

Schutzkonzept für die Ebenrain-Cafeteria ab dem 1. Januar 2021

Gästebereich

- In der Cafeteria, besteht generelle Maskenpflicht, ausser während des Essens
- Essen und Trinken darf nur noch im Sitzen eingenommen werden, keine Steh-Apero
- Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit vor dem Betreten des Speisesaals die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit Händedesinfektionsmittel desinfizieren
- Bodenmarkierungen von 1.5 m Abstand von Eingangstüre bis zur Essensausgabe. Bei Stosszeiten, separate Ein- und Ausgang
- Kaffeemaschinen-Display regelmässig, gründlich reinigen
- Speisesaal mehrmals täglich für 10min lüften
- Tische und Oberflächen regelmässig reinigen und desinfizieren
- Sitzplätze Platz in Cafeteria 33 Personen 1 pro Tisch, Zelt 24 Personen 1 pro Tisch, Reserve Aufenthaltsraum Gebäude 8 25 Personen 2 pro Tisch
- Tablare, Gläser, Besteck werden fix fertig im Abräumwagen bereitgestellt.
- Es werden 2 Menu angeboten, dazu ein Menusalat. Salatbuffet ist nicht in Betrieb. Salatteller werden auf Bestellung von Küchenmitarbeiterinnen zusammengestellt. Menu Reservation, bitte bis 14.00 Uhr am Vortag für den folgende Tag, per Mail oder in der Küche tätigen.
- In der Cafeteria dürfen nur Schüler und Interne Mitarbeiter gepflegt werden. Sitzungen mit externen Menschen, können das Mittagessen in der Cafeteria Take-away abholen und im Sitzungsraum einnehmen. Kaffeepause wird ebenfalls in die Sitzungsräume verlegt.

Küchenbereich

Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z. B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden). Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19).

- Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
- Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet
- Alle Mitarbeiter tragen Hygienemasken
- Oberflächen und Gegenstände (z. B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.
- Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmässig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert
- Personal wäscht sich nach Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche gründlich die Hände. Abfalleimer werden täglich geleert.
- Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel bei 60° durch uns gewaschen.
- Das Personal verwendet Interne persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.
- Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden möglichst im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand). Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen über 60 °C durchgeführt
- Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1.5 Metern) gilt auch bei der Waren-anlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.
- Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

Quelle: Schutzkonzept Gastrosuisse