



# MUSTERSCHUTZKONZEPT FÜR KELLER MIT DEGUSTATIONEN UNTER COVID-19

Version 5: 30. Oktober 2020, gültig seit dem 29. Oktober 2020

## EINLEITUNG

Das folgende Schutzkonzept wurde vom Schweizerischen Weinbauernverband SWBV erarbeitet und beschreibt die Anforderungen an die Betriebe, die ihre Degustationstätigkeit im Keller fortsetzen wollen. **Bitte beachten Sie, dass einige kantonale Bestimmungen über dieses Schutzkonzept hinausgehen.**

Dies ist ein Musterschutzplan. Die kantonalen Behörden führen Kontrollen durch. Die zuständige kantonale Behörde kann Erleichterungen bewilligen, wenn ein überwiegendes öffentliches Interesse dies gebietet und der Veranstalter oder Betreiber ein Schutzkonzept vorlegt. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang. Die Unternehmen können zusätzliche betriebsspezifische Massnahmen umsetzen. 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.

Ab 23 Uhr gilt eine Sperrstunde bis 6 Uhr morgens, die Betriebe müssen in dieser Zeit geschlossen bleiben.

Hauptverantwortlich für die Umsetzung der Schutzkonzepte sind die Betriebe oder Veranstalter selbst. Weder Bund noch Kantone genehmigen sie. Die Aufsicht über die Umsetzung der Schutzkonzepte sowie sporadische Kontrollen obliegen den Kantonen. Die Vorgaben für Schutzkonzepte können sich je nach Situation ändern. Informieren Sie sich regelmässig, ob Ihr Schutzkonzept den aktuellen Vorgaben entspricht.

## Grundregeln

Das Schutzkonzept des Unternehmens muss sicherstellen, 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. Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben
3. Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.
4. 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.
5. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
6. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, 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 und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

9. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
10. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 10 erhoben.

# SCHUTZKONZEPT FÜR KELLER MIT DEGUSTATIONEN

---

## 1. HÄNDEHYGIENE

---

Alle Personen im Unternehmen reinigen sich regelmässig die Hände

### 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. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.
- Falls ein Heft, eine Tafel oder ein Stift angeboten wird, pro Person ein Stück bereitstellen, um zu vermeiden, dass diese Gegenstände unter den Anwesenden ausgetauscht werden, und eine Übertragung des Virus zu verhindern.
- Bevorzugen Sie die kontaktlose Bezahlung.

## 2. GESICHTSMASKEN

---

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

### Massnahmen

- Jede Person muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste wenn sie an einem Tisch sitzen. Wenn die Personen aber auf dem Weg zum Tisch sind oder die Toiletten aufsuchen, ist eine Gesichtsmaske zu tragen.
  - Die Maskentragpflicht gilt auch für das Personal
  - 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.
  - Der Betrieb weist die Gäste auf die Maskentragpflicht hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.
-

### 3. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN – NUR SITZEND KONSUMIEREN

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen, und dass Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.

Mesures
<ul style="list-style-type: none"><li>Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>In Gästebereichen, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt,<ol style="list-style-type: none"><li>sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird;</li></ol>und<ol style="list-style-type: none"><li>sind die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe zu erheben.</li></ol></li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>In Gästebereich dürfen höchstens vier Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Familien mit Kindern.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>In Gästebereichen dürfen Speisen und Getränke in Innenräumen und im Freien nur sitzend konsumiert werden, sofern die kantonale Behörde keine Erleichterung vorsieht.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>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 und tragen eine Maske.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Es ist verboten, Veranstaltungen mit über 50 Personen durchzuführen. Nicht mitzuzählen sind dabei Personen, die im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeit mitwirken, und Personen, die bei der Durchführung der Veranstaltung mithelfen.</li></ul>

### 4. DISTANZ HALTEN

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.

Massnahmen
<ul style="list-style-type: none"><li>Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1,5 Metern während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>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.</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.</li></ul>

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

Können aufgrund der Art der Aktivität oder wegen örtlicher Gegebenheiten während einer bestimmten Dauer weder der erforderliche Abstand eingehalten noch Schutzmassnahmen ergriffen werden, so muss die Erhebung von Kontaktdaten der anwesenden Personen nach Punkt 10 vorgesehen werden. Es obliegt dem jeweiligen Kanton zu entscheiden, welche Voraussetzungen dazu im Detail erfüllt sein müssen.

Unterschreitet der Betrieb den Mindestabstand aufgrund der Art der Aktivität, oder wegen örtlicher Gegebenheiten so bestätigt die verantwortliche Person mit der Unterzeichnung des vorliegenden Schutzkonzeptes, dass der Betrieb ein erforderlichen Mindestabstand während einer bestimmten Dauer einhalten und keine geeigneten Schutzmassnahmen wie das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen ergreifen kann. Dies kann etwa beinhalten, dass die räumlichen Gegebenheiten die Einhaltung des Mindestabstandes nicht zulassen. Der Betrieb begründet im Folgenden die Unterschreitung des Mindestabstandes, sollten andere Gründe ausschlaggebend sein.

**Begründung:**

- 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.

## 5. REINIGUNG

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

### Massnahmen

- Für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeitsräume sorgen (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).
- Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.
- Spülmaschinenfeste Gläser einzeln zur Verfügung stellen.
- Einweg- oder spülmaschinenfeste Inox-Spucknäpfe einzeln zur Verfügung stellen.
- Stifte, Karten und Tafeln nach jedem Gast reinigen oder desinfizieren. Papierhefte nach jedem Gast entsorgen.
- Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.
- Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines TischNapperons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.
- Auf die Verwendung von Dropstops und Weinausgiessern verzichten (um zu verhindern, dass sie von Flasche zu Flasche «wandern»). Sind genügend Dropstops vorhanden: Ein Dropstop pro Flasche, nicht für mehrere Flaschen verwenden.

- Persönliche Arbeitskleidung verwenden

## 6. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

### Massnahmen

- Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. [www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene](http://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

- Einwegmaterial richtig anziehen, verwenden und entsorgen.
- Sofern möglich verzichtet der Betrieb auf die Verwendung von Gegenständen, die durch die Hände mehrerer Gäste gehen.
- Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5 Meter) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.
- Bei der Degustation berührt nur der Winzer die Flasche, um die Gläser, die auf der Bar oder auf einem Tisch platziert sind, zu füllen.

## 8. 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 die Distanzregeln, das Tragen der Masken bis zum Tisch sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.
- 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.
- Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
- 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 Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im 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 Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.
- Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen. Sie können einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen oder einzelne Veranstaltungen verbieten oder auflösen.

## 10. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

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

### Massnahmen

- Die Kontaktdaten der anwesenden Personen müssen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen zwischen Gästegruppen kommt.
- Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:
  - 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 insbesondere über Reservations- oder Mitgliedersysteme oder mittels Kontaktformular erhoben werden.
- Es sind folgende Daten zu erheben:  
Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer
- Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen in Gästebereichen genügt die Erfassung der Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gruppe.
- Der Betreiber oder Organisator 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 der Teilnahme an der Veranstaltung oder dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.
- Der Betreiber oder Organisator hat durch geeignete Vorkehrungen sicherzustellen, dass die Korrektheit der erhobenen Kontaktdaten gewährleistet ist.
- Der Betreiber oder Organisator hat durch geeignete Vorkehrungen sicherzustellen, dass die Korrektheit der erhobenen Kontaktdaten gewährleistet ist.

## 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, Unterschrift und Datum: \_\_\_\_\_