In Zusammenarbeit mit
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärswesen (BLV)
Bundesamt für Gesundheit (BAG)
Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO)

SCHUTZKONZEPT FÜR DAS GASTGEWERBE UNTER COVID-19

Version 23: 17. Dezember 2021 , gültig ab dem 20. Dezember 2021

EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. Davon ausgenommen sind Verpflegungsangebote in obligatorischen Schulen, die im Konzept für obligatorische Schulen geregelt sind, sowie nicht öffentlich zugängliche Betriebe, ausgenommen Betriebskantinen. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen Kontrollen durch.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes. Bitte beachten Sie, dass einige kantonale Bestimmungen über dieses Schutzkonzept hinausgehen. Die zuständige kantonale Behörde kann Erleichterungen bewilligen, wenn die epidemiologische Lage dies zulässt 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 Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie. Hält ein Betreiber oder Organisator die Verpflichtungen nach dieser Verordnung vorsätzlich nicht ein, kann er mit Busse bestraft werden.

In Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation vor Ort erfolgt, muss der Zugang zum Innenbereich für Personen ab 16 Jahre auf Personen mit einem Genesungs- oder Impfzertifikat beschränkt werden (2G).

In allen öffentlich zugänglichen Innenräumen gilt eine Maskenpflicht. Diese entfällt nur dann, wenn die Personen am Tisch sitzen. Während der Konsumation gilt eine Sitzpflicht.

Im Aussenbereich kann der Betrieb den Zugang auf Personen mit einem Covid-Zertifikat (3G, 2G oder 2G+) beschränken, muss dies aber nicht tun. Falls der Zugang zum Aussenbereich eines Restaurations-, Bar- und Clubbetriebes nicht auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt wird, dann muss zwischen den verschiedenen Gästegruppen der Mindestabstand weiterhin eingehalten werden.

In Diskotheken und Tanzlokalen muss der Zugang zum Innenbereich für Personen ab 16 Jahre auf Personen mit einem Genesungs- oder Impfzertifikat beschränkt werden. Zudem müssen die Gäste zusätzlich ein Testzertifikat vorweisen (2G+) und die Betriebe müssen die Kontaktdaten aller Gäste erheben.

Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe sowie alle Veranstaltungen innen und aussen können den Zugang freiwillig auf Personen mit Impf- oder Genesungszertifikat und zusätzlichem Testzertifikat beschränken (2G+).

Die Sitzpflicht während der Konsumation und die Maskenpflicht entfallen, wenn der Betrieb den Zugang auf Personen mit Impf- oder Genesungszertifikat und zusätzlichem Testzertifikat beschränken.

Der Betrieb sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzepts.

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 ist für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe, bei denen die Konsumation vor Ort erfolgt, sorgen dafür, dass der Zugang zum Innenbereich auf geimpfte und genesene Personen (2G) beschränkt wird.
3. Tragen einer Gesichtsmaske in Innenräumen von Einrichtungen und Betrieben.
4. Die Restaurationsbetriebe, Gemeinschaftsgastronomie sowie Bar- und Clubbetriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen im Aussenbereich nicht vermischen, sofern der Zugang bei Personen ab 16 Jahren nicht auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt wird. Im Innenbereich wird sitzend konsumiert.
5. 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.
6. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen
7. Kranke Personen im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, Kontakt mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt aufzunehmen sowie die Empfehlungen des BAG einzuhalten.
8. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
9. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
10. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.
11. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 11 erhoben.

GÜLTIGKEIT FÜR FOLGENDE BETRIEBE

Name	Adresse
Hotel Morteratsch AG	Via Morteratsch 4, 7504 Pontresina

1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Betrieb 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. 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, Servietten falten und Besteck polieren.

2. COVID-ZERTIFIKAT

Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe, in denen die Konsumation vor Ort erfolgt, müssen den Zugang zum Innenbereich bei Personen ab 16 Jahren auf Personen mit einem Impf- oder Genesungszertifikat beschränken. Die Zugangsbeschränkung im Aussenbereich ist freiwillig.

