



## COVID-19 Konzept Wyniger Gruppe – Beef7

Per 20.12.2021 gilt das neue COVID – Schutzkonzept bis auf Widerruf

Das Schutzkonzept gilt für alle Hotelbetriebe und Restaurationsbetriebe der Wyniger Gruppe und ist auf Basis des Schutzkonzepts für das Gastgewerbe, bzw. Hotelbetriebe der Branchenverbände Hotellerie Suisse und Gastro Suisse erstellt worden. Diese beiden Konzepte sind als Beilage zu diesem Papier zu verstehen und dienen als Ergänzung. Sämtliche verbindlichen Punkte aus diesen beiden Papieren sind in dieses Dokument eingeflossen und mit Umsetzungsweisungen ergänzt worden. Alle im Einsatz stehenden Mitarbeitenden ist ein Konzept auszuhändigen und aktiv zu erklären. Die Mitarbeitenden bestätigen die Schulung schriftlich. Das Konzept wird zudem ergänzt mit Covid-19 Checklisten, um die Umsetzung sicherzustellen.

Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen strenge Kontrollen durch. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z. B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden). Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Covid-19 Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie.

Das Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf und muss lediglich in den öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betrieben umgesetzt werden.

Das 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.
2. Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe, bei denen die Konsumation vor Ort erfolgt, sorgen dafür, dass der Zugang zum Innenbereich auf geimpfte und genesene Personen (2G) beschränkt wird.
3. Tragen einer Gesichtsmaske in Innenräumen von Einrichtungen und Betrieben.
4. Die Restaurationsbetriebe, Gemeinschaftsgastronomie sowie Bar- und Clubbetriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen im Aussenbereich nicht vermischen, sofern der Zugang bei Personen ab 16 Jahren nicht auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt wird. Im Innenbereich wird sitzend konsumiert.
5. 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.
6. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen
7. Kranke Personen im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, Kontakt mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt aufzunehmen sowie die Empfehlungen des BAG einzuhalten.
8. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
9. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
10. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.



## 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 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, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.

### **Handhygiene Stationen: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) Beef7:**

Aufstellen von Händehygienestationen, an folgenden Standorten:

- Eingang (Haupteingang)
- Terrasse Station (insofern offen)
- Herren- und Damen Toiletten

### **Desinfektion vor gewissen Arbeitsschritten: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) Beef7:**

Desinfektionsspray (Sprühdosen) an folgenden Standorten:

- Buffet

➔ **Verweis auf tägliche Checkliste Restaurant**

## 2. COVID-Zertifikat

### **Massnahmen**

Der Betrieb kontrolliert beim Eingang oder Am Tisch, spätestens beim ersten Kontakt des Servicepersonals mit den Gästen, die Covid-Zertifikate der Gäste.

Die Gäste sind nach Möglichkeit vor dem Betreten der Innenräume auf Covid-Zertifikatspflicht hinzuweisen, beispielsweise mit einem Plakat.

Die Zertifikate sind nur mit einem Ausweis gültig. Die Kontrolle des Covid-Zertifikats erfolgt mittels «Covid Certificate Check»-App. Die Person, die das Covid-Zertifikat prüft, gleicht anhand es Identitätsnachweises (mit Foto) Name und Geburtsdatum mit den Informationen auf dem Covid-Zertifikat ab.

Personen unter 16 Jahren müssen kein Covid-Zertifikat vorweisen.

Daten aus der Zertifikats-Kontrolle dürfen nur aufbewahrt werden, wenn dies zur Sicherstellung der Zugangskontrolle erforderlich ist. In diesem Falle müssen die Daten nach spätestens 12 Stunden vernichtet werden. Die Daten dürfen zu keinem anderen Zweck aufbewahrt oder verwendet werden.

Mitarbeitende im Gastgewerbe müssen nicht über ein Covid-Zertifikat verfügen. Die Arbeitgeber sind jedoch berechtigt, das Vorliegen des Covid-Zertifikats ihrer Mitarbeitenden zu überprüfen, sofern dies dem innerbetrieblichen Schutzkonzept oder Umsetzung des Testkonzepts dient.



Der Arbeitgeber muss schriftlich festhalten, wenn er anhand des Covid-Zertifikats Schutzmassnahmen oder Massnahmen zur Umsetzung eines Testkonzepts treffen möchte. Die Arbeitnehmenden sind anzuhören.

Betriebskantinen, Restaurationsbetriebe im Transitbereich von Flughäfen sowie in sozialen Einrichtungen, können auf die Beschränkung des Zugangs für Personen ab 16 Jahren auf Personen mit einem Zertifikat verzichten.

