



Schutzkonzept

Appenzeller Schaukäserei AG

Pandemie Covid-19

Stand: Basis GastroSuisse 22.12.2020 / Gültig ab: 01.03.2021 (ersetzt alle vorgängigen Fassungen)

Bedrohungslage:

Das Coronavirus hat die Schweiz seit dem Frühjahr 2020 fest im Griff. Nach 2 Infektionswellen haben sich im Winter 2020/2021 Virusmutationen verbreitet, welche die aktuelle epidemiologische Lage in einer kritischen Lage belassen. Es ist unklar, ob es zu einer dritten Welle kommen wird, denn die Mehrzahl der aktuellen Ansteckungen sind bereits mit mutierten Viren und diese sollen viel ansteckender sein.

Trotz der aktuell kritischen und unsicheren Lage hat der Bundesrat am 24.02.2021 Lockerungen in dem seit 22. Dezember 2020 geltenden Lockdown beschlossen. Diese treten per 01.03.2021 in Kraft und weisen in eine Richtung der langsamen Öffnung und hoffentlich wirtschaftlichen Erholung.

Da aber die epidemiologische Lage weiterhin kritisch ist, ist die Gesellschaft auch weiterhin dazu angehalten die Abstands- und Hygienerichtlinien konsequent einzuhalten und Schutzkonzepte sind streng zu befolgen.

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.

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

SO SCHÜTZEN WIR UNS. ✓

STOP CORONA

Aktualisiert am 29.10.2020

				
Weniger Menschen treffen.	Abstand halten.	Maskenpflicht, wenn Abstandhalten nicht möglich ist.	Maskenpflicht in öffentlich zugänglichen Innen- und Aussenbereichen und im öffentlichen Verkehr.	Wenn möglich im Homeoffice arbeiten.
				
Gründlich Hände waschen.	In Taschentuch oder Armbeuge husten und niesen.	Hände schütteln vermeiden.	Mehrmals täglich lüften.	Veranstaltungen: Öffentlich max. 50 Pers. Privat max. 10 Pers. Ansammlungen im öff. Raum max. 15 Pers.
				
Bei Symptomen sofort testen lassen und zu Hause 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.	Nur nach telefonischer Anmeldung in Arztpraxis oder Notfallstation.

www.bag-coronavirus.ch

In bestimmten Kantonen gelten strengere Regeln



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. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen und im Aussenbereich der Betriebe.
3. Der Betrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.
4. 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.
5. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
6. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.
7. Kranke im Unternehmen nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
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.

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. 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 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)

2. GESICHTSMASKEN

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

Massnahmen

- Jede Person muss in Innenräumen und Aussenbereichen des Betriebes eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste im Betrieb, wenn sie an einem Tisch sitzen. Wenn die Personen aber auf dem Weg zum Tisch sind oder die Toiletten aufsuchen, ist eine Gesichtsmaske zu tragen.
- Die Maskentragpflicht in Innenräumen und Aussenbereichen gilt auch für das Personal.
- 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.
- Die Besucher des Betriebes werden schriftlich auf die generelle Maskenpflicht im ganzen Betrieb hingewiesen und werden bei Nichteinhaltung des Hauses verwiesen.

3. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen, und dass Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.

Massnahmen

- Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.
- Im Gästebereich des Restaurants werden die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so platziert, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird.
- Im Betrieb dürfen Speisen und Getränke in Innenräumen und im Freien nur sitzend konsumiert werden.
- Die Grösse einer Gästegruppe darf höchstens 4 Personen pro Tisch betragen, ausgenommen Familienmitglieder aus dem gleichen Haushalt.
- Veranstaltungen in Innenräumen sind grundsätzlich verboten.
- Im Schaubereich dürfen sich gleichzeitig nicht mehr als 20 Personen aufhalten. Es werden keine Führungen angeboten.
- Im Shop dürfen sich gleichzeitig nicht mehr als 4 Personen aufhalten.
- 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 Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein und tragen eine Maske.

