



Schutzkonzept

Appenzeller Schaukäserei AG

Pandemie Covid-19

Stand: Basis GastroSuisse 09.09.2021 / Gültig ab: 13.09.2021 (ersetzt alle vorgängigen Fassungen)

Bedrohungslage:

Das Coronavirus hat die Schweiz seit dem Frühjahr 2020 fest im Griff. Nach 3 Infektionswellen befindet sich die Schweiz nun bereits in der 4. Welle.

Der Bundesrat am 08.09.2021 Massnahmen zur Ausweitung der Zertifikatspflicht beschlossen. Diese traten per 13.09.2021 in Kraft.

Da sich die epidemiologische Lage in Bezug auf die Hospitalisierungen weiterhin nicht stabilisieren lässt, ist die Gesellschaft nach wie vor dazu angehalten die Abstands- und Hygienerichtlinien konsequent einzuhalten, Schutzkonzepte streng zu befolgen und wenn möglich die Durchimpfung der Bevölkerung voranzutreiben.

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).

Gesetzliche, arbeitsrechtliche Rahmenbedingungen werden dabei eingehalten.

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.

I. Grundsatz

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

Coronavirus Aktualisiert am 26.6.2021

SO SCHÜTZEN WIR UNS. 

Halten Sie Ihr Covid-Zertifikat und Ihren Ausweis bereit.



www.bag-coronavirus.ch

Maskenpflicht

Da der Betrieb der Appenzeller Schaukäserei ein Detailhandelsgeschäft führt, welches nicht der Zertifikatspflicht unterstellt ist, bleibt der Grundsatz der allgemeinen Maskenpflicht im Betrieb weiterhin erhalten.

Ausnahmen bilden:

- ▶ Das Sitzen an einem Tisch im Bereich Restaurant.
- ▶ Der Aufenthalt in einer Räumlichkeit mit geschlossener Gesellschaft.

Coronavirus Aktualisiert am 31.6.2021

SO SCHÜTZEN WIR UNS.

Hier gilt Maskenpflicht.

www.bag-coronavirus.ch

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Swiss Confederation

Bundesamt für Gesundheit BAG
Office fédéral de la santé publique OFSP
Ufficio federale della sanità pubblica UFSP
Uffizi federal da sanadad publica UFSP



Coronavirus Aktualisiert am 24.6.2021

SO SCHÜTZEN WIR UNS.

Aktuell besonders wichtig:

Empfohlen: Covid-19-Impfung.

Auch ohne Symptome regelmässig testen lassen.

Weiterhin wichtig:

Masken tragen, wenn vorgeschrieben.

Abstand halten.

Mehrmals täglich lüften.

Gründlich Hände waschen und Handschütteln vermeiden.

Zur Rückverfolgung immer vollständige Kontaktdaten angeben.

Bei Symptomen sofort testen lassen und zu Hause bleiben.

www.bag-coronavirus.ch Regeln können kantonal abweichen.

Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Swiss Confederation

Bundesamt für Gesundheit BAG
Office fédéral de la santé publique OFSP
Ufficio federale della sanità pubblica UFSP
Uffizi federal da sanadad publica UFSP



SwissCovid App
Download

II. 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 des Unternehmens muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. 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.

1. Der Betrieb sorgt dafür, dass der Zugang zu den Innenbereichen der Gastronomie und der Erlebnisausstellung auf Personen mit einem Covid-Zertifikat eingeschränkt wird.
2. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
3. Tragen einer Gesichtsmaske in Innenräumen mit Gästekontakt.
4. Der Betrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
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

III. Gültigkeit für folgende Bereiche der Appenzeller Schaukäserei

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

Sind einzelne Bereiche wegen behördlicher Angaben geschlossen und / oder nicht in Betrieb, entfallen die spezifischen Massnahmen in diesen Bereichen.

1. COVID-ZERTIFIKAT

Restaurations- und Freizeitbetriebe sowie Museen, müssen den Zugang zum Innenbereich bei Personen ab 16 Jahren auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränken. Die Zugangsbeschränkung im Aussenbereich ist freiwillig.

Massnahmen

- Der Betrieb kontrolliert beim Eingang oder am Tisch, spätestens beim ersten Kontakt des Personals mit den Gästen / Besuchern, die Covid-Zertifikate und Identität der Gäste. Von der Kontrolle ausgenommen bleiben Kunden im Shop.
- Die Gäste sind auf die Covid-Zertifikatspflicht, die Zugangskontrolle und eine allfällige Datenbearbeitung hinzuweisen, beispielsweise mit einem Plakat.
- Die Zertifikate sind nur mit einem offiziellen, behördlichen Ausweis 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.
- 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 müssen nicht über ein Covid-Zertifikat verfügen.
- Arbeitgeber dürfen Mitarbeitende nach dem Zertifikat fragen, wenn es der Festlegung angemessener Schutzmassnahmen dient. Die Mitarbeitenden sind vorher anzuhören. Die Anwendung des Zertifikats für Mitarbeitende muss schriftlich im Anhang des Schutzkonzeptes festgehalten werden.
- Will der Arbeitgeber eine Zertifikatspflicht für alle Mitarbeitenden einführen, muss der Betrieb regelmässige (wöchentliche) für Mitarbeitende kostenlose Tests anbieten. Es darf zu keiner Diskriminierung zwischen geimpften, genesenen sowie ungeimpften Mitarbeitenden kommen.
- Gäste, die nicht vor Ort konsumieren, müssen kein Zertifikat vorweisen. Für sie gilt eine Maskenpflicht im Innenbereich und die Einhaltung des Abstandes.

