



## Zweck:

Damit eine erfolgreiche Betreuung der Compass Restaurants, unter Einhaltung der geltenden Hygieneregeln möglich ist, etablieren wir Schutzmassnahmen und nehmen unsere Verantwortung im Kampf gegen das Coronavirus wahr.

## Allgemeine Grundlagen:

Das Coronavirus wird hauptsächlich durch Tröpfchen übertragen, dies geschieht durch engen und längeren zwischenmenschlichen Kontakt sowie über die Kontamination der Hände.

Die Übertragung bei engem Kontakt oder durch Tröpfchen lässt sich durch einen Abstand von mindestens 1,5 Metern oder durch physische Barrieren verhindern. Um eine Übertragung über die Hände zu verhindern, ist eine regelmässige und gründliche Handhygiene und die Desinfektion von häufig berührten Flächen wichtig.

Mitarbeiter mit Krankheitssymptomen informieren den Vorgesetzten unmittelbar und bleiben der Arbeit bis zur Abklärung der Symptome fern. (Vorweisung eines ärztlich negativen Bescheides)

Mitarbeiter mit Symptomen im Betrieb werden nach Hause geschickt und angewiesen, den Weisungen des BAG bzw. die kantonalen Vorgaben zu befolgen; ggfs. in Quarantäne zu gehen. (Die Wiederaufnahme der Arbeit erfolgt unter Vorweisung eines ärztlich COVID-19 negativen Bescheides und nach Absprache mit dem Vorgesetzten)

Zur Ergänzung dieses Konzeptes sind die Aktualisierungen, publiziert im Intranet, zu verfolgen und befolgen.

Kantonale Weisungen bzw. situative Verschärfungen gegenüber dem vorliegenden Konzept gilt es zu befolgen.

## Regelungen für die Betriebskategorien:

Diese Massnahmen gelten für alle öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betriebe, einschliesslich obligatorischer Schulen und nachobligatorische Bildungseinrichtungen, welche durch die kantonalen Schulkonzepte geregelt sind. Sowie für andere Veranstaltungen braucht es ein Schutzkonzept des Organistors (Kunden). Für den Organisator (Kunden) gilt die Anforderung der zuständigen kantonalen Behörde, die Kontaktdaten der anwesenden Personengruppen weiterzugeben.

Ausgenommen von diesem Konzept sind private Veranstaltungen, Verpflegungsangebote in obligatorischen Schulen, die im Konzept für obligatorische Schulen geregelt sind, sowie nicht öffentlich zugängliche Betriebe.

Organisatoren (Kunden) deren teilnehmende Personen bekannt sind, beachten die Empfehlungen des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) zur Hygiene und zum Verhalten in der Covid-19-Epidemie. Für den Organisator (Kunden) gilt die Anforderung der zuständigen kantonalen Behörde, die Kontaktdaten der anwesenden Personengruppen weiterzugeben.

## Massnahmen zum Schutz der Mitarbeiter und Gäste:

Der Schutz der Compass Mitarbeiter ist unter allen Umständen und in allen Betrieben zu gewährleisten. Der grösste Schutzeffekt wird durch physische Massnahmen erreicht, gefolgt von technischen und organisatorischen. Daher gilt für Compass Mitarbeitern in den Betrieben ein obligatorisches Tragen der persönlichen Schutzausrüstung (Hygienemasken) zur Ergänzung der Distanzregelung.

Durch dieses Konzept sollen diese Übertragungswege bestmöglich unterbrochen werden, dabei hilft das bewährte STOP Prinzip aus der Arbeitssicherheit.

