



Schutzkonzept

Appenzeller Schaukäserei AG

Pandemie Covid-19

Stand: Basis Gastrosuisse 01.10.2020 / Gültig ab: 15.10.2020 (ersetzt alle vorgängigen Fassungen)

Bedrohungslage:

Das Coronavirus breitet sich nach einer ersten Welle und dem Lockdown im Frühjahr 2020 in einer zweiten Welle erneut weltweit aus. Die Fallzahlen haben in der Schweiz die Spitzenwerte aus dem Frühjahr bereits übertroffen. Ein erneuter Lockdown der Wirtschaft soll auf alle Fälle verhindert werden, denn viele Unternehmen würden dies nicht überleben. Aus diesem Grund ist die Gesellschaft weiterhin dazu angehalten die Abstands- und Hygienerichtlinien konsequent einzuhalten.

Verpflichtung:

Die Appenzeller Schaukäserei AG ist als touristischer Publikumsbetrieb aber auch als Käsereibetrieb dazu verpflichtet, alle nötigen Massnahmen zu ergreifen, damit der Betrieb bzw. die Mitarbeiter und Kunden im Betrieb vom Virus verschont bleiben und der Betrieb nicht zu einer Weiterverbreitung des Virus beiträgt. (Führsorgepflicht).

Orientierung und Grundlagen:

Die Appenzeller Schaukäserei AG informiert sich laufend über die Kanäle des Bundesamtes für Gesundheitswesen über die Bedrohungslage und die passenden zu ergreifenden Massnahmen. Die Appenzeller Schaukäserei AG behält sich vor strengere Massnahmen zu ergreifen als von Bund und Kanton vorgegeben.

NEU: Per 15.10.2020 verordnet die Appenzeller Schaukäserei AG in den von ihr bewirtschafteten Innenräumen (Restaurant, Shop, Schaubereich, Büros und Service-Räume) die generelle Maskenpflicht für Besucher und Angestellte während der Betriebszeit. Einzig beim Sitzen an den Tischen im Restaurant müssen keine Masken getragen werden.

I. Grundsatz

Wir halten uns an die vom Bund und der Geschäftsleitung der ASK angeordnete Massnahmen zum Schutz der Gesellschaft (www.bag.admin.ch):

Neues Coronavirus Aktualisiert am 9.10.2020

SO SCHÜTZEN WIR UNS. 

Wichtiger denn je: Anstieg der Infektionszahlen stoppen.



Abstand halten.



Maske tragen, wenn Abstandhalten nicht möglich ist.



Gründlich Hände waschen.



Bei Symptomen sofort testen lassen und zuhause bleiben.



Zur Rückverfolgung immer vollständige Kontaktdaten angeben.



Um Infektionsketten zu stoppen: SwissCovid App downloaden und aktivieren.



Bei positivem Test: Isolation. Bei Kontakt mit positiv getesteter Person: Quarantäne.



Hände schütteln vermeiden.



In Taschentuch oder Armbeuge husten und niesen.



Nur nach telefonischer Anmeldung in Arztpraxis oder Notfallstation.

A 11 316.028.1

www.bag-coronavirus.ch



Schutzkonzept Grundregeln

Die Vorschriften des Bundesamtes für Gesundheitswesen (BAG), kantonale Erlasse sowie die Richtlinien der Branchenverbände für Gastronomie (Gastrosuisse), Detailhandel (Swiss Retail Federation) und Museumsbetriebe (Verband Museen Schweiz) werden mit diesem Schutzkonzept umgesetzt.

Das Schutzkonzept muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben werden angemessene Massnahmen definiert. Die Appenzeller Schaukäserei AG sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Sicherheitskonzeptes. Die Bereichsleiter in Restaurant, Shop und Schaubereich sind für die Umsetzung dieser Massnahmen verantwortlich.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang, ausgenommen bleibt die von der Geschäftsleitung verordnete Maskenpflicht im Betrieb.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Die Bereiche erheben die Kontaktdaten anwesender Personen oder Gruppen, wenn es zu einem engen Kontakt kommt.
3. 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.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
5. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen (gilt für ASK weiterhin).
6. Kranke im Unternehmen 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. Das Tragen von Masken wird vom BAG nach wie vor nicht empfohlen. Falls Mitarbeitende es wünschen, können Masken jedoch zur Verfügung gestellt werden.
11. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 10 erhoben.

