Pontoniere Sisseln

SCHUTZKONZEPT
für
FISCHESSEN SISSELN

Version: 20. Juli 2021

EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für die Durchführung des Fischessen Sisseln von 23. bis 25. Juli 2021.

Das Fischessen wird im gedecktem Terrassenbereich durchgeführt, grosszügiger Zeltanbau.

Für die Konsumation von Speisen und Getränken ist ein Zelt vorgesehen welches 3-seitig offen. Bei schlechtem Wetter kann/muss eine Seite geschlossen. Da ein Wetterwechsel kurzzeitig erfolgen kann wird ein einheitliches Schutzkonzept umgesetzt.

Es wird kein Barbetrieb oder Tanzmusik angeboten.

Ausserhalb des Zeltes wird eine Take-away Abholstation eingerichtet für Selbstabholer.

Zwischen den verschiedenen Gästegruppen muss der Mindestabstand eingehalten werden.

Im Zelt gilt:

- Maskenpflicht für Gäste und Mitarbeitende mit Gästekontakt
- Sitzpflicht für Gäste während der Konsumation
- Kontaktdatenerfassung einer Person pro Gästegruppe/Tisch
- Mindestabstand von 1,5m zwischen den Gästegruppen.
- Zählung am Ein-/Ausgang

Wir sorgen im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzepts.

Für die Einhaltung der Massnahmen im öffentlichen Raum, z.B. Rheinuferweg ist der Verein nicht verantwortlich.

GRUNDREGELN

Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden.

1. Alle Helfer reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Tragen einer Gesichtsmaske bei direktem Gästekontakt.
3. Stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
4. Helfer 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.
5. Wir sorgen für Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
6. Kranke Personen sind nach Hause zu schicken und anweisen, Kontakt mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt aufzunehmen sowie die Empfehlungen des BAG einzuhalten.
7. Alle Helfer werden informiert über die Vorgaben und Massnahmen und werden einbezogen zur Umsetzung der Massnahmen.
8. Kontaktdaten der Gäste werden 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 Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach Pausen. 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.

2. GESICHTSMASKEN

Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen

Massnahmen
Jede Person muss in Innenräumen von öffentlich zugänglichen Einrichtungen 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.
Für Mitarbeitende mit direktem Gästekontakt gilt: • Eine Maskentragpflicht.
Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand 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 Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.

Massnahmen
Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.
In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben • sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird.
Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.
Für diesen Anlass gilt eine Sitzpflicht, ausser für das Abholen von Speisen und Getränken sowie Toilettengänge. maximal zwei Drittel der Kapazität darf besetzt werden (würde 533 Sitzplätze von 800 entsprechen); Es wird ein Limit von 500 Personen festgelegt, die Konsumation findet am Sitzplatz stattfindet, die Kontaktdaten werden erhoben; eine Maskenpflicht gilt im Stehen und Gehen und der Abstand muss nach Möglichkeit eingehalten werden

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 ohne Schutzmassnahmen während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.
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.
mit überlangen Tischen (z. B., Festbänke) 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 keine Mindestabstände für Gäste oder Personal im Aussenbereich.
Eine Unterschreitung des Abstands zwischen unterschiedlichen Gästegruppen ist zulässig, wenn zweckmässige Abschrankungen angebracht werden.
Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.
Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (z. B. Take-Away, Selbstbedienungsrestaurants), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen.

5. REINIGUNG

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

Massnahmen
Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.
Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.
Abfalleimer werden regelmässig geleert.
Ausreichender Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. jede Stunde für ca. 5 bis 10 Minuten lüften oder dauerhaft offene Fenster).
Es werden keine textilen Tischtücher eingesetzt.

6. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen
Bei Krankheitssymptomen werden Helfer nach Hause geschickt und angewiesen, Kontakt mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt aufzunehmen sowie die Empfehlungen des BAG einzuhalten **(**vgl. **www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene**). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

Massnahmen
Gesichtsmasken werden je nach 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 Abfalleimer zu entsorgen.
Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

8. INFORMATION

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

Massnahmen
Der Verantwortliche informiert über die Schutzmassnahmen.
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 Verantwortliche instruiert die Helfer regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
Gäste werden 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/**

9. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

Der Betrieb erhebt Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Massnahmen
Die Betreiber erfasst die Kontaktdaten von einem Gast pro Gästegruppe. Von Gästen, die im Aussenbereich konsumieren, müssen die Kontaktdaten nicht erhoben werden.
Die Betreiber machen die Gäste explizit auf die obligatorische Kontaktdatenerfassung aufmerksam.
Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren: - wie die Kontaktdaten durch die Gäste erfasst werden (System Betrieb, Vorgehen Gast).
- 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 mittels Kontaktformular erhoben schriftlich oder elektronisch.
Es sind folgende Daten zu erheben: - Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer, Tischnummer.
Der Betreiber, Organisator oder Veranstalter muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten.
Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin unverzüglich in elektronischer Form weitergeleitet werden.
Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.

ABSCHLUSS

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,

Für die Pontoniere Sisseln
Stefan Notz

Unterschrift und Datum: _____