



Schutzkonzept

Appenzeller Schaukäserei AG

Pandemie Covid-19

Stand: Basis GastroSuisse 17.12.2021 / Gültig ab: 20.12.2021 (ersetzt alle vorgängigen Fassungen)

Bedrohungslage:

Das Coronavirus hat die Schweiz seit dem Frühjahr 2020 fest im Griff. Nach vier überstandenen Infektionswellen befindet sich die Schweiz nun in der 5. Welle und wohl auch stärksten Welle seit Ausbruch der Pandemie. Die epidemiologische Lage stabilisiert sich in Bezug auf die Hospitalisierungen weiterhin nicht und neue Virusvarianten wie „Omikron“ bedrohen die Gesundheitslage.

Neben der weiter dringlichen Durchimpfung der Bevölkerung im Kampf gegen die schweren Infektionsverläufe stehen die Einhaltung der Abstands- und Hygienemassnahmen sowie die Befolgung der geltenden Schutzkonzepte im Fokus der Handlungsfähigkeit gegen die Pandemie.

Der Bundesrat am 17.12.2021 schärfere Massnahmen zur Eindämmung der Pandemie beschlossen. Diese treten per 20.12.2021 in Kraft.

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

Generell

In Gastronomiebetrieben, 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 Betriebes nicht auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt wird, dann muss zwischen den verschiedenen Gästegruppen der Mindestabstand weiterhin eingehalten werden.

In Gastronomiebetrieben sowie an Veranstaltungen innen und aussen kann der Zugang freiwillig auf Personen mit Impf- oder Genesungszertifikat und zusätzlichem Testzertifikat beschränkt werden (2G+). Die Sitzpflicht während der Konsumation und die Maskenpflicht entfallen bei der Umsetzung von 2G+.

Maskenpflicht im Detail

Gegenüber dem Schutzkonzept Version 18 der Appenzeller Schaukäserei bleibt der Grundsatz der allgemeinen Maskenpflicht im Betrieb weiterhin allgemein erhalten und für den Schaubereich und das Restaurant gilt neu die 2G-Regel (bisher 3G).

Ausnahmen von der Maskenpflicht:

- ▶ Das Sitzen an einem Tisch im Bereich Restaurant.
- ▶ Veranstaltungen in geschlossener Gesellschaft unter Einhaltung der Regel 2G+ innerhalb der Gästegruppe.

Coronavirus Aktualisiert am 31.5.2021

SO SCHÜTZEN WIR UNS. ✓

Hier gilt Maskenpflicht.



www.bag-coronavirus.ch

Coronavirus Aktualisiert am 3.12.2021

SO SCHÜTZEN WIR UNS. ✓

JETZT UNBEDINGT BEACHTEN:

Impfen lassen.



Kontakte minimieren.



Maske tragen.



Abstand halten.



Regelmässig lüften.



Hände waschen oder desinfizieren.



Bei Symptomen testen lassen.



Wenn möglich Homeoffice.

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

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 geimpfte und genesene Personen (2G) beschränkt wird. Der Shop ist von dieser Regel ausgenommen.
2. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
3. Tragen einer Gesichtsmaske in Innenräumen.
4. Der Betrieb stellt 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

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 Impf- oder Genesungszertifikat 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.
- 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 müssen nicht über ein Covid-Zertifikat verfügen.
- 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 und Aussenbereichen 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. Im Aussenbereich muss keine Maske getragen werden.
- Die Maskenpflicht im Innenbereich entfällt, wenn der Zugang auf Personen mit einem Impf- oder Genesungszertifikat zuzüglich Testzertifikat beschränkt ist (2G+), z.B. in geschlossenen Gesellschaften.
- Gäste ohne Covid-Zertifikat, die sich im Aussenbereich aufhalten, tragen eine Maske, wenn sie den Innenbereich aufsuchen (bspw. Shop, Theke, Buffet, WC-Anlagen, ...).
- Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand auch beim Tragen einer Maske nach Möglichkeit 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

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht ohne Schutzmassnahmen vermischen.

Massnahmen

- Der Zugang zum Restaurant und zum Schaubereich ist auf Personen mit gültigem Impf- oder Genesungszertifikat beschränkt (2G-Regel).
- Die Konsumation findet ausschliesslich sitzend statt, sofern der Zugang zum Innenbereich nicht mittels 2G+Regel beschränkt wird (z.B. möglich bei geschlossenen Gesellschaften)
- 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 Aussenbereiche von Restaurationsbetrieben sind offen gestaltet und haben bei Überdachung mindestens die Hälfte der Anzahl Seiten gleichmässig verteilt geöffnet. In den Bereichen 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)

- 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. Tanzveranstaltungen werden in der Appenzeller Schaukäserei vorübergehend nicht durchgeführt.
- Mitarbeitende ohne Covid-Zertifikat müssen ihre Malzeiten ausserhalb der Gästezone und mit mindestens 1.5 Meter Abstand zu anderen Mitarbeitenden einnehmen.