2. 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.
- Der Betrieb gewährleistet bei Buffetbetrieb, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfizieren kann oder mit frischem Besteck schöpft.

- Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst 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)

3. GESICHTSMASKEN

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

Massnahmen

- Jede Person muss in den Innenräumen des Betriebs eine Gesichtsmaske tragen. Die Gäste sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, sobald und während sie an ihrem Tisch sitzen. In Räumen mit geschlossenen Gesellschaften und im Aussenbereich muss keine Maske getragen werden.
- Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand auch beim Tragen einer Maske nach Möglichkeit einzuhalten.
- Gäste ohne Covid-Zertifikat, die sich im Aussenbereich aufhalten, tragen eine Maske, wenn sie den Innenbereich aufsuchen (bspw. Shop, Theke, Buffet, WC-Anlagen, ...).
- 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.
- Die Besucher des Betriebes werden schriftlich auf die generelle Maskenpflicht im ganzen Betrieb hingewiesen und werden bei Nichteinhaltung des Hauses verwiesen.

4. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht ohne Schutzmassnahmen vermischen, sofern sie sich in einer Betriebszone mit Personen ohne Covid-Zertifikat befinden.

Massnahmen

- Überdachte Bereiche, die mehr als die Hälfte der Seiten und / oder mehr als die Hälfte der Länge aller Seiten geschlossen haben, gelten als Innenbereich.
- In Aussenbereichen von 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; oder
 - wirksame Abschränkungen zwischen Gästegruppen zu platzieren (z. B. Trennwände)

- Bei Veranstaltungen im Freien, bei denen der Zugang nicht auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt wird, gilt:
 - maximal zwei Drittel der Kapazität darf besetzt werden;
 - ein Limit von 1000 Personen, wenn die Teilnehmenden sitzen
 - ein Limit von 500 Personen, wenn die Teilnehmenden stehen und/oder sich frei bewegen;
 - Tanzveranstaltungen sind nicht zulässig.

5. DISTANZ HALTEN

Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.

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 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 allgemein

- Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich mit korrekt positionierten Schutzmasken von einem zum anderen Ort fortbewegen.
- 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.
- 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 und es gilt die generelle Maskenpflicht abseits des Sitzplatzes. 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.
- 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

- 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 (Shop, WC-Anlagen, ...), stellt der Betrieb sicher, dass der Mindestabstand zwischen den Gästegruppen eingehalten werden kann.

- 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).
- Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Mitarbeitenden eingehalten werden kann.
- Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern in WC-Anlagen, Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

Massnahmen Aussenbereich

- 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.
- Bei überlangen Tischen können mehr als eine Gästegruppe platziert werden, 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.
- Eine Unterschreitung des Abstands zwischen unterschiedlichen Gästegruppen ist zulässig, wenn zweckmässige Abschränkungen angebracht werden.

5.1. Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5m in nicht öffentlich zugänglichen Innenräumen (bei GastroSuisse im Konzept gestrichen – hier weiter gültig)

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

Massnahmen

- 2 Personen, die in nicht öffentlich zugänglichen Räumen nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu oder arbeiten versetzt. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt kein Mindestabstand.

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. 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.

- 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. 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).
- 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.

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.

8. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

Massnahmen

- Hygienemasken (Einweg- oder Mehrweg-Masken) werden nach Gebrauch gewechselt und/oder gereinigt. Sicher täglich einmal. 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.
- 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 und auch beim Zutritt auf das Gelände des Betriebes 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, 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.
- 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.

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 und Desinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach. Er bietet Hygienemasken und Handschuhe an.
- Das vorliegende Schutzkonzept muss den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorgewiesen werden können und der Zutritt zu den Einrichtungen 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 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.
- Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

IV. Information im Betrieb

Markblätter zu Hygienemassnahmen (Vorgaben Bund und Kanton) an folgenden Punkten:

- Haupteingang Schiebetüre + TV-Screen Eingang
- Eingang Höckli
- Empfang Schaubereich
- Kasse & Tresen Shop

V. Analyse & spezielle Massnahmen zum Mitarbeiterschutz

Arbeitsgang	HACCP	Massnahme
Inkasso & Bestellaufnahme	Tröpfcheninfektion über die Luft	1.5m 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

+ Generelle Maskenpflicht im Innenbereich des Betriebes

VI. Analyse & spezielle Massnahmen zum Kundenschutz

Kundenfluss	HACCP	Massnahme
Gästeposition im Schaubereich	Infektion über Oberflächen und Schlüssel.	Oberflächen und Schlüssel regelmässig desinfizieren.
Degustation Käsetheke	Degumuster	Abgabe der Degumuster mit Zange in Einwegschale.
Warenbezug im Laden	Infektion über Einkaufskorb	Einkaufskorb regelmässig desinfizieren.

+ Generelle Maskenpflicht im Innenbereich des Betriebes

VIII. 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
- Kräutertheke
- Türklinken & WC-Anlagen Schaubereich
- Türklinken & WC-Anlagen OG
- Treppengeländer zu WC OG
- ▶ Personal vor Ort
- ▶ 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

IX. Spezialmassnahmen nach Bereichen

a. Restaurant (

- Maskenpflicht im Innenbereich entfällt nur sitzend am Tisch oder in geschlossener Gesellschaft in separater Räumlichkeit

b. Schaubereich (Museum)

- Distanzhalte-Punkte am Boden im Abstand von 2m.
- Installation von Desinfektionsspendern neben den Käse-Dummies und dem Molkespender.
- Maskenpflicht für alle Besucher.

c. Shop

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

X. 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