II. Gültigkeit für folgende Bereiche der Appenzeller Schaukäserei

- Gastronomie
- Shop (Detailhandel)
- Schaubereich (Museum)

1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.

Massnahmen

- Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste sollen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.
- 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.
- Vor folgenden Arbeiten sind die Hände zu waschen oder zu desinfizieren:
 - Tische eindecken
 - Servietten falten
 - Besteck polieren
 - Neuer Kunde an der Käsetheke
 - Neuer Kunde am Empfang Schaubereich
 - Neuer Kunde am Tisch
 - Bereitstellen der Kopfhörer für eine Führung
- Nach folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren:
 - Abräumen der Tische und der Gartenstation
 - Einräumen des Geschirrspülers
 - Direkter Kundenkontakt mit den Händen
 - Entgegennahme von Bargeld an der Kasse
 - Reinigungsarbeiten (egal ob mit oder ohne Handschuhe ausgeführt)

2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Der Betrieb und seine drei Bereiche stellen soweit wie möglich 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 einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt,
 - a. 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
 - b. sind die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe zu erheben.
- Die Grösse einer Gästegruppe ist auf maximal 300 Personen beschränkt (gilt für ASK weiterhin).
- Im Restaurant gilt die allgemeine Maskenpflicht, ausser beim Sitzen an den Tischen.
- Im Schaubereich gilt eine allgemeine Maskenpflicht für alle Besucher. Für Gruppen werden Führungen mit maximal 30 Personen pro Gruppe angeboten. Öffentliche Führungen umfassen maximal 20 Teilnehmer. Der Abstand von 1.5 Metern zwischen den Besuchern ist wenn immer möglich einzuhalten.
- Im Shop gilt eine allgemeine Maskenpflicht für alle Kunden. Der Abstand von 1.5 Metern zwischen den Kundengruppen ist wenn immer möglich einzuhalten.
- Die Gäste werden schriftlich auf die allgemeine Maskenpflicht im ganzen Betrieb hingewiesen.

- Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt.
Im Restaurant gilt: Pro Gästegruppe müssen die Kontaktdaten mindestens einer Person erhoben werden. Wenn die Konsumation stehend erfolgt, müssen die Kontaktdaten der dort anwesenden Personen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.
Im Schaubereich gilt: Pro Gästegruppe werden die Kontaktdaten einer Person erhoben.
- 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 Personen halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein.

3. 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

- Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1.5 Metern während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten wird. Zur grundsätzlichen Reduktion des Ansteckungsrisikos und zum Schutz von Mitarbeitern und Gästen gilt in der Appenzeller Schaukäserei eine allgemeine Maskenpflicht.
- Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht durchmischen oder persönliche Schutzmassnahmen ergreifen.
- Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1.5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» einen 1.5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden.
- Bei überlangen Tischen können mehr als eine Gästegruppe platziert werden, sofern der Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird.
- Auch bei Theken-/Bar-Sitzplätzen sind die Abstandsregeln einzuhalten. Die Gästegruppen halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander.
- Um das Personal hinter der Theke zu schützen, braucht es besondere Massnahmen bei längerer Kontaktdauer, sofern der Mindestabstand von 1.5 Metern zu den Gästen nicht eingehalten werden kann (z. B. mittels Abgrenzung von besonders exponierten Bereichen durch Plexiglasscheibe als Spuckschutz). Das Personal trägt zur zusätzlichen Sicherheit den persönlichen Mundschutz.
- 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 in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.
- Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern in WC-Anlagen, Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.
- In Seminaren gilt der Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den Teilnehmern, sofern der Seminarraum genügend Platz dazu bietet.

- Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.
- Wenn Gäste die Bestellungen an der Theke abgeben ist mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen.
- Bei öffentlichen Buffetangeboten werden die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam gemacht oder es gilt eine Maskenpflicht. Zwischen Esstischen und Buffet wird ein ausreichender Abstand und Warteraum sichergestellt. Die Gäste werden zur regelmässigen Desinfektion der Hände aufgefordert und tragen am Buffet Einweghandschuhe.

3.1. Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5m

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

Massnahmen

- Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
- 2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt und tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt kein Mindestabstand.
- Im Service wird ein Mindestabstand von 1.5 Metern dringend empfohlen. Das Tragen einer Schutzmaske ist obligatorisch.