In folgenden Hotelbereichen gilt eine Zertifikatspflicht und Maskenpflicht:

- Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe im Innenbereich.

Die reine Übernachtung im Hotel fällt nicht unter die Zertifikatspflicht.

Gäste, die nicht vor Ort konsumieren (Take-Away), müssen kein Zertifikat vorweisen. Für sie gilt eine Maskenpflicht im Innenbereich und die Einhaltung des Abstandes.

Im Aussenbereich gilt keine Zertifikatspflicht.

Eine Hinterlegung des Zertifikats gerade für geimpfte bzw. genesene Personen bei Einrichtungen, die personalisierte Abonnements ausstellen (z.B. Fitnesscenter, Check-in im Hotel), ist grundsätzlich zulässig. Es liegt in der Verantwortung des Betreibers, durch eine periodische Überprüfung die Gültigkeit des (integrierten) Zertifikats zu prüfen (namentlich auf einen allfälligen Widerruf hin).

#### **Covid-Zertifikat: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) Beef7**

- Es wird an allen Eingängen des Beef7 schriftlich auf die Zertifikatspflicht und Maskenpflicht hingewiesen
- In den Innenräumen vom Beef7 werden die Covid-Zertifikate am Eingang von den Service-Mitarbeitern überprüft – die Zertifikate werden mit einem Ausweis abgeglichen.

### 3. Gesichtsmasken

Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen von Einrichtungen und Betrieben.

#### **Massnahmen**

Im Innenbereich gilt eine Zertifikatspflicht und Maskenpflicht für Gäste.

Im Aussenbereich muss ebenfalls keine Maske getragen werden. Gäste ohne Covid-Zertifikat, die sich im Aussenbereich aufhalten, tragen eine Maske, wenn sie den Innenbereich aufsuchen (bspw. Theke, Buffet, WC-Anlagen,...).

Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand auch beim Tragen einer Maske nach Möglichkeit einzuhalten.

Als Gesichtsmasken gelten Atemschutzmasken, Hygienemasken sowie auch Textilmasken, die eine hinreichende, schützende Wirkung entfalten.

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.



Personen, die sich trotz Hinweisen und Ermahnungen nicht an die Maskentragpflicht (wo gefordert) halten, sind wegzuweisen.

#### **Gesichtsmasken: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) Beef7**

Die Gäste werden bei den Eingängen auf die Maskenpflicht und Zertifikatspflicht hingewiesen. Die Mitarbeitenden wurden geschult und weisen die Gäste aktiv auf die Maskenpflicht und Zertifikatspflicht hin.

#### 4. Distanz halten

##### **Massnahmen gastronomischer Innenbereich (Covid-Zertifikat obligatorisch)**

Zwischen den Gästegruppen muss kein Abstand mehr eingehalten werden.

Der Betrieb stellt sicher, dass wartende Gäste den Mindestabstand einhalten können, wenn ihr Covid-Zertifikat noch nicht überprüft wurde.

In Bereichen, in denen sich sowohl Gäste mit als auch Gäste ohne Zertifikat aufhalten (Theke, Buffet, WC-Anlagen, ...), stellt der Betrieb sicher, dass der Mindestabstand zwischen den Gästegruppen eingehalten werden kann.

Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Mitarbeitenden eingehalten werden kann.

##### **Massnahmen gastronomischer Aussenbereich (falls der Zugang nicht auf Personen mit Covid-Zertifikat beschränkt wird)**

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.

Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke, Förderband-Restaurants, Teppanyaki) oder Theken (z. B. Bars) können mehr als eine Gästegruppe daran platzieren, sofern der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand.

Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen. Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.

Der Betrieb bringt 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 von einem zum anderen Ort fortbewegen.

Eine Unterschreitung des Abstands zwischen unterschiedlichen Gästegruppen ist zulässig, wenn zweckmässige Abschränkungen angebracht werden.



Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (z. B. Take-Away, Selbstbedienungsrestaurants, Bars und Pubs), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen.

Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

**Abstand zwischen Gästegruppen im Aussenbereich (1,5 Meter): Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) Beef7:**

- Trennwände werden bei Nichteinhalten der Mindestabstände eingesetzt.

➔ **Verweis auf tägliche Checkliste Restaurant**

**Wartende Gäste und Besucherregelung (1,5 Meter): Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) Beef7:**

- Die maximale Personenzahl auf den öffentlichen Toiletten beträgt 1 Person. Toiletten und Pissoirs werden auf diese Anzahl beschränkt (die anderen Toiletten sind gesperrt). Entsprechende Schilder sind angebracht

5. Gästegruppen auseinanderhalten – nur sitzend konsumieren

Wird der Zugang auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt (Innenräume obligatorisch, Aussenbereich freiwillig), dürfen sich die verschiedenen Gästegruppen vermischen.

