

SCHUTZKONZEPT FÜR BRUNCH-HÖFE UNTER COVID-19

Version 2: 19. Juli 2021, ersetzt die Version 1 vom 6. Juli 2021

EINLEITUNG

Um die Verbreitung des Coronavirus zu verhindern, muss für Veranstaltungen wie den 1. August-Brunch ein Schutzkonzept erarbeitet werden. Das BAG setzt die Massnahmen für Veranstaltungen zur Zeit vor allem anhand von zwei Kriterien fest:

1) Covid-Zertifikat: Das BAG unterscheidet zwischen öffentlichen Veranstaltungen ohne Covid-Zertifikats-Pflicht und öffentlichen Veranstaltungen mit Covid-Zertifikats-Pflicht. Der SBV empfiehlt den Brunch ohne Covid-Zertifikats-Pflicht durchzuführen. Wenn in diesem Schutzkonzept nichts anderes steht, ist eine Veranstaltung ohne Covid-Zertifikat gemeint. Die Massnahmen sind unter Punkt 3 zu finden.

2) Unterscheidung drinnen und draussen: Für Veranstaltungen welche draussen stattfinden gelten weniger strenge Vorschriften als für Veranstaltungen welche drinnen stattfinden. Die genaue Unterscheidung wird unter Punkt 3 aufgeführt.

Dieses Schutzkonzept gilt für Gastgeberhöfe des 1. August-Brunchs auf dem Bauernhof am 1. August 2021. 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. In Innenräumen wird die Gesichtsmaske getragen.
3. Die verschiedenen Gästegruppen untereinander dürfen sich nicht mischen.
4. 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.
5. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
6. Kranke Mitarbeitende nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituation.
8. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug bei der Umsetzung der Massnahmen.
9. Umsetzung der Vorgaben des Betriebsleiters, um die Massnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.
10. Die Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 10 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. GESICHTSMASKEN

Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen.

Massnahmen

Jede Person muss in Innenräumen von öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen. Die Gäste sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, sobald und während sie an ihrem Tisch sitzen. Im Aussenbereich muss keine Maske getragen werden.

Wird bei Betrieben und Veranstaltungen bei Personen ab 16 Jahren der Zugang auf Personen mit einem Zertifikat beschränkt, entfällt die Maskentragpflicht für Gäste in Innenräumen.

Für Mitarbeitende mit direktem Gästekontakt gilt:

- Eine Maskentragpflicht im Innenbereich, wenn der Betrieb oder die Veranstaltung für Personen mit und ohne Covid-19-Zertifikat zugänglich ist.
- Keine Maskentragpflicht im Innenbereich, wenn der Zugang zum Betrieb oder zur Veranstaltung bei Personen ab 16 Jahren auf Personen mit Covid-19-Zertifikat eingeschränkt wird und alle Mitarbeitenden über ein Covid-19-Zertifikat verfügen.
- Eine Maskentragpflicht im Innenbereich, wenn der Zugang zum Betrieb oder zur Veranstaltung bei Personen ab 16 Jahren auf Personen mit Covid-19-Zertifikat eingeschränkt wird, aber nicht alle Mitarbeitenden über ein Covid-19-Zertifikat verfügen.

Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Der erforderliche Abstand ist auch beim Tragen einer Maske möglichst 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 halten, sind wegzuweisen.

3. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Die verschiedenen Gästegruppen dürfen sich nicht vermischen.

Massnahmen

Die Personen einer Gästegruppe können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen. Anmeldung erforderlich.

In Gästebereichen, drinnen und draussen, gilt:

- 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. Dazu können bspw. die Stühle zw. zwei Gästegruppen weiter auseinander platziert werden oder dekorative Elemente wie Blumen/Heuballen verwendet werden.

oder

- b. Ist der Abstand kleiner als 1,5 Meter sind wirksame Abschränkungen zwischen Gästegruppen zu platzieren, wie z.B. ein Spuckschutz.

In Innenbereichen dürfen Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden. Die Gäste dürfen sich am Buffet selbst bedienen (mit Maske), müssen anschliessend jedoch direkt wieder an den Tisch und absitzen zum Essen.

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.

Bei Veranstaltungen, wie dem 1. August-Brunch, bei denen der Zugang nicht auf Personen mit einem Covid-19-Zertifikat beschränkt wird, gilt:

Im Aussenbereich:

- maximal zwei Drittel der Kapazität darf besetzt werden
- ein Limit von 500 Personen. **In diese maximale Personenanzahl wird jeder Gast eingerechnet, d.h. Erwachsene und auch Kinder jeden Alters. Nicht eingerechnet werden Helfer und Organisatoren.**
- Tanzveranstaltungen sind nicht zulässig.