Der Betrieb muss organisatorische Massnahmen prüfen, damit dieser Abstand eingehalten werden kann (z. B. Service-Tische oder Service-Wagen, Abholstationen, Service über Theke). Kann dieser Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützt der Betrieb das Personal, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.

4. REINIGUNG

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

Massnahmen

- Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken. Offene Abfalleimer werden regelmässig geleert.
- Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt.
- Für die Reinigungsarbeit werden Stofflappen verwendet. Diese werden regelmässig, aber mindestens 2 x täglich ausgewechselt werden.
- Sämtliche Oberflächen werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.
- Das Personal trägt Handschuhe im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und das Personal wäscht sich nach dem Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche gründlich die Hände.
- Arbeitskleider werden täglich gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.
- 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).

- Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch).
- Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen, Torchons und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.
- Menükarten und Service-Tablets werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert. Es können auch Einweg-Menükarten in Form von Tischsets zur Verfügung gestellt werden.
- Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden möglichst im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand). Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.

5. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN

Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen. Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die bekannten Schutzmassnahmen.

Massnahmen

- Der Betrieb berücksichtigt, dass Risikogruppen eines besonderen Schutzes bedürfen.

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). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

Massnahmen

- Hygienemasken (Einweg- oder Mehrweg-Masken) werden je nach Gebrauch, bei Dauereinsatz aber spätestens nach vier Stunden gewechselt. Sicher aber täglich. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen, Mehrwegmasken in die Schmutzwäschebehälter der Wäscherei zu geben.
- Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.
- Der Betrieb verzichtet möglichst auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen, Zeitschriften) oder reinigt diese regelmässig.
- Der Betrieb verzichtet wenn möglich auf die Auslagen von Prospekten, welche von mehreren Gästen berührt werden können.
- Der Betrieb verzichtet entweder auf Touchscreens für Gäste (z. B. zur Bestellung), desinfiziert diese nach jedem Gast, oder stellt Desinfektionsmittel und Einwegtücher zur Verfügung.
- Der Betrieb gewährleistet bei Buffetbetrieb, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfizieren kann oder mit frischem Besteck schöpft.

- Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1.5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

8. INFORMATION

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

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 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, Gesichtsvisiere, 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.
- Das Personal weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird (gilt für ASK weiterhin).
- Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten.
- 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 und Desinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach. Er bietet Hygienemasken und Handschuhe an.
- Der Betrieb lässt keine erkrankten Mitarbeitenden arbeiten und schickt Betroffene sofort nach Hause.
- Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).

- Das vorliegende Schutzkonzept muss den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorgewiesen werden können der Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen ist den Behörden zu 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.
- Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

10. GÄSTEDATEN RESTAURANT & SCHAUBEREICH

Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten der Gäste im Restaurant, 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 kommt.
- Der Betreiber 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:
 - a. Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer (im Restaurant)
 - b. in Betrieben und Betriebsbereichen in denen die Konsumation stehend erfolgt: die Ankunfts- und die Weggangszeit.
- 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 Betrieb. Der Betrieb ist nicht verantwortlich für die Korrektheit der Angaben.
- Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen sowie in Gästebereichen in Restaurationsbetrieben in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt, genügt die Erfassung der Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gruppe.
- Bei Veranstaltungen aller Art bis 300 Personen muss der Betrieb keine Kontaktdaten erfassen, wenn der Organisator der Veranstaltung versichert, eine Gästeliste erfasst zu haben. Der Organisator muss die Gästeliste dem Betreiber nicht abgeben. Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten des Organistors.
Umsetzung ASK: Reguläres Booking wie unter Normalbetrieb bisher.
- 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 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.
 - Für private Veranstaltungen, namentlich Familienanlässe, die nicht in öffentlich zugänglichen Einrichtungen oder Betrieben stattfinden und deren teilnehmende Personen den Organisatoren bekannt sind, beachtet jede Person die Empfehlungen des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) zu Hygiene und Verhalten in der Covid-19-Epidemie. Können weder der empfohlene Abstand eingehalten noch Schutzmassnahmen getroffen werden, so gilt für den Organisator auf Anforderung der zuständigen kantonalen Behörden die Pflicht zur Weitergabe der Kontaktdaten der anwesenden Personen.
-

III. Information im Betrieb

Markblätter zu Hygienemassnahmen (Vorgaben Bund) an folgenden Punkten:

- TV-Screen Eingang
- Eingang Höckli
- Haupteingang Schiebetüre
- Foyer / Eingangsbereich
- Empfang Schaubereich
- Wände Schaubereich
- Kasse & Tresen Shop
- Buffet Restaurant

IV. Analyse & Massnahmen zum Mitarbeiterschutz

Arbeitsgang	HACCP	Massnahme
Inkasso & Bestellaufnahme	Tröpfcheninfektion über die Luft	2m Abstand und Plexiwand-Schutz am Verkaufspunkt
Inkasso & Bestellaufnahme	Infektion über Zahlungsmittel	Bargeldloses Bezahlen und regelmässige Desinfektion der Zahlterminals
Warenverpackung im Shop	Infektion über Einkaufskörbe	Regelmässiges Desinfizieren der Einkaufskörbe
Verabschiedung Gäste Schaubereich	Infektion über Schlüsselerückgabe	Gäste werfen den Schlüssel direkt ins Desinfektionsmittel

+ Generelle Maskenpflicht im Betrieb

V. Analyse & Massnahmen zum Kundenschutz

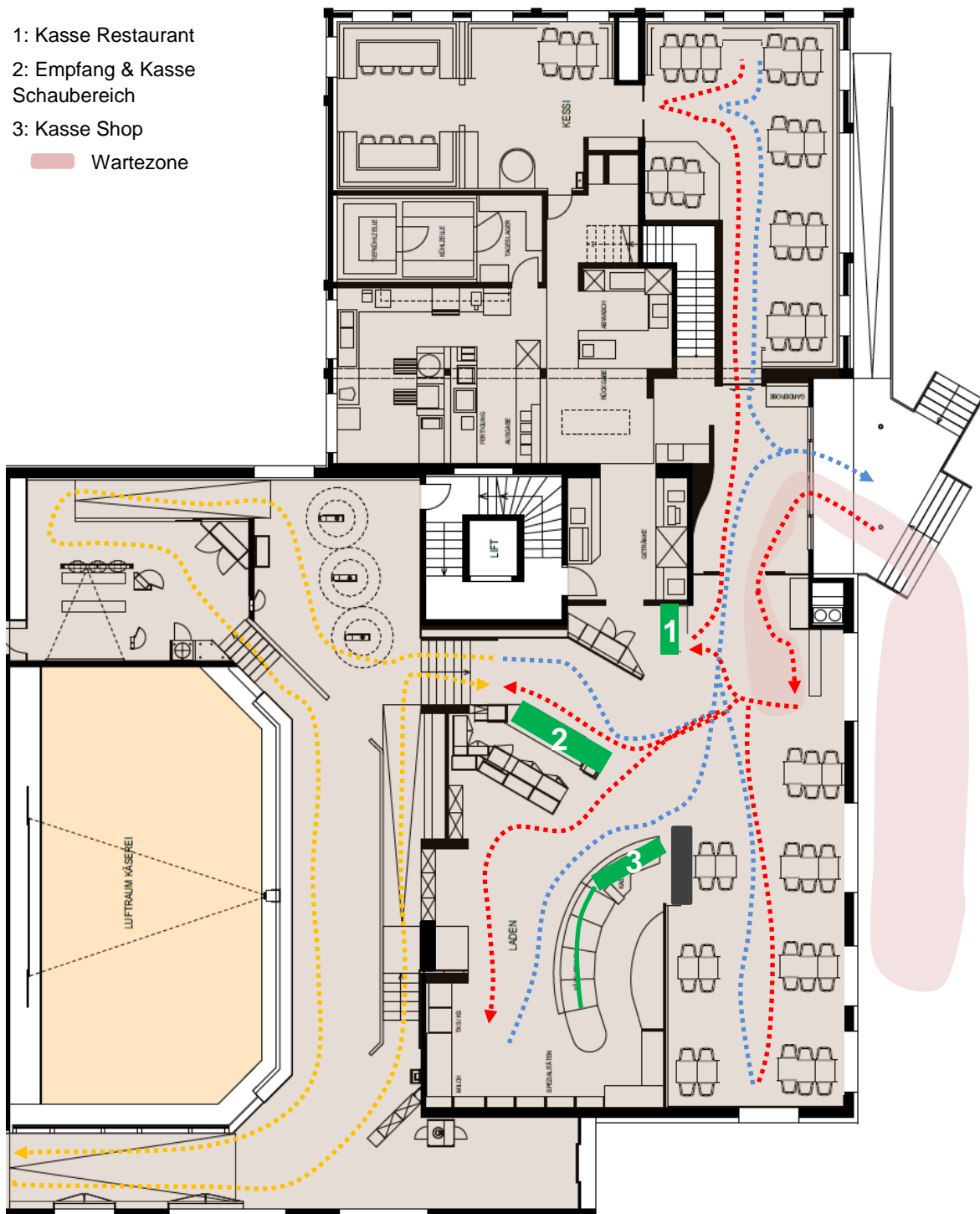
Kundenfluss	HACCP	Massnahme
Einkauf Eintritt Schaubereich	Infektion über Oberflächen und Schlüssel.	Oberflächen und Schlüssel nach jedem Gast desinfizieren. Hände vor dem Kundenkontakt desinfizieren.
Degustation Käsetheke	Degumuster	Abgabe der Degumuster mit Zange in Einwegschale.
Warenbezug im Laden	Infektion über Einkaufskorb	Einkaufskorb regelmässig desinfizieren.
Anstehen in allen Bereichen	Ansteckung durch andere Gäste	Mind. 2m Abstand halten durch Bodenmarkierungen, Anweisungen der Mitarbeiter oder Maskenpflicht.