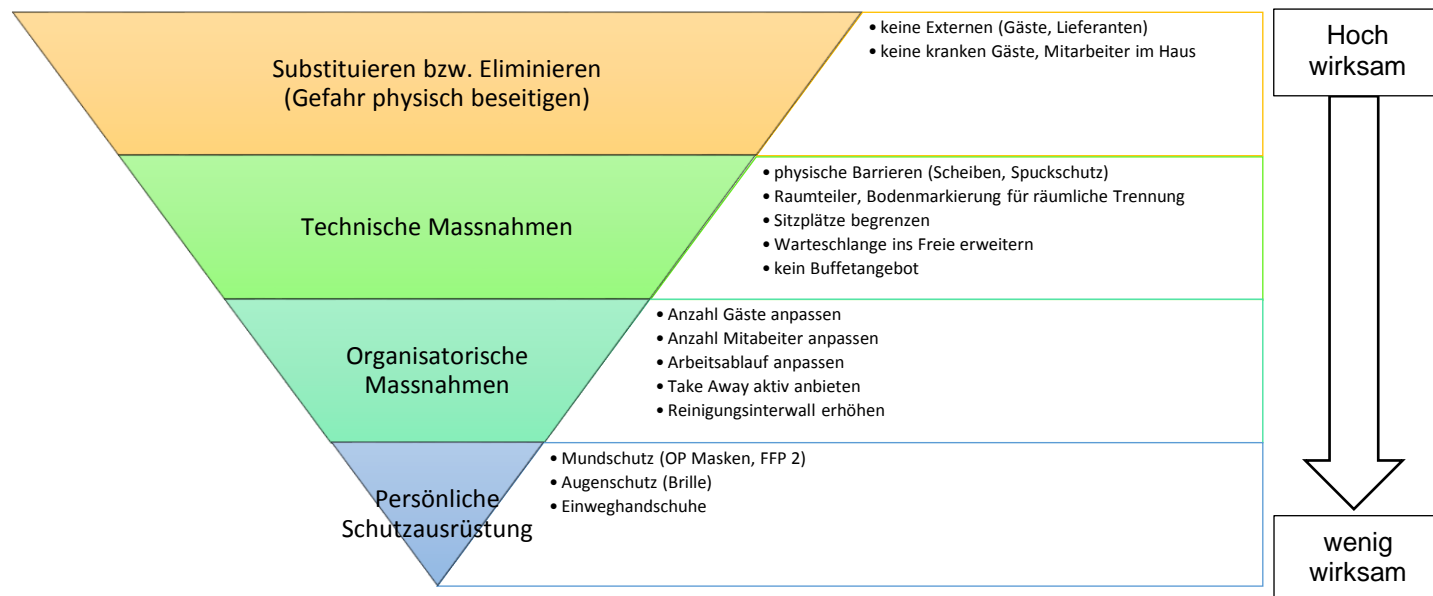


Abbildung 1 zeigt das STOP Prinzip mit Beispielen der dazugehörigen Massnahmen (die Aufzählung ist nicht abschliessend)

## Umsetzung:

Jeder Betrieb der Compass Group bewertet sich regelmässig mit der Checkliste «Wiedereröffnung». Unabhängig davon, ob der Betrieb stark reduziert oder ganz geschlossen ist.

Diese Bewertung wird bei jeder Anpassung des Angebots- und Dienstleistungskonzepts neu durchgeführt. Die kantonalen Verordnungen gelten beachtet und entsprechende Änderungen umgesetzt zu werden. Verantwortlich für die Umsetzung sind die Betriebsleiter/innen.

## Version und Änderungen:

Version 7, 04.08.2020

Änderungen zur Vorversion: Punkt 1: Grösse der Gruppen. Punkt 2: Anpassung zur Erhebung der Kontaktdaten, Punkt 3: Physische Barrieren Punkt, 4: Abstandsregeln, Punkt 6: Offene Lebensmittel, Punkt 12: Zeitungen und Zeitschriften. Punkt 13: Personalschulung, Punkt 14: Reinigung und Desinfektion, Punkt 20: Personal mit Symptomen Punkt 21: Persönliche Schutzausrüstung, Punkt 22: Arbeitsplatz Küche und Servicebereich, Punkt 23: Pausen



