

SCHUTZKONZEPT

Version n+1: gültig ab dem 6. Juni 2020

EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für alle Mieter des Trefflokals mit oder ohne gastronomische Dienstleistungen. Davon ausgenommen sind Verpflegungsangebote der obligatorischen Schulen, die im Konzept für obligatorische Schulen geregelt sind.

Für private Veranstaltungen bis maximal 300 Personen, bei denen die Teilnehmenden dem Mieter bekannt sind, braucht es kein Schutzkonzept. Die gastgebende Person muss jedoch die Rückverfolgung der Kontakte im Fall einer neu infizierten Person gewährleisten. Auf Anfrage der zuständigen kantonalen Behörde muss sie die Kontaktdaten an die Behörde weiterleiten (BAG Massnahmen ab 06. Juni 2020¹).

Für alle anderen Veranstaltungen muss der Mieter und/oder Organisator von Treff-spezifischen Angeboten die nachfolgend aufgeführten Grundregeln und Massnahmen einhalten. 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 von Personen). Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19).

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Der Verein Treffpunkt Wylergut (TpWyG) sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzepts.

Eine Gästegruppe umfasst im Folgenden 1 bis maximal 300 Personen. Die Gäste einer Gästegruppe sind sich bekannt, oder eine Person der Gästegruppe bzw. der Gastgeber stellen sicher, dass ihr/ihm alle Angehörigen einer Gästegruppe bekannt sind und die Rückverfolgbarkeit gemäss Punkt 10 während zwei Wochen nach dem Besuch gewährleistet ist.

GRUNDREGELN

Das Schutzkonzept des TpWyG verlangt, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben sind ausreichende und angemessene Massnahmen vorhanden. Der Mieter oder Anbieter ist für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Vereinslokal oder im Bootshaus TpWyG reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Die Mieter, Betreiber, allenfalls Barbetreiber und Anbieter einer Gemeinschaftsgastronomie stellen sicher, dass sich die Gästegruppen nicht vermischen und erheben die Kontaktdaten anwesender Personen, wenn es zu einem engen Kontakt kommt.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 2 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Metern sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal

¹ <https://www.bag.admin.ch/bag/de/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/massnahmen-des-bundes.html#730702021>

- exponiert sein.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
 5. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.
 6. Kranke werden nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
 7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
 8. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen sowie der Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
 9. Umsetzung der Vorgaben des Treffrats TpWyG, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.
 10. Personendaten der Gäste werden erfasst.

GÜLTIGKEIT FÜR FOLGENDE BETRIEBE

Name	Adresse
TpWyG_ Vereinslokal	Dändlikerweg 37, 3014 Bern
TpWyG_ Bootshaus	Wehrweg 2, 3013 Bern

1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen der Mietergruppe oder Betreiber von Angeboten reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.

Massnahmen
Aufstellen von Händehygienestationen: Der Organisator/Mieter bietet den Gästen die Möglichkeit an, sich bei Betreten der Lokale die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
Alle Personen 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, erfolgt eine Händedesinfektion.
Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen und Servietten falten.

2. GÄSTEGRUPPEN

Die Betreiber/Mieter stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.

Massnahmen
Die Grösse der Gästegruppe ist auf maximal 300 Personen beschränkt.
Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.
Pro Gästegruppe mit mehr als 4 Personen müssen die Kontaktdaten mindestens einer Person erhoben werden. Davon ausgenommen sind die Diskotheken, Tanzlokale und Nachtclubs. Kommt es in diesen Betrieben zu einem engen Kontakt, so müssen die Kontaktdaten anwesender Personen erhoben werden.
Bei Restaurationsangeboten erfolgt die Konsumation von Essen und Getränk ausschliesslich sitzend.
Diskotheken, Tanzlokale und Nachtclubs dürfen pro Tag höchstens 300 Gästen Einlass gewähren.

Bei Veranstaltungen in öffentlich zugänglichen Einrichtungen oder Betrieben sind bis zu 300 Personen zugelassen. Essen und Getränk müssen in öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betrieben sitzend konsumiert werden. Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.

3. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und Gäste halten 2 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter sollen die Anwesenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

Massnahmen

Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.

Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 2 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 2-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befände sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.

Der TpWyG stellt keine Trennwände zur Abtrennung von Tischen zur Verfügung.

Angebote mit überlangen Tischen (z. B. Festbänke) können mehr als eine Gästegruppe platzieren, sofern der Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird.

Bei Theken-/Bar-Sitzplätzen sind die Abstandsregeln einzuhalten. Die Gästegruppen halten einen Abstand von 2 Metern zueinander ein. Um das Servicepersonal hinter der Theke zu schützen, braucht es besondere Massnahmen bei längerer Kontaktdauer, sofern der Mindestabstand von 2 Metern zu den Gästen nicht eingehalten werden kann (z. B. Plexiglasscheibe als Spuckschutz).

