die Betriebshygiene sind seit jeher die Grundpfeiler eines erfolgreich geführten Gastronomiebetriebes. Die Gesundheit der Gäste und Mitarbeitenden steht im Mittelpunkt. Mit dem COVID-19- Schutzkonzept von GastroSuisse zeigen Sie, dass Sie die Vorschriften des Bundes einhalten und die Verantwortung im Umgang mit dem Coronavirus übernehmen. Bitte befolgen Sie folgende Punkte:

Tische decken / Servicetisch vorbereiten / allgemeine Sauberkeit

- Tische vor dem Aufdecken desinfizieren
- Plateaus vor dem Aufdecken desinfizieren
- Bestecke und Gläser mit einem sauberen Tuch polieren. Hände zuerst mit Flüssigseife und Wasser waschen oder desinfizieren
- Kurz bevor die Gäste kommen den Gästeraum gut durchlüften
- Menagen (Salz, Pfeffer) werden auf dem Servicetisch bereitgestellt und nur auf Gästewunsch gebracht. Nach dem Abräumen desinfizieren



Persönliche Hygiene / Händehygiene / Officearbeiten

- Hände regelmässig mit Flüssigseife und Wasser reinigen / oder desinfizieren
- Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen. Danach Hände gründlich mit Flüssigseife und Wasser reinigen oder desinfizieren
- Das Serviceteam trägt eine Schürze von Gastro Zürich, zudem ein Schutzvisier oder eine Einwegmaske
- Jeder Servicemitarbeitender trägt sein persönliches Servicetuch
- Die Schürzen und Servicetücher von Gastro Zürich werden nach jedem Service in die Wäscherei gegeben.
- Die Servicetischverantwortliche bedient die Kaffeemaschine im Office. Nach Gebrauch das Display desinfizieren



Umgang mit den Gästen

- Weisen Sie die Gäste darauf hin, dass an der Garderobe wegen der aussergewöhnlichen Situation keine Hilfestellung gegeben werden kann
- Die Gäste desinfizieren sich beim Eingang die Hände
- Die Gäste sitzen an 4-er Tischen
- Beim Salatservice darf nur ein Gast am Tisch mit einem Vorlegebesteck sich selbst und den anderen Gästen am Tisch schöpfen
- Die Anzahl Brotstücke im Körbchen muss mit der Gästezahl übereinstimmen
- Zucker und Rahm beim Kaffeeservice werden direkt auf die Kaffeeuntertasse angerichtet
- Nach jedem Zurückräumen von gebrauchtem Besteck, Gläsern, Tassen und Tellern auf den Abraumwagen immer die Hände desinfizieren