## Schutz der Gäste:

Nummer	Grundsatz	Massnahmen
1.	<p>Betrieb stellt sicher, dass Gästegruppen sich nicht mischen                      Nach aktueller Lage sind max. 100 Personen als Gruppe erlaubt. (dabei gilt es die kantonalen Bestimmungen zu beachten)</p> <p>Als Gästegruppe ist definiert, Personen, die sich kennen (und im Corona positiv Fall auch gegenseitig die Kontaktdaten abgeben können)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distanzregeln gelten nicht innerhalb derselben Gästegruppe, somit keine Kontrolle durch Compass Mitarbeiter nötig</li> <li>• Falls möglich erweitertes Raumangebot mit Sitzplätzen schaffen (Nebenraum, Terrasse)</li> <li>• Empfehlung: Gäste sollen Speisen und Getränke im Restaurant sitzend konsumieren.</li> </ul>
2.	<p>Erhebung von Personendaten in <b>öffentlich</b> zugänglichen Restaurants</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In nicht öffentlich zugänglichen Restaurants und nicht öffentlichen Schul- und Betriebskantinen müssen die Kontaktdaten vom Organisator (Kunden) ggfs. dem Kantonalen Organ zur Verfügung gestellt werden</li> <li>• In öffentlich zugänglichen Betrieben müssen die Kontaktdaten der anwesenden Personengruppen (eine Person pro Gruppe ggfs. Einzelpersonen) erhoben werden (Name, Vorname, Telefonnummer, E-Mail-Adresse, Datum des Besuchs, Uhrzeit).</li> <li>• Es braucht keine Tischnummer, solange kein bedienter Tischservice stattfindet</li> <li>• Bei stehender Konsumation:                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Die Kontaktdaten mit einem amtlichen Ausweis (Pass, Identitätskarte oder Führerausweis) abgleichen.</li> <li>○ Weiter soll die Mobiltelefonnummer des Gastes mit einem Kontrollanruf überprüft werden.</li> <li>○ Datenerfassung soll vor der Bestellung erfolgen</li> </ul> </li> <li>• Der Betrieb bewahrt die Daten öffentlicher Kundschaft 14 Tage auf und vernichtet diese im Anschluss (ggfs. werden diese dem Kantonalen Organ zur Verfügung gestellt)</li> <li>• Bei Sonderveranstaltungen genügt es, wenn der Organisator (Kunde) die Kontaktdaten verfügbar hat und diese ggfs. dem Kantonalen Organ zur Verfügung stellt.</li> </ul>
3.	<p>Physische Barrieren (Spuckschutz und Masken)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• An Kassen und Ausgabebereichen ist die Installation von Plexiglasscheiben erforderlich und die Compass Masken-Pflicht für alle Mitarbeiter umzusetzen.</li> </ul>



4.	Abstand von mind. 1.5m von Person zu Person, bzw. von Gästegruppe zu Gästegruppe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Übergrosse Tische (z.B. mit 10 Sitzplätzen)                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ sind erlaubt, für die gleichzeitige Benutzung einer Gästegruppe</li> <li>○ mit Trennwänden oder 1.5m Abstand erlaubt für mehrere Gruppen</li> </ul> </li> <li>• Zwischen den Gästegruppen muss <b>nach vorne</b> und seitlich <b>«Schulter-zu-Schulter»</b> ein Abstand von 1,5 Metern bestehen</li> <li>• Nach hinten <b>«Rücken-zu-Rücken»</b> ein 1,5 Meter Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand. Zwischen 2 Gästegruppen ist weiterhin die 1,5m Distanz einzuhalten oder Trennwände zu installieren (dann entfällt die Distanzregel):                         <ul style="list-style-type: none"> <li>○ physische Barrieren an Tischen anbringen, Vorgabe Trennwand: h =1,5m und mind. 70cm über die Tischkante hinaus</li> <li>○ Sitzabstand am Tisch vergrössern</li> <li>○ Stühle entfernen</li> <li>○ durch Markierungen das Sitzverbot signalisieren</li> </ul> </li> <li>• Empfohlen wird die einzelnen Tische mit genügend Distanz aufzustellen, damit an jedem Tisch eine Gästegruppe sitzen kann</li> </ul>
Nummer	Grundsatz	Massnahmen
5.	Abstand im Wartebereich (vor der Theke) 1.5m zwischen Personen	<p>Menschenansammlung vor dem Counter verhindern z.B. durch:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aushang zur Aufforderung der Einhaltung der empfohlenen Hygienemassnahmen</li> <li>• Wartezone räumlich trennen falls möglich</li> <li>• Bodenmarkierungen anbringen, damit Gäste Abstand halten</li> <li>• Die Personenflüsse lenken und ggfs. die Warteschlange bis in den Aussenbereich erweitern</li> </ul>