Der Betreiber/Mieter stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 2 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.

Der Betreiber/Mieter bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 2 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.

Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Mithelfenden, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.

Der Betreiber/Mieter stellt sicher, dass der Mindestabstand von 2 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissuirs), Aufenthalts- und Umkleieräumen eingehalten werden kann.

Der Betreiber/Mieter weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betreiber/Mieter vom Hausrecht Gebrauch. Der Betreiber/Mieter ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.

Wo Gäste die Bestellungen an der Theke abgeben (z. B. an der Bar), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen. Die Konsumation hat sitzend pro Gästegruppe oder ausserhalb des Betreiber/Mieters zu erfolgen.

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

4. 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.
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 Mithelfenden verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

5. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN

Besonders gefährdete Personen halten sich 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 geregelt².

Massnahmen
Die Bestimmungen von Art. 10c der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus müssen übernommen werden und gelten für alle Betreiber/Mieter und alle Gäste.
Der Betreiber/Mieter berücksichtigt, dass Risikogruppen eines besonderen Schutzes bedürfen.

6. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen
Bei Krankheitssymptomen werden Anwesende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen ³ .

7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

Massnahmen
Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) 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 Betreiber/Mieter verzichtet möglichst auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese regelmässig.
Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 2 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

² <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20200744/index.html>

³ <https://www.bag.admin.ch/bag/de/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/selbst-isolierung-und-selbst-quarantaene.html>

8. INFORMATION

Information an die Anwesenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen sowie der Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen. Anwesende Kranke nach Hause schicken und instruieren, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.

Massnahmen
Der Betrieb informiert die Mithelfenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen beim Betreiben des Angebots. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information an besonders gefährdete Anwesende.
Der Betreiber/Mieter 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 Betreiber/Mieter instruiert die Mithelfenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit den Gästen.
Die Mithelfenden werden 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.
Die Mithelfenden werden beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel geschult, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können. Es empfiehlt sich zudem, den Bodenbelag bei Händedesinfektionsmittel-Stationen abzudecken.
Die Mithelfenden weisen die Gäste darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird.
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».
Der Betreiber/Mieter informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im TpWyG. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

9. TREFFRAT_ TpWyG

Vorgaben des Treffrats, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und evtl. anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

Massnahmen
Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) werden regelmässig nachgefüllt. Der Treffrat achtet auf genügenden Vorrat.
Der Treffrat stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken), Gesichtsvisiere und Handschuhe an.
Die Kontaktperson des Treffrats (normalerweise der/die Vermietungsverantwortlich/e) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.
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.

10. PERSONENDATEN

Der Betreiber/Mieter erfasst Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu

können.

Massnahmen

Die Gäste geben ihre Kontaktdaten an, damit sie im Bedarfsfall vom kantonsärztlichen Dienst kontaktiert werden können. Über die Form der Erhebung der Kontaktdaten entscheidet der Treffrat.

Bei Gästegruppen bis und mit 4 erwachsenen Personen geben die Gäste freiwillig die Kontaktdaten an (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit, allenfalls Tischnummer). Bei Gästegruppen ab 5 Personen sowie Familien mit Kind(ern) gibt mindestens ein Gast seine Kontaktdaten ab. Der Betreiber/Mieter ist nicht verantwortlich für die Korrektheit der Angaben.

Bei engen Kontakten zwischen den Gästegruppen gilt zudem: Nach entsprechender Information der Teilnehmerinnen, Teilnehmer, Besucherinnen und Besucher werden deren Vorname, Nachname und Telefonnummer (Kontaktdaten) erfasst.

Bei Veranstaltungen aller Art muss der TpWyG keine Kontaktdaten erfassen, wenn der Organisator der Veranstaltung versichert, eine Gästeliste erfasst zu haben. Der Organisator muss die Gästeliste dem TpWyG nicht abgeben. Der TpWyG erfasst die Kontaktdaten des Organisors.

Der Betreiber/Mieter verwendet die Daten ausschliesslich für den angegebenen Zweck, 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. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.

ANHÄNGE

Anhang	Zweck
20_03_03_CORONA_BAG_Flyer_d	Richtig Händewaschen
20_03_04_CORONA_Anwendg_d	Händedesinfektion_o_Wasser
20_05_01_BAG_Plakat_CoVi_d	Neu: Maske tragen

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitgliedern des Treffrats Verein Treffpunkt Wylergut erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum



Im Wylergut, den 03.06.2020