Sitzplätze und Tische	Ansteckung durch andere Gäste	Tische mit 1.5m Abstand aufstellen sowie Tische und Stühle regelmässig desinfizieren.
Lesen der Speisekarte	Infektion über Oberflächen	Tischset-Speisekarten als A3 und plastifiziert für Gruppen mit eingedeckten Tischen, Tagesmenü auf Klemmbrett.
Transport von Getränken und Speisen	Infektion über Oberfläche Tablare	Tablare regelmässig in Spülmaschine oder desinfiziert.
Fortbewegung im Schaubereich	Infektion durch andere Gäste	Abstand von mind. 2m durch Bodenmarkierungen
Öffnen der Attraktions-Schränke im Schaubereich	Infektion durch Oberflächen	Schränke nur mit Schlüssel berühren
Bezug Kräutermischung	Infektion über Mischstation	Kräuter werden vorverpackt am Empfang abgegeben, Kräutertheke geschlossen.
Berühren des Ausstellungsmobiliars	Infektion über Oberflächen	Aufstellen von Desinfektionsmittelspendern im Schaubereich mit Bitte an Gäste vor Berühren der Ausstellungsgegenstände die Hände zu desinfizieren.
Berühren des Ausstellungsmobiliars	Infektion über Oberflächen	Stündliche Desinfektion der Oberflächen
WC-Anlagen	Abstand zwischen Gästen	Türen demontieren, damit Übersichtlichkeit entsteht. Abstandhalter am Boden montieren
WC-Anlagen	Infektion über Oberflächen	Desinfektionsmittel im WC und stündliche Desinfektion der Oberflächen
Personendichte im Schaubereich, Shop und Restaurant	Abstand zwischen Gästen	Es gilt eine die Maskenpflicht für alle.