6.	Offene Lebensmittel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selbstbedienungs-Bufferfs                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sind prinzipiell erlaubt, falls die Möglichkeit von Handhygiene gegeben ist (z.B. Desinfektionsmittel am Buffet oder in der Nähe) und die Distanzregeln eingehalten werden können</li> <li>○ Empfohlen wird das Schöpfbesteck während des Service regelmässig (mind. nach 1h) auszutauschen oder zu desinfizieren</li> <li>○ Spuckschutz am Selbstwahlbuffet ist zwingend</li> <li>○ Bei mobilem Selbstwahlbuffet wie z.B. bei Veranstaltungen einer Gruppe im Kundenareal ist Spuckschutz dringend empfohlen</li> <li>○ Allgemeine Abstandsregeln gelten auch am Buffet (Bodenmarkierungen)</li> <li>○ Empfohlen wird, die Laufrichtung der Gäste am Buffet zu definieren</li> </ul> </li> <li>• alle Lebensmittel im Gästebereich weiterhin abdecken; Mindestanforderung mit Spuckschutz</li> </ul>
7.	Bezahlungsmöglichkeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bargeldlose Zahlungsmöglichkeiten fördern</li> </ul>
8.	Händehygiene	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gäste schriftlich auffordern                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Hände vor dem Restaurantbesuch zu waschen oder zu desinfizieren</li> </ul> </li> <li>• Händedesinfektion für Gäste zur Verfügung stellen (an Hotspots wie Eingang oder Toilette)</li> </ul>
9.	Besteckausgabe und gemeinsam benutzte Gegenstände	<p>Kreuzkontaminierung durch Gäste müssen verhindert werden.                      Besteck und Gegenstände, wie Gewürze am Tisch, sind erlaubt, dennoch wird weiterhin empfohlen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Besteckausgabe durch Personal</li> <li>• Tablett mit Besteck vorbereiten</li> <li>• Besteck in Serviette wickeln</li> <li>• nur kleine Charge im Frontbereich zur Selbstbedienung</li> </ul>
10.	Diversifizierung vom Angebot	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Take-a-way Angebot mit dem Kunden prüfen</li> <li>• Möglichkeit von Lieferservice prüfen</li> </ul>
11.	Catering (ausser Haus Lieferungen)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prinzipiell erlaubt, unter Einhaltung der Hygiene- und Distanzregeln, falls die Gästegruppen sich nicht mischen</li> <li>• Wenn der Sicherheitsabstand nicht gewährleistet werden kann muss die Ware ggfs. abgeholt werden</li> </ul>
12.	Zeitungen und Zeitschriften (Grundsätzlich verzichtet die Compass Group auf die Auslage)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auslagen von Zeitungen und Zeitschriften sind grundsätzlich erlaubt, unter folgenden Voraussetzungen:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Die Gäste schriftlich auffordern, die Hände vor dem Lesen zu desinfizieren.</li> </ul> </li> <li>• Die Auslage ist nicht empfohlen</li> </ul>



