

SCHUTZKONZEPT Café Chrämerhus GmbH

1. Händehygiene

Alle Personen im Unternehmen reinigen und desinfizieren sich regelmässig die Hände.

Massnahmen

Mitarbeiter

Alle Mitarbeiter sind verpflichtet, sich vor Dienstbeginn die Hände zu waschen und fachgerecht zu desinfizieren (Für die Desinfektion der Hände Vorlage auf Mitarbeitertoilette beachten). Das Waschen und Desinfizieren der Hände wird während der Arbeit so oft als möglich vorgenommen. Desinfektionsflaschen und -Dispenser sind an mehreren Stellen im Café Chrämerhus GmbH platziert.

Gäste

Desinfektionsmittel wird unseren Gästen auf den Tischen und den Toiletten zur Verfügung gestellt. Wir fordern diese aktiv auf, sich beim Hinsetzen die Hände zu desinfizieren. Zudem machen wir unsere Gäste durch die Plakate des BAG auf die Gefahren und die geltenden Hygienemassnahmen aufmerksam. Diese sind auf den Gästetoiletten sichtbar.

Entfernung von unnötigen Gegenständen

Wir verzichten auf aktuelle Tageszeitungen und Zeitschriften. Dadurch verhindern wir, dass diese von unserer Kundschaft angefasst und weitergereicht wird. Menagen werden nach dem Gebrauch gereinigt und desinfiziert. Wir fordern unsere Kundschaft aktiv auf, bargeldlos zu bezahlen. Wo immer möglich verzichten wir auf Bargeld. Zahlungen erfolgen am Servicedesk. Der zuständige Mitarbeiter ist verantwortlich, dass das EC- Terminal in regelmässigen Abständen desinfiziert wird.

2. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten immer wenn möglich 2 m Distanz zueinander.

Massnahmen

Mitarbeiter

Mitarbeitergarderobe

Das Servicepersonal tritt seinen Dienstbeginn bereits in Arbeitskleidung an. Dadurch wird verhindert, dass sich zu viele Menschen in der Garderobe aufhalten. Wir rufen diese dazu auf, dass sich nur immer eine Person in der Garderobe aufhält. Die Garderobe ist stets aufgeräumt zu halten. Persönliche Gegenstände gehören in den privaten Spind.

Küche Soweit als möglich sind in der Küche nur zwei Köche beschäftigt. Servicepersonal Um die Distanz einzuhalten, tolerieren wir keine Gruppenbildungen.

Auch hier gilt die 2m-Distanz. Gäste Empfangsschleuse Wir gewähren unseren Gästen über die Einfahrt Zutritt zum Restaurant. Der Eingang ist klar signalisiert und anhand eines Plakates als dieser zu erkennen. Bodenmarkierungen signalisieren den Gästen, wo sie Anstehen und sich Aufhalten können. So können wir den Abstand von 2 Metern gewähren und der Personenfluss regulieren. Dasselbe gilt für den Ausgang. Gästeempfang Unsere Gäste empfangen wir Ausschliesslich am Servicedesk. Diese werden dort empfangen und einem Tisch zugewiesen. Zudem machen wir unsere Gäste schon beim Empfang auf die geltenden Vorschriften aufmerksam. Dies mit Unterstützung der Informationstafel am Eingang, welche über die geltenden Regeln und Vorschriften informiert. Reservationen und Tische Gemäss den Verordnungen nehmen wir ausschliesslich Reservationen für vier Personen an. Zudem befinden sich die Tische in zwei Meter Distanz zum nächsten.

ARBEIT MIT UNVERMEIDBARER DISTANZ UNTER 2 METER Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen um den Schutz zu gewährleisten