**Massnahmen Innenbereich (Covid-Zertifikat obligatorisch)**

Überdachte Bereiche, die mehr als die Hälfte der Seiten und / oder mehr als die Hälfte der Länge aller Seiten geschlossen haben, gelten als Innenbereich.

**Massnahmen im Aussenbereich (falls der Zugang nicht auf Personen mit Covid-Zertifikat beschränkt wird)**

In Aussenbereichen von Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben

- sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird; oder
- sind wirksame Abschränkungen zwischen Gästegruppen zu platzieren (z. B. Trennwände).

**Gästegruppen – nur sitzend konsumieren: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) Beef7:**

- Der jeweilige Chef de Service der gastronomischen Einheit stellt dies sicher.
- Diensthabende Mitarbeitende kontrollieren den Eingangsbereich zu den Restaurants.

6. Reinigung

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

**Massnahmen**



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).

Bei Aussenbereichen muss die Luftzirkulation gewährleistet sein. So dürfen bei überdachten Aussenbereichen auf mindestens der Hälfte der Seiten der Aussenanlage keine Wände (Mauerwerk, Holz oder Glas) oder wandähnliche Abtrennungen (Plastikfolien, Blachen, dichter Pflanzenbewuchs o.ä.) vorhanden sein; sind zu mehr als der Hälfte der Seiten Abschränkungen vorhanden, darf keine Überdachung vorhanden sein (einzelne Sonnenschirme gelten nicht als Überdachung; eine umfassende Abdeckung durch Sonnenschutz hingegen schon). Bei der Öffnung nur von Türen oder Zwischenräumen an einzelnen Seiten kann nicht von einer offenen Seite ausgegangen werden.

Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.

Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken. Abfalleimer werden regelmässig geleert.

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

Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Napperons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.

Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

#### **Reinigung: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) Beef**

- Sämtliche Tische werden vor und nach dem Gebrauch desinfiziert. Sämtliche Utensilien werden gewechselt und zur Reinigung gegeben, desinfiziert.
- Oberflächen und Gegenstände (Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone) werden vor und nach jedem Service fachgerecht desinfiziert. Hierzu gelten die Reinigungsprotokolle.
- Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, anderes Arbeitsmaterial ist regelmässig nach Gebrauch - mindestens einmal täglich, zu desinfizieren. Hierzu gilt ein Reinigungsprotokoll.
- WC Anlagen werden täglich desinfiziert.
- Die Betriebsräume sind mit CO<sub>2</sub>-Messgeräten ausgestattet und werden nach Bedarf gelüftet, mind. aber 4mal täglich (morgens, vor dem Mittagsservice, nach dem Mittagsservice, vor dem Abendservice, nach dem Abendservice) für 10 Minuten.

➔ **Verweis auf tägliche Checkliste Restaurant**

➔ **Verweis auf Reinigungsprotokolle**

## 7. COVID 19 erkrankte am Arbeitsplatz

### **Massnahmen**

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. [www.bag.ad-min.ch/isolation-und-quarantaene](http://www.bag.ad-min.ch/isolation-und-quarantaene)). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

Für Mitarbeitende von Unternehmen, die über ein Testkonzept (wöchentliches Testen vor Ort) verfügen und der vor Ort tätigen Belegschaft mindestens einmal pro Woche Testungen anbieten,



entfällt bei ihrer beruflichen Tätigkeit die Kontaktquarantäne.

Von der Kontaktquarantäne ausgenommen sind Personen:

- die nachweisen, dass sie gegen Covid-19 geimpft wurden;
- die nachweisen, dass sie sich mit Sars-CoV-2 angesteckt haben und als genesen gelten

#### **COVID 19 erkrankte am Arbeitsplatz: Umsetzung im Betrieb Beef7**

- Alle Mitarbeitende der Wyniger Gruppe tragen Masken, ausser in Pausen und da wird ein Abstand von 1,5 Meter eingehalten
- Alle Mitarbeitende sind geimpft, genesen oder lassen sich beim Massentesten 1x pro Woche testen
- Positiv getestet Mitarbeitende bleiben gemäss Angaben des Arztes zu Hause

### 8. Besondere Arbeitssituationen

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

#### **Massnahmen**

Gesichtsmasken sollen je nach Gebrauch gewechselt und/oder gereinigt werden. 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.