## Allgemeine Hygiene und Schulung:

Nummer	Grundsatz	Massnahmen
13.	Personalschulung	<p>Tägliche alle Mitarbeiter schulen im Rahmen der Servicebesprechung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Händehygiene</li> <li>• Wechselrhythmus beim Tragen von Schutzmasken (Empfehlung: alle zwei Stunden eine kurze «Verschnaufpause» einlegen und die Maske fachgerecht entsorgen und eine neue Maske fachgerecht anziehen, unter Einhaltung der Händehygiene).</li> <li>• Wechselrhythmus beim Tragen von Einweghandschuhen (es gibt keine generelle Tragepflicht von Einweghandschuhen ausser beim Umgang mit Abfall und Kontakt mit Schmutzwäsche)</li> <li>• Aktuelle Massnahmen BAG</li> <li>• bei Krankheitssymptomen sofort zu Hause bleiben und Vorgesetzten melden (Siehe Punkt 20)</li> <li>• Alle MA kontinuierlich sensibilisieren, und auf Symptome zu achten.</li> </ul>
14.	Reinigung und Desinfektion	<p>Regelmässige Reinigung öffentlich zugänglicher Bereiche.                      Desinfektion von Kontaktstellen (Türklinken, Touch Screen Kaffeemaschine usw.) mindestens 2x täglich wird empfohlen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinigungs- und Desinfektionsplan aktualisieren und auf die aktuellen Gegebenheiten anpassen</li> <li>• Verantwortlichkeiten definieren</li> <li>• Umsetzung prüfen</li> <li>• Einwegputzmaterial bevorzugen, besonders im Gästebereich</li> </ul>
15.	Waschstationen	<p>Seifen- und Papierhandtuchspender gefüllt auf allen Stationen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Küche</li> <li>• Servicebereich</li> <li>• Toiletten</li> <li>• Garderoben</li> <li>• Gästebereich</li> </ul>
16.	Prozess Reinigung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mitarbeiter wiederholt auf die Anwendung von Reinigungs- und Desinfektionsmittel schulen (richtige Dosierung, Anwendungsbereich)</li> </ul>
17.	Lieferanten und externe Servicedienstleister	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lieferanten nur bis Laderampe Zutritt gestatten, nicht in Produktion bzw. Lager</li> <li>• Servicedienstleister muss Hände beim Betreten waschen, ggfls. dazu auffordern.</li> <li>• Die Einhaltung der Distanz- und Hygieneregulung ist zwingend. (Maskenpflicht)</li> </ul>
18.	Händegeben zur Begrüssung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufgrund der Situation verboten</li> </ul>