Massnahmen Servicemitarbeiter Durch die nahe Zusammenarbeit kann die Distanz leider nicht immer eingehalten werden. Die Mitarbeiter sind daher verpflichtet, sich wann immer möglich die Hände zu waschen und zu desinfizieren. Zudem stellen wir unseren Mitarbeiter Masken zur Verfügung, welche sie auf freiwilliger Basis tragen können. **Küchenmitarbeiter** Das Einhalten der Distanzregelung ist vor allem für die Küchenmitarbeiter eine Herausforderung. Wir gehen einen Schritt weiter als die Auflagen: Wir verpflichten unsere Küchenmitarbeiter einen Mundschutz, Handschuhe und eine Kochhaube zu tragen. **Büromitarbeiter** Wir erwarten eine klare Absprache, wer wann seine Arbeit im Büro verrichtet. Sollte ein aufeinandertreffen im Büro unvermeidbar sein, kann auch am Arbeitsplatz von Dany Kunz gearbeitet werden. **Allgemeine Regeln** Wir fordern unsere Mitarbeiter auf, unnötigen Körperkontakt unter den Mitarbeiter und den Gästen zu vermeiden (Begrüssungsküsschen, Händeschütteln, Umarmungen zur Begrüssung).

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

Massnahmen Gästeraum Der Gästeraum wird abends gemäss Reinigungsliste vom Servicepersonal gereinigt. Zudem erfolgt morgens die täglich gründliche Reinigung durch unsere Reinigungskräfte. Darüber hinaus sind die Mitarbeiter aufgefordert, die Türgriffe regelmässig zu desinfizieren. **Kassen | Orderman | Telefon** Werden zwischen den Servicezeiten desinfiziert. **Lüften** Der Gästeraum und das Büro werden täglich mindestens für zehn Minuten gelüftet. Dadurch sorgen wir für einen ausreichenden Luftaustausch. **Abfallsäcke** Die Abfallsäcke (Toilette, Bar & Küche) werden nach jedem Service geleert. Die Verantwortlichkeit liegt beim Schichtleiter. **Arbeitsbekleidung** Die Arbeitskleidung ist täglich zu wechseln. Jeder Mitarbeiter kommt geduscht zur Arbeit.

4. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN Die Ace Cafe Schweiz AG beschäftigt keine Personen, welche als besonders gefährdet eingestuft werden. Somit entfällt diese Schutzmassnahme.

5. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ **Massnahmen Mitarbeiter** Alle Mitarbeiter sind dazu verpflichtet sich bei Krankheit oder Beschwerden beim direkten Vorgesetzten zu melden. Diese werden sofort nach Hause geschickt. **Selbstisolation**

gemäss BAG Wir informieren und schulen unsere Mitarbeiter die Anweisungen zur Selbstisolation zu befolgen.

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

Massnahmen Schulung Montag, 11. Mai 2020, 10.00 Uhr Beim obligatorischen Mitarbeitermeeting informieren wir unsere Mitarbeiter über die geltenden Regeln und Verordnungen. Wir informieren sie über das Schutzkonzept und schulen sie im Umgang mit dem Schutzmaterial und dem Einwegmaterial (Masken, Handschuhe, etc.)

Zudem fordern wir sie auf, die Massnahmen auch beim Kontakt mit anderen Menschen zu Hause zu berücksichtigen.

7. INFORMATION Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen. Kranke im Unternehmen nach Hause schicken und instruieren, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG befolgen.

Massnahmen Schutzmassnahmen gemäss BAG Das Informationsmaterial vom BAG ist für unsere Gäste beim Eingang, sowohl als auch auf den Toiletten ersichtlich. Den Mitarbeitern machen wir dieses an unserem Informationsboard zugänglich.

8. MANAGEMENT Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

Massnahmen Team Die Teamleiter informieren das Team in regelmässigen Abständen über die geltenden Hygienemassnahmen und den sicheren Umgang mit unseren Gästen. Seifenspender | Desinfektionsmittelspender Nach jedem Service überprüft der Schichtleiter ob genügend Material vorhanden ist und füllt dieses bei Bedarf auf. Bestand Reinigungsmittel und Desinfektionsmittel Muss jederzeit aufgefüllt und für alle Mitarbeiter zugänglich sein.

ANDERE SCHUTZMASSNAHMEN Massnahmen Gemäss Meeting vom 29. April 2020 sind alle Teammitglieder dazu verpflichtet, dass das Schutzkonzept umgesetzt wird und die Sicherheit für das Personal und unsere Gäste jederzeit gewährleistet ist.

ANHÄNGE Anhang - Empfangsliste Schutzkonzept Mitarbeiter 11. Mai 2020

ABSCHLUSS Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert. Dieses Dokument ist zudem für die Gäste einsehbar und unter www.acecafeluzern.ch abrufbar.