



## Schutzkonzept Fidel Gastro AG

Erstellt:	Giesserei Oerlikon
Themenbereich:	Covid-19 Massnahmen
Stand:	16. Oktober 2020

### 1. Massnahmen zur Hygiene

- In allen Räumen gibt es die Möglichkeit für Mitarbeiter zum Händewaschen (Seifendispenser und Einweg Handtrocknungspaper).
- Alle Gästebereiche verfügen über einen Zugang zu Toiletten, welche ausgerüstet sind mit einer Händewaschstation.
- Oberflächen Service & Küche werden täglich 4x gereinigt und zwischendurch desinfiziert.
- Die Toiletten werden täglich 8x gereinigt und desinfiziert.
- Auf dem ganzen Giesserei Areal sind Dispenser mit Desinfektionsmittel verteilt.
- Türfallen und Oberflächen, die häufig berührt werden, werden regelmässig