

SCHUTZKONZEPT FÜR BRUNCH-HÖFE UNTER COVID-19

Version 2: 24. Juni 2020, gültig seit dem 22. Juni 2020

EINLEITUNG

Aufgrund der Corona-Ausnahmesituation muss für Veranstaltungen wie den 1. August-Brunch ein Schutzkonzept erarbeitet werden.

Dieses Schutzkonzept gilt für Gastgeberhöfe des 1. August-Brunchs auf dem Bauernhof. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von den teilnehmenden Höfen eingehalten werden. Es ist möglich, dass kantonale Behörden Kontrollen durchführen. Die Betriebe können zusätzliche betriebsspezifische Massnahmen umsetzen. Bereits geltende Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z. B. für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Besucher sowie Helferinnen und Helfer).

Als Ergänzung zum vorliegenden Schutzkonzept dienen die Konzepte des Schweizer Bauernverbands (SBV) für [Landwirtschaftsbetriebe mit Angestellten oder Lernenden](#).

Das vorliegende Schutzkonzept ist bis auf Weiteres oder bis zur Publikation einer neuen Version gültig. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang. Der Betriebsleiter sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzepts.

GRUNDREGELN

Der Brunch-Gastgeberhof muss sicherstellen, dass folgende Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Er ist für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Helferinnen und Helfer reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Die verschiedenen Gästegruppen untereinander dürfen sich nicht vermischen. Kommt es zu einem engen Kontakt, so müssen die Kontaktdaten der anwesenden Personen erhoben werden.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten grundsätzlich 1,5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen den Helfern durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
5. Kranke Mitarbeitende nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
6. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituation.
7. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug bei der Umsetzung der Massnahmen.
8. Umsetzung der Vorgaben des Betriebsleiters, um die Massnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.
9. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 9 erhoben.

1. HÄNDEHYGIENE

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

Massnahmen
Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Hofes die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
Alle anwesenden Personen waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies auch vor und nach Pausen. An Orten, wo dies nicht möglich ist, erfolgt eine Händedesinfektion.
Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.

2. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 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
Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1,5 Metern während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.
Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betriebsleiter und seine Helfer*innen informieren, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen dürfen.
Veranstaltungen mit bis zu 1000 Personen sind erlaubt. Das Nachverfolgen von Kontakten muss aber stets möglich sein. Der Brunch-Hof muss sicherstellen, dass die Zahl der maximal zu kontaktierenden Personen nicht grösser als 300 ist, etwa durch die Unterteilung in Sektoren (z. B. Scheune, Stall, Zelt). Der Abstand zwischen den Sektoren muss gewährleistet sein und darf nicht vermischt werden.
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.
Gastgeberhöfe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke) können mehr als eine Gästegruppe platzieren, sofern der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.
Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.
Der Hof 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 im Innen- sowie Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.
Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelnen Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.
Der Hof weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Für deren Einhaltung ist der Gast zuständig.
Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke (z. B. Selbstbedienung) abgeben, 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.
Fakultativ:

- Bei einem hochfrequentierten Buffet kann ein Mitarbeitender die Kontrolle übernehmen.
- Es besteht die Möglichkeit, bedient hinter einer Trennwand zu servieren.
- Der Betrieb hat die Möglichkeit von selbstbedienten Buffets auf bediente Buffets umzustellen.

Eine Unterschreitung des Abstands ist zulässig, wenn geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen vorgesehen werden.

Können aufgrund örtlicher Gegebenheiten oder aus betrieblichen Gründen während einer bestimmten Dauer weder der erforderliche Abstand eingehalten noch Schutzmassnahmen ergriffen werden, so muss die Erhebung von Kontaktdaten der anwesenden Personen nach Punkt 9 vorgesehen werden.

Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 m

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

Massnahmen

Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.

Zwei Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1,5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt kein Mindestabstand.

Im Service wird ein Mindestabstand von 1,5 Metern dringend empfohlen. Der Betriebsleiter sollte organisatorische Massnahmen prüfen, damit dieser Abstand eingehalten werden kann (z. B. Service-Tische oder -Wagen, Abholstationen, Service über Theke). Kann dieser Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützt er die Helferinnen und Helfer, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.

Sollte der Abstand von 1,5 Metern im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske oder eines Gesichtsvisiers empfohlen, es besteht jedoch keine Tragepflicht. Der Betrieb muss es den Mitarbeitenden auf ihren Wunsch hin ermöglichen, mit Hygienemasken oder Gesichtsvisiere zu arbeiten.

3. REINIGUNG

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

Massnahmen

Sämtliche Oberflächen werden regelmässig fachgerecht gereinigt.

Offene Abfalleimer werden regelmässig geleert.