4. 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

- Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
- Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1.5 Metern während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten wird.
- 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. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand.
- Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht durchmischen.
- 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.
- 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).
- 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. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.
- Wenn Gäste die Bestellungen an der Theke abgeben ist mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen. Die Konsumation muss sitzend erfolgen.
- 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.

4.1. 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 und tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken). Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt kein Mindestabstand. Die Personen tragen aber so oder so Hygienemasken.

5. 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).
- Der Betrieb gewährleistet bei Buffetbetrieb, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfizieren kann oder mit frischem Besteck schöpft.
- 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.

6. 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.

7. 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.

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.
- 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.

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.
- 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 einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen.
- Der Betrieb beachtet die Empfehlungen des BAG betreffend die Erfüllung der Arbeitsverpflichtungen von zu Hause aus.
- Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

11. 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 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, zu informieren.
- Kontaktdaten können insbesondere über Reservations-oder Mitgliedersysteme oder mittels Kontaktformular erhoben werden.
- Es sind folgende Daten zu erheben:
- Name, Vorname, PLZ, Telefonnummer, E-Mail, Datum, Zu- und Weggangzeit sowie Tischnummer (im Restaurant)
- Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen genügt die Erfassung der Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gruppe.
- Der Betrieb gewährleistet die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten.
- 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 Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.
- Der Betrieb hat durch geeignete Vorkehrungen sicherzustellen, dass die Korrektheit der erhobenen Kontaktdaten gewährleistet ist.

IV. Information im Betrieb

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

- Vorplatz ASK / AVM
- Info zur Maskenpflicht ab Zugang Gartenwirtschaft
- TV-Screen Eingang
- Eingang Höckli
- Haupteingang Schiebetüre
- Foyer / Eingangsbereich
- Empfang Schaubereich
- Wände Schaubereich
- Kasse & Tresen Shop
- Buffet Restaurant

V. 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 Schlüsselryckgabe	Gäste werfen den Schlüssel direkt ins Desinfektionsmittel

+ Generelle Maskenpflicht im Betrieb

VI. 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. 1.5m 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, 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. 1.5m 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