Massnahmen
Der Betrieb kontrolliert beim Eingang oder am Tisch, spätestens beim ersten Kontakt des Servicepersonals mit den Gästen, die Covid-Zertifikate und Identität der Gäste. Bei Selbstbedienungsrestaurants kann die Zertifikatskontrolle beispielsweise an der Kasse durchgeführt werden.
Die Gäste sind auf die Covid-Zertifikatspflicht, die Zugangskontrolle und eine allfällige Datenbearbeitung hinzuweisen, beispielsweise mit einem Plakat (vgl. Informationsmaterial BAG: **https://bag-coronavirus.ch/downloads/**).
Die Zertifikate sind nur mit einem Ausweis (Pass, Identitätskarte, Führerausweis, Aufenthaltsbewilligung, Studentenausweis oder SwissPass) gültig. Die Kontrolle des Covid-Zertifikats erfolgt mittels «COVID Certificate Check»-App. Die Person, die das Covid-Zertifikat prüft, gleicht anhand des Identitätsnachweises (mit Foto) Name und Geburtsdatum mit den Informationen auf dem Covid-Zertifikat ab.
Personen unter 16 Jahren müssen kein Covid-Zertifikat vorweisen.
Personen, die sich aus medizinischen Gründen weder impfen noch testen lassen können, dürfen mit einem entsprechenden ärztlichen Attest oder einem Ausnahmezertifikat ebenfalls im Innenbereich vor Ort konsumieren.
Daten aus der Zertifikats-Kontrolle dürfen nur aufbewahrt werden, wenn dies zur Sicherstellung der Zugangskontrolle erforderlich ist. In diesem Fall müssen die Daten spätestens nach 12 Stunden vernichtet werden. Die Daten dürfen zu keinem anderen Zweck aufbewahrt oder verwendet werden.
Mitarbeitende im Gastgewerbe müssen nicht über ein Covid-Zertifikat verfügen.
Betriebskantinen, Restaurationsbetriebe im Transitbereich von Flughäfen sowie in sozialen Einrichtungen, können auf die Beschränkung des Zugangs für Personen ab 16 Jahren auf Personen mit einem Zertifikat verzichten.
Diskotheken, Tanzlokale und Tanzveranstaltungen müssen ebenfalls den Zugang bei Personen ab 16 Jahren auf Personen mit einem Impf- oder Genesungszertifikat beschränken. Zudem müssen die Gäste zusätzlich ein Testzertifikat vorweisen. Personen, deren letzte Impfung oder Genesung weniger als vier Monate zurückliegt, müssen kein zusätzliches Testzertifikat vorweisen.
Gäste, die nicht vor Ort konsumieren (Take-Away), oder Room-Service in Anspruch nehmen (Hotel), müssen kein Zertifikat vorweisen.

3. GESICHTSMASKEN

Tragen einer Gesichtsmaske in Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben.

Massnahmen
Gäste und Mitarbeitende tragen in Innenräumen eine Gesichtsmaske. Im Aussenbereich muss keine Maske getragen werden.
Die Maskenpflicht für Gäste entfällt, sobald sie am Tisch sitzen.
Die Maskenpflicht für Gäste im Innenbereich entfällt, wenn der Zugang auf Personen mit einem Impf- oder Genesungszertifikat und einem Testzertifikat (2G+) beschränkt ist.
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.

4. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Massnahmen Innenbereich (Impf- oder Genesungszertifikat obligatorisch)
Überdachte Bereiche, die mehr als die Hälfte der Seiten und / oder mehr als die Hälfte der Länge aller Seiten geschlossen haben, gelten als Innenbereich.
Die Konsumation findet ausschliesslich sitzend statt, sofern der Zugang zum Innenbereich für Personen ab 16 Jahren nicht auf Personen mit einem Impf- oder Genesungszertifikat und zusätzlichem Testzertifikat beschränkt wird (2G+).
Bei Veranstaltungen in Innenräumen muss der Zugang auf Personen mit einem Impf- oder Genesungszertifikat (2G) beschränkt werden. Die Organisatoren können den Zugang auf Personen mit einem Impf-, Genesungs- und zusätzlich einem Testzertifikat (2G+) beschränken.

Massnahmen Aussenbereich (falls der Zugang nicht auf Personen mit Impf- oder Genesungszertifikat beschränkt wird)
Als Aussenbereich gelten Bereiche ausserhalb eines Gebäudes, die genügend offen gestaltet sind, damit ein gleicher Luftaustausch wie im Freien gewährleistet ist. Aussenbereiche sind entweder nicht überdacht, oder haben mindestens die Hälfte der Seiten (= mind. die Hälfte der Anzahl Seiten und mindestens die Hälfte der Länge) geöffnet.
In Aussenbereichen von Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben • sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird; oder • sind wirksame Abschrankungen zwischen Gästegruppen zu platzieren (z. B. Trennwände).
Veranstaltungen im Freien müssen den Zugang auf Personen mit einem Covid-Zertifikat (3G, 2G oder 2G+) beschränken. Von der Beschränkung ausgenommen sind Veranstaltungen mit maximal 300 Personen, an denen nicht getanzt wird. Finden Veranstaltungen im Freien mit einer Zugangsbeschränkung auf Personen mit Zertifikat statt, dann gilt die Beschränkung ebenfalls für den Besuch von Restaurationsbetrieben, die sich innerhalb der Veranstaltung befinden.