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

4. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen

Bei Krankheitssymptomen werden Helferinnen und Helfer nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

5. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

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

6. INFORMATION

Information der Helferinnen und Helfer sowie Familienangehörigen vom Betrieb über die Vorgaben und Massnahmen. Kranke Personen nach Hause schicken und instruieren, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.

Massnahmen
Der Betriebsleiter 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 die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.
Der Betrieb instruiert die Helferinnen und Helfer regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Handschuhe, Schürzen) geschult, so dass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden.
Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten, z. B. anhand des aktuellen BAG-Plakates «so schützen wir uns».
Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten, z.B. anhand des aktuellen BAG-Plakates «So schützen wir uns» (siehe unter Punkt «Weiteres»)
Der Hof informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation auf dem Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

7. MANAGEMENT

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

Massnahmen
Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er Hygienemasken oder Handschuhe an.
Die Verantwortung für die Umsetzung des Schutzkonzeptes liegt beim Betriebsleiter. Je nach betriebsspezifischer Personalsituation (Angestellte mit Familienanschluss/Lehrlinge, Angestellte ohne Familienanschluss, beide

Arten Angestellte, mit oder ohne Aushilfen) und übrigen Gegebenheiten wie <u>Direktvermarktung</u> passt er sein Schutzkonzept entsprechend an.
Der Hof muss sein Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.
Soweit möglich, sind besonders gefährdeten Helfer Aufgaben mit geringem Infektionsrisiko zuzuweisen.
Für Helfer mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).
Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen.

8. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Die verschiedenen Gästegruppen dürfen sich nicht vermischen.

Massnahmen
Die Personen einer Gästegruppe können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen. Anmeldung erforderlich.
Die Konsumation muss sitzend erfolgen <ul style="list-style-type: none"> a. Die Gästegruppen an den einzelnen Tischen sind so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird; oder b. Die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe muss erhoben werden.
Sollen bestimmte Bereiche wie Eingang, Ausgang oder Scheune von Besucherinnen und Besuchern aus allen Sektoren genutzt werden, so müssen die Abstandsregeln eingehalten oder Schutzmassnahmen getroffen und umgesetzt werden.
Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine Mindestabstände für die Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein.
Mehr als 1'000 Besucherinnen und Besucher sind verboten.

9. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

Erheben Sie von Ihren Gästen die Kontaktdaten, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Massnahmen
Die Kontaktdaten der anwesenden Personen müssen erhoben werden, wenn es zwischen zwei Gruppen während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.
Der Brunch-Hof hat in einem solchen Fall die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren: <ul style="list-style-type: none"> a. Die voraussichtliche Unterschreitung des erforderlichen Abstands und das damit einhergehende erhöhte Infektionsrisiko; b. Die Möglichkeit einer Kontaktaufnahme durch die zuständige kantonale Stelle und deren Kompetenz, eine Quarantäne anzuordnen, wenn es Kontakte mit an Covid-19 erkrankten Personen gab.
Kontaktdaten können über Reservationssysteme oder Kontaktformular erhoben werden.
Es sind folgende Daten zu erheben: <ul style="list-style-type: none"> a. Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer b. Bei über 300 Personen: der Sektor (z. B. Scheune, Stall, Zelt, Vorplatz), in dem sich die Person aufhalten wird.

Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen sowie in Gästebereichen, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt, genügt die Erfassung von Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gruppe.

Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet werden.

Der Gastgeberhof verwendet die Daten ausschliesslich für den angegebenen Zweck. Er muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten. Er bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet sie danach vollständig; vorbehalten bleibt die ausdrückliche Einwilligung der betroffenen Person zu einer weiteren Bearbeitung ihrer Daten.

WEITERES

Massnahmen

Weitere Massnahmen und Informationen im Zusammenhang mit dem Coronavirus sind auf der [Webseite](#) des Schweizer Bauernverbands oder der [Webseite](#) des Bundesamtes für Landwirtschaft zu finden.

[Schutzkonzept Direktvermarktung](#)

[Schutzkonzept Wochenmarkt](#)

[Schutzkonzept für Keller mit Degustationen](#)

Infoline Coronavirus SECO unter +41 58 462 00 66 (Montag bis Freitag von 8 bis 18 Uhr) per E-Mail an coronavirus@seco.admin.ch, auf der [Webseite](#) des Bundesamt für Gesundheit BAG sowie deren Infoline +41 58 463 00 00 (täglich 6 bis 23 Uhr).

Sämtliche Plakate, Videos und Anleitungen sind zum [Download](#) erhältlich

ANHANG

Anhang	Zweck

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde auf Basis der Schutzkonzepte des SBV und GastroSuisse erstellt.

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: _____