## Schutz der Mitarbeiter:

Nummer	Grundsatz	Massnahmen
19.	Personalplanung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, dann Personal auf mehrere Zeiten versetzt planen; die Maskenpflicht konsequent durchsetzen.</li> <li>• Einsatzplanung Mitarbeiter:                         <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mitarbeiter welche nicht KAB berechtigt sind (gekündigte)</li> <li>2. Mitarbeiter ohne Kinder, nicht in der Risikogruppe und nicht zusammenlebend mit einer Risikogruppe</li> <li>3. Mitarbeiter mit Kindern welche betreut sind</li> <li>4. Mitarbeiter welche mit einer Risikogruppe zusammenleben</li> <li>5. Mitarbeiter einer Risikogruppe</li> </ol> </li> </ul>
20.	Personal mit Symptomen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• MA mit Symptomen werden aufgefordert umgehend den Vorgesetzten zu informieren, der Arbeit fern zu bleiben und sich testen zu lassen. (Tests bei vorhandenen Symptomen sind kostenlos.)</li> <li>1) Das Resultat des Testes ist unmittelbar nach Erhalt dem Vorgesetzten mitzuteilen. Sowie auch der weiter Verlauf und ggfs. Anordnungen des Kantonsarztes.</li> <li>2) Die Präsenzlisten der MA gilt es aktuell zu halten, um im Ansteckungsfall eine Lückenloses Tracing gewährleisten zu können.</li> <li>3) MA welche im direkten Kontakt mit dem positive getesteten MA standen, werden zu einer 10 Tägigen Selbstquarantäne verpflichtet.</li> <li>4) MA in der Selbstquarantäne: Bei Symptomen umgehend testen lassen. Ohne Symptome sind Tests frühestens 7 Tage nachdem mutmasslichen Kontakt mit COVID-19 aussagekräftig. Bei vorhandenen Symptomen sind die Tests kostenlos.)</li> <li>5) Bei Positivem Testergebnis: Weiteres vorgehen wie Punkt 1) in diesem Abschnitt.                         <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorgesetzten melden alle Fälle umgehend an die RL und QHSE (Telefoncheckliste): Chronologische Abhandlung des Geschehens, der Massnahmen und der Präsenzlisten.</li> </ul> </li> </ul>
21.	Persönliche Schutzausrüstung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Tragen von Schutzmasken ist Pflicht!</li> <li>• 1.5m Abstand auch im Produktionsbereich und der Ausgabe nur mit Schutzmaske;</li> <li>• Hygienemasken und Handschuhe werden dem Mitarbeiter zur Verfügung gestellt.</li> <li>• An Ausgeben und Kassen wo eine Physische Barriere mittels Plexiglas nicht möglich ist, sollen Schutzbrillen als Ergänzung zu den PSA eingesetzt werden. (Gesichtsvisiere stellen keinen ausreichenden Schutz vor einer Ansteckung dar)</li> </ul>
22.	Arbeitsplatz Küche und Servicebereich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsplätze nach Möglichkeit versetzen, damit 1.5m eingehalten werden können</li> <li>• Ggfls. Bodenmarkierungen installieren, damit Personal der Mindestabstand signalisiert wird.</li> <li>• Das Tragen von Schutzmasken ist Pflicht!</li> </ul>



23.	Pausen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mitarbeiterpausen so organisieren, dass Mindestabstand eingehalten werden kann</li><li>• Regelmässiges Lüften der Pausenräume</li><li>• Höhere Pausenfrequenz für Mitarbeiter, aufgrund der Schutzmaskenpflicht, beachten (aber mindestens all 2 Stunden)</li></ul>
24.	Mitarbeitergarderobe	<ul style="list-style-type: none"><li>• Auch in der Garderobe 1.5m Distanz</li><li>• Garderobe vermehrt auf Lüften, Desinfektion und Sauberkeit überprüfen</li></ul>
25.	Tischreinigung	<ul style="list-style-type: none"><li>• Selbstreinigung der Tische durch Gäste mit Beschilderung fördern, um die Notwendigkeit zu minimieren, dass Mitarbeiter den Bereich während der Benutzung betreten müssen.</li><li>• Bei bedienten Tischen oder bei abräumenarbeiten von Tischen, Kontaktzonen oder anderen Oberflächen gilt es den aktualisierten Reinigungs- und Desinfektionsplan strikt einzuhalten.</li><li>• Gefolgt von «Best Practice» Händehygiene</li></ul>
26.	Schutz von besonders gefährdeten Personen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Der Arbeitsplatz ist so ausgestattet, dass jeder enge Kontakt mit anderen Personen ausgeschlossen ist, namentlich indem ein Einzelraum oder ein klar abgegrenzter Arbeitsbereich unter Berücksichtigung des Mindestabstandes von 1.5 Metern zur Verfügung gestellt wird.</li><li>• In Fällen, in denen ein enger Kontakt nicht jederzeit vermieden werden kann, werden angemessene Schutzmassnahmen nach dem STOP-Prinzip ergriffen (Substitution, technische Massnahmen, organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung).</li></ul>