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

#### **Besondere Arbeitssituationen: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) Beef7:**

- Die verschiedenen Massnahmen sind in den vorgehenden Teilbereichen geregelt
- ➔ **Verweis auf tägliche Checkliste Restaurant**

### 9. Information

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

#### **Massnahmen**

Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.

Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf den Anwendungsbereich des Covid-Zertifikats, die Distanzregeln, das Tragen der Masken, sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.

Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.



Das 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 kann nachgewiesen werden.

Das Personal wird geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können. Es empfiehlt sich zudem, den Bodenbelag bei Händedesinfektionsmittel-Stationen abzudecken.

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

Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

#### **Information: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) Beef7:**

- Dieses Konzept mit den entsprechenden Handouts wird allen Mitarbeitenden zur Verfügung gestellt.
- Die Anwendung wird individuell geschult, die Schulung wird dokumentiert und der Mitarbeiter bestätigt die Schulung mit einer Unterschrift auf dem «Schulungsformular». Dabei wird insbesondere auch die Handhabung der Hygienemasken und das Überprüfen der Covid-Zertifikate geschult und der Umgang mit dem persönlichen Schutzmaterial thematisiert.
- Die Gäste werden durch einen Aushang an den neuralgischen Eingangspunkten über das Konzept aufgeklärt und die wichtigsten Verhaltensregeln werden kommuniziert (Handout Gästeinformation)

➔ **Verweis auf die Schulungsdokumentationsvorlage sowie Vorlagen für Schilder (Vorlagen G:\Alle \Schutzkonzept\Vorlagen**

➔ **Verweis auf tägliche Checkliste Restaurant**

## 10. Management

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

### **Massnahmen**

Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach.





Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen. Sie können Bussen verhängen, oder einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen.

Für Mitarbeitende von Unternehmen, die über ein Testkonzept (wöchentliches Testen vor Ort) verfügen und der vor Ort tätigen Belegschaft mindestens einmal pro Woche Testungen anbieten, entfällt bei ihrer beruflichen Tätigkeit die Kontaktquarantäne. Die Kontaktquarantäne entfällt auch für Mitarbeitende, die geimpft oder genesen sind.

Die Arbeitgeber müssen gewährleisten, dass die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer die Empfehlungen des BAG betreffend Hygiene und Abstand einhalten können. Hierzu sind entsprechende Massnahmen vorzusehen und umzusetzen.

Die Arbeitgeber treffen weitere Massnahmen gemäss dem STOP-Prinzip (Substitution, technische Massnahmen, organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung), namentlich die Möglichkeit von Homeoffice, die physische Trennung, getrennte Teams, regelmässiges Lüften oder das Tragen von Gesichtsmasken.

Der Arbeitgeber darf das Vorliegen eines Zertifikats bei ihren Arbeitnehmenden überprüfen, wenn dies der Festlegung angemessener Schutzmassnahmen oder der Umsetzung des Testkonzepts dient. Das Ergebnis der Überprüfung darf nicht für andere Zwecke verwendet werden.

Der Betrieb instruiert die Mitarbeitenden über die Kontrolle der Covid-Zertifikate.

#### **Testen: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) Beef7:**

- Mitarbeiter, welche über kein Covid-Zertifikat verfügen testen sich 1x in der Woche im Teufelhof.
- Alle Mitarbeitenden wurden geschult, wie die Kontrolle der Covid-Zertifikate vorgenommen werden muss. Das Schulungsblatt wurde von den Mitarbeitenden unterschrieben.

## 11. Andere Schutzmassnahmen

### **Massnahmen**

Für branchenübergreifende Dienstleistungen gelten die Schutzkonzepte der jeweiligen Branche.

Parkservice ist erlaubt. Der Mitarbeitende wäscht sich oder desinfiziert vor und nach dem Parkservice die Hände.

Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb des Hausrechts Gebrauch.

Veranstaltungen sind erlaubt. Es sind besondere Bestimmungen einzuhalten.

## 12. Abschluss

Dieses Dokument wurde von der Wyniger Gruppe ausgearbeitet und basiert auf den Schutzkonzepten der Branchenverbände welche als integraler und ergänzender Bestandteil dieses



Papier gelten. Die Geschäftsführer setzen dieses Papier individuell ergänzt um und übernehmen die Verantwortung in diesem Sinne. Die Mitarbeiter erhalten das betriebsspezifische Konzept ausgehändigt.

Für das Konzept: Raphael Wyniger, Fabio Gemperli und Carmen Schwarb  
Für das betriebsspezifische Konzept Ufer7: Tabea Mahrer

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert. Die verantwortliche Person ist zuständig für die Umsetzung des Konzepts und für den Kontakt mit den zuständigen Behörden.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: \_\_\_\_\_