Im Innenbereich:

Findet die Veranstaltung im Innenbereich statt, gilt zusätzlich:

- maximal zwei Drittel der Kapazität darf besetzt werden
- ein Limit von 250 Personen. **In diese maximale Personenanzahl wird jeder Gast eingerechnet, d.h. Erwachsene und auch Kinder jeden Alters. Nicht eingerechnet werden Helfer und Organisatoren.**
- eine Maskenpflicht und der Abstand muss nach Möglichkeit eingehalten werden;
- Konsumation ist einzig am Sitzplatz oder in Restaurationsbetrieben gestattet;
- Die Kontaktdaten müssen erhoben werden, wenn die Konsumation am Sitzplatz stattfindet (d.h. nicht in Restaurationsbetrieben).

Kombiniert: Innen- und Aussenbereich

Wenn die Veranstaltung sowohl drinnen als auch draussen, d.h. z.B. Brunch in der Scheune und auf dem Vorplatz stattfindet, gilt dies als zwei separate Veranstaltungen und es gelten die jeweiligen Regeln. Voraussetzung ist, dass sich die Gästegruppen nicht mischen dürfen und die Veranstaltungen klar voneinander getrennt sind.

Unterscheidung draussen / drinnen: Überdachte Bereiche, die mehr als die Hälfte der Seiten und / oder mehr als die Hälfte der Länge aller Seiten geschlossen haben, gelten als Innenbereich. Als Aussenbereich gilt es, wenn auf mind. der Hälfte der aller Seiten (d.h. mind. Hälfte der Anzahl Seiten + mind. Hälfte der Länge aller Seiten) keine Wände (Mauer, Beton, Holz etc.) bzw. wandähnliche Abtrennungen (Blache, Plastikfolie etc.) vorhanden sind.

Beispiele: Wenn ein Brunch z.B. in der Obstanlage oder auf dem Vorplatz stattfindet, dann gilt dies als draussen/Aussenbereich. Ein Remise oder ein Zelt gilt als Innenbereich, falls nur eine Seite offen ist. Wenn beim Remise oder Zelt jedoch mind. eine lange Seite und eine kurze Seite offen ist, gilt es als Aussenbereich.

Bei Veranstaltungen, bei denen der Zugang bei Personen ab 16 Jahren auf Personen mit einem Covid-19-Zertifikat beschränkt wird, gilt einzig die Pflicht zur Erarbeitung und Umsetzung eines Schutzkonzeptes. Das Schutzkonzept muss Massnahmen zur Hygiene und zur Umsetzung der Zugangsbeschränkung enthalten. Bei Veranstaltungen mit mehr als 1000 Personen handelt es sich um Grossveranstaltungen. Diese sind bewilligungspflichtig.

4. 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 |
|--|
| Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet. |
| 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 stellen sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen dürfen. |
| 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 Absperrungen 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. |
| Ein Buffet ist erlaubt - Der Brunch kann als Buffet angeboten werden. 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: <ul style="list-style-type: none">- Bei einem hochfrequentierten Buffet kann ein Mitarbeitender die Kontrolle übernehmen.- Es besteht die Möglichkeit, ein Spuckschutz/Plexiglas anzubringen und dahinter zu servieren.- Der Betrieb hat die Möglichkeit von selbstbedienten Buffets auf bediente Buffets umzustellen. |

5. 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. |

Es müssen genügend Abfalleimer zur Verfügung gestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.

Abfalleimer werden regelmässig geleert.

In Innenbereichen sorgt der Hof für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch (z.B. jede Stunde für ca. 5 bis 10 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).

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.

6. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen

Bei Krankheitssymptomen werden Helferinnen und Helfer nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

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.

7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

Massnahmen

Gesichtsmasken werden nach jedem Gebrauch gewechselt und/oder gereinigt. 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.

8. 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, das Tragen der Masken 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 der aktuellen BAG-Plakate: <https://bag-coronavirus.ch/downloads/>

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

9. 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.

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 Direktvermarktung 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.

Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen.

10. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

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

Massnahmen

Die Betreiber müssen die Kontaktdaten von einem Gast pro Gästegruppe erheben, wenn die Gästegruppe im Innenbereich konsumiert. Der SBV empfiehlt, dass jeder Hof von mind. einer Person pro Gruppe die Kontaktdaten erfasst. D.h. sowohl bei einem Brunch drinnen als auch draussen.

Die Betreiber machen die Gäste explizit auf die obligatorische Kontaktdatenerfassung in Innenbereichen aufmerksam.

Der Brunch-Hof hat in einem solchen Fall die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:

- a. Wie die Kontaktdaten durch die Gäste erfasst werden (System, Betrieb, Vorgehen Gast)
- 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 ein Kontaktformular erhoben werden.

Es sind folgende Daten zu erheben:

- Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer

Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin in elektronischer Form 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 Gastronomiebetriebe](#)

[Schutzkonzept für Landwirtschaftsbetriebe mit Angestellten oder Lernenden](#)

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

Zusätzliche Merkblätter, Häufige Fragen/Antworten, Hilfestellungen und Kontaktpersonen bei Fragen finden Sie auf der [Webseite](#) des 1. August-Brunches

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: _____