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.
- Zwischen den Gästegruppen im Restaurant und Schaubereich mit kontrolliertem Covid-Zertifikat muss kein Abstand mehr eingehalten werden.
- 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.

- 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.
- 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 Lufrückführung 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

- 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 Einweg-masken 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 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

VII. Zutrittskontrolle und Personenfluss zu den Betriebsbereichen

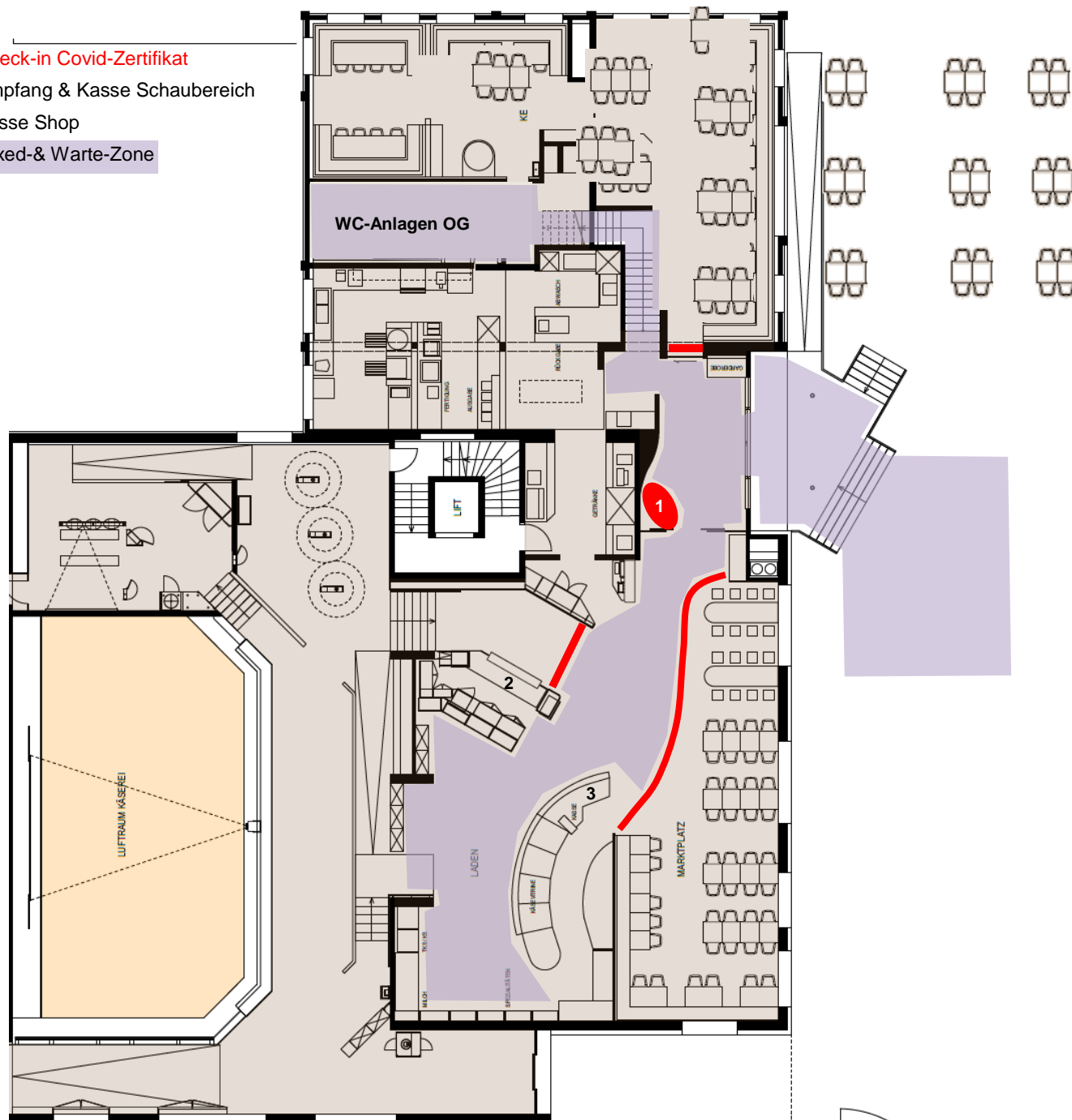
Bereich	m ²	Max. Gästezahl	Kontrollmassnahme
Shop	40	Keine Begrenzung	Zugang nur mit Maske
Schaubereich	200	Keine Begrenzung	Zugang nur mit Covid-Zertifikat
Restaurant	-	Keine Begrenzung	Zugang nur mit Covid-Zertifikat

1: Check-in Covid-Zertifikat

2: Empfang & Kasse Schaubereich

3: Kasse Shop

4: Mixed-& Warte-Zone



VIII. Desinfektions- & Reinigungsplan

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

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

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

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

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

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

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

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

IX. Spezialmassnahmen nach Bereichen

a. Restaurant

- Maskenpflicht im Innenbereich entfällt nur sitzend am Tisch oder in geschlossener Gesellschaft unter 2G+ 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