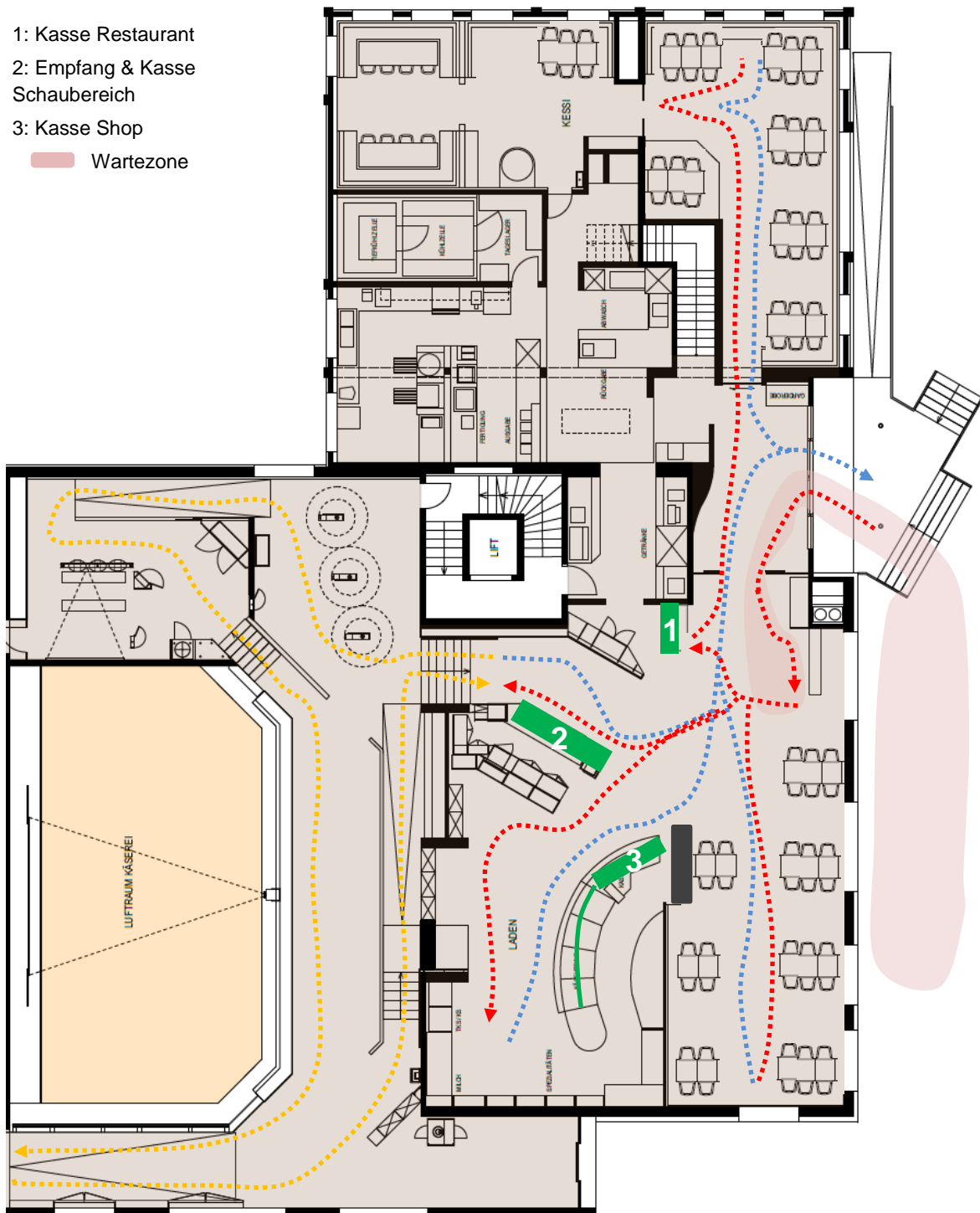
+ Generelle Maskenpflicht im Betrieb

VII. Zutrittskontrolle und Personenfluss zu den Betriebsbereichen

Bereich	m ²	Max. Gästezahl	Kontrollmassnahme
Shop	40	4 Kunden	Überwachung durch Shop-Personal.
Schaubereich	200	20 Besucher	Überwachung durch Shop-Personal und Besucherzahl durch Schlüsselbrett.
Restaurant (innen)	-	4 Gäste pro Tisch (ausg. Familienmitglieder aus gleicheM Haushalt)	Nur wer einen Sitzplatz hat, darf sich im Restaurant aufhalten.
Gartenrestaurant	-	4 Gäste pro Tisch (ausg. Familienmitglieder aus gleicheM Haushalt)	Nur wer einen Sitzplatz hat, darf sich im Gartenrestaurant aufhalten.

Grundsatz Shop und Schaubereich: 1 Person / 4m²

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



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 |
| ○ Glasränder Getränkevitrine Selbstbedienung | ▶ Personal Service |
| ○ 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 > besonders zu kontrollieren

- Maximal 4 Gäste pro Tisch, ausgenommen Familienmitglieder aus dem gleichen Haushalt.
- Gästekontrolle nach BAG (Contact-Tracing) durch Erfassung der Gästedaten (Vorname, Name, PLZ, Telefonnummer, E-Mail, Uhrzeit Ankunft und Weggang, Datum, Tischnummer) 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 max. Anzahl Besucher von 50 im SB mittels Anzahl Schlüssel.
- Gästekontrolle nach BAG (Contact-Tracing) durch Erfassung der Gästedaten (Vorname, Name, Telefonnummer, E-Mail, Uhrzeit Ankunft, Datum) auf Meldekarte oder via digital via QR-Code.
- 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“.
- Installation von Desinfektionsspendern neben den Käse-Dummies und dem Molkespender.
- Maskenpflicht für alle Besucher.

c. Shop

- Distanzhalte-Linien am Boden, insbesondere vor der Kasse.
- Maximal 4 Personen gleichzeitig im Shop (exkl. Personal).
- 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 Kunden.
- Das Sortiment im Shop richtet sich nach der aktuellen Verordnung des Bundes über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie.

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