VI. Zutrittskontrolle und Personenfluss zu den Betriebsbereichen

Bereich	m ²	Max. Gästezahl	Kontrollmassnahme
Shop	40	unbeschränkt	Überwachung Maskenpflicht durch Shop-Personal.
Schaubereich	200	unbeschränkt	Überwachung Maskenpflicht durch Shop-Personal und Besucherzahl durch Schlüsselbrett.
Restaurant (innen)	-	Keine Limite pro Tisch	Nur wer einen Sitzplatz hat, darf sich im Restaurant aufhalten. Überwachung Maskenpflicht durch Service-Personal
Gartenrestaurant	-	Keine Limite pro Tisch	Nur wer einen Sitzplatz hat, darf sich im Gartenrestaurant aufhalten.

Grundsatz Shop und Schaubereich: 1 Person / 10m²

- 1: Kasse Restaurant
- 2: Empfang & Kasse Schaubereich
- 3: Kasse Shop
- Wartezone



VII. Desinfektions- & Reinigungsplan

a. Alle Arbeitsplätze und Bewegungsorte werden mit Spendern für Hände-Desinfektionsmittel ausgestattet. Es sind dies:

- Empfang Schaubereich
- Kasse Marktplatz
- Küche
- Station Garten
- Kaffeestation
- Kasse Shop
- Büro OG
- Büro Geschäftsführung
- Garderobe Köche
- Garderobe Köchinnen
- Garderobe Damen OG

b. Für die Besucher werden Hände-Desinfektionsmittel an folgenden Stellen positioniert:

- Ständer im Foyer / Eingang
- Ständer Warteraum Marktplatz
- Ständer Schaubereich „Geschichten“
- WC Herren OG
- WC Damen OG
- Ständer Schaubereich „Handwerk“
- Ständer Selbstbedienung Restaurant
- Behinderten-WC Schaubereich WC
- WC Herren Schaubereich
- WC Damen Schaubereich

c. Folgende Objekte werden regelmässig (mindestens alle zwei Stunden) gereinigt und desinfiziert:

- Kassendisplays
- Feldstecher Schaubereich
- Dialekt-Täfelchen
- Oberflächen Drehrondellen Alpfahrt
- Geländer Galerie
- Glasränder Getränkevitrine Selbstbedienung
- Türklinken & WC-Anlagen Schaubereich
- Türklinken & WC-Anlagen OG
- Treppengeländer zu WC OG
- ▶ Personal vor Ort
- ▶ Personal Empfang / SB
- ▶ Personal Empfang / SB
- ▶ Personal Empfang / SB
- ▶ Personal Empfang / SB
- ▶ Personal Service
- ▶ Personal Empfang / SB
- ▶ Personal Service
- ▶ Personal Service

d. Folgende Objekte werden regelmässig (R) oder nach Benützung (nB) desinfiziert:

- Tischflächen & Stuhllehnen (nB)
- Pfeffer- und Salzstreuer auf dem Tisch (R)
- Tischsteller mit Angeboten (R)
- Speisekarten Mehrweg (nB)
- Einkaufskorbli Shop (R)
- Scheibe Käsevitrine (R)
- CCV-Terminals (R)
- ▶ Personal Service
- ▶ Personal Service
- ▶ Personal Service
- ▶ Personal Service
- ▶ Personal Shop
- ▶ Personal Shop
- ▶ Personal vor Ort

VIII. Spezialmassnahmen nach Bereichen

a. Restaurant

- Gästekontrolle nach BAG (Contact-Tracing) durch Erfassung der Gästedaten (Vorname, Name, Telefonnummer, Uhrzeit, Datum) auf Meldekarte oder digital via QR-Code (1 Person pro Gästegruppe).
- Maskenpflicht für alle Gäste, ausser wenn am Tisch sitzend.

b. Schaubereich (Museum)

- Zugang und Ausgang über den Eintrittsbereich
- Kontrolle Anzahl Besucher im SB mittels Anzahl Schlüssel
- Gästekontrolle nach BAG (Contact-Tracing) durch Erfassung der Gästedaten (Vorname, Name, Telefonnummer, Uhrzeit, Datum) auf Meldekarte
- Kräuter-Säckli werden vorbereitet abgegeben, Kräutertheke ist leer
- Distanzhalte-Punkte am Boden im Abstand von 2m
- Laufende Desinfektion aller Schlüssel im Umlauf (Schlüssel ohne Filzanhänger)
- iPads für Übersetzung nach Rücknahme zu desinfizieren
- Prospektständer enthält wieder Prospekt jedoch mit Hinweis beschriftet „wenn angefasst bitte mitnehmen“
- Führungen für max. 30 Personen pro Stunde, Desinfektion der Kopfhörer und Mikrophone
- Installation von Desinfektionsspendern neben den Käse-Dummies und dem Molkespender
- Maskenpflicht für alle Besucher

c. Shop

- Distanzhalte-Linien am Boden, insbesondere vor der Kasse
- 2 mobile Handschuhe zum Schneiden von Käse
- Degustation von Käse nur noch durch Abgabe von Käsewürfeln in Mini-Schalen. Bestücken der Schalen mittels Zange.
- Maskenpflicht für alle Besucher

IX. ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde in seiner Erstfassung allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Appenzeller Schaukäserei AG ausgehändigt und erläutert. Es wurde von allen verstanden und unterzeichnet. Die Updates ab dem 6.6.2020 werden nur noch digital an die Mitarbeiter verschickt und die Änderungen in den jeweiligen Teams erläutert.

Die Geschäftsleitung der Appenzeller Schaukäserei AG