Massnahmen Betriebskantinen
In Betriebskantinen ist die Anwendung des Zertifikats freiwillig.
Falls Betriebskantinen den Zugang nicht auf Personen mit einem Zertifikat beschränken, muss der Mindestabstand zwischen Gästen oder Gästegruppen eingehalten werden. Während der Konsumation gilt eine Sitzpflicht.

5. 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.

Zwischen Gast und Personal findet grundsätzlich kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle.

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.

Massnahmen Innenbereich (Impf- oder Genesungszertifikat obligatorisch)
Zwischen den Gästegruppen muss kein Abstand mehr eingehalten werden.
Gäste mit einem ärztlichen Attest oder einem Ausnahmezertifikat, sowie Gäste, die aus medizinischen Gründen keine Maske tragen können, halten den Mindestabstand von 1.5 Metern zu anderen Gästegruppen ein.
Der Betrieb stellt sicher, dass wartende Gäste den Mindestabstand einhalten können, wenn ihr Covid-Zertifikat noch nicht überprüft wurde.
In Bereichen, in denen sich sowohl Gäste mit als auch Gäste ohne Zertifikat aufhalten (Theke, Buffet, WC-Anlagen, …), stellt der Betrieb sicher, dass der Mindestabstand zwischen den Gästegruppen eingehalten werden kann.
Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Mitarbeitenden eingehalten werden kann.

Massnahmen Aussenbereich (falls der Zugang nicht auf Personen mit Impf- oder Genesungszertifikat beschränkt wird)
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.
Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke, Förderband-Restaurants, Teppanyaki) oder Theken (z. B. Bars) 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 grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich von einem zum anderen Ort fortbewegen.
Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (z. B. Take-Away, Selbstbedienungsrestaurants, Bars und Pubs), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen.
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.

6. 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.

Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.
Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und wirksamen Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (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).
Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). 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 Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

7. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen
Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende 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.
Für Mitarbeitende von Unternehmen, die über ein Testkonzept (wöchentliches Testen vor Ort) verfügen und der vor Ort tätigen Belegschaft mindestens einmal pro Woche Testungen anbieten, entfällt bei ihrer beruflichen Tätigkeit die Kontaktquarantäne.
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. Ausgenommen sind anderslautende Bestimmungen seitens kantonaler Behörde.

8. 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 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.

9. 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 den Anwendungsbereich des Covid-Zertifikats, die Distanzregeln, das Tragen der Masken sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.
Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden 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, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden.
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 Mitarbeitenden über die Kontrolle der Covid-Zertifikate.
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 Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

10. 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 Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.
Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen und Betrieben 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 Bussen verhängen, oder einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen.
Die Arbeitgeber müssen gewährleisten, dass die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer die Empfehlungen des BAG betreffend Hygiene und Abstand einhalten können. Hierzu sind entsprechende Massnahmen vorzusehen und umzusetzen.
Die Arbeitgeber treffen weitere Massnahmen gemäss dem STOP-Prinzip (Substitution, technische Massnahmen, organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung), namentlich die Möglichkeit von Homeoffice, die physische Trennung, getrennte Teams, regelmässiges Lüften oder das Tragen von Gesichtsmasken.
Ist aus betrieblichen Gründen die Präsenz besonders gefährdeter Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern vor Ort ganz oder teilweise unabdingbar, wird der Arbeitsplatz so ausgestaltet, dass jeder enge Kontakt mit anderen Personen ausgeschlossen ist oder es werden weitere Schutzmassnahmen nach dem STOP-Prinzip (Substitution, technische und organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung) ergriffen.

11. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

Kontaktdaten werden erhoben, um zusätzlich allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Massnahmen
Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe müssen keine Kontaktdaten erheben.
Die Betreiber von Diskotheken und Tanzlokalen erheben die Kontaktdaten der Gäste.
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 können insbesondere über Reservations- oder Mitgliedersysteme oder mittels Kontaktformular erhoben werden.
Es sind folgende Daten zu erheben: • Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer, Tisch- oder Sitzplatznummer.
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.
Der Betreiber, Organisator oder Veranstalter hat durch geeignete Vorkehrungen sicherzustellen, dass die Korrektheit der erhobenen Kontaktdaten gewährleistet ist.

ANHÄNGE

Anhang	Zweck
Keine	

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: 23.12.2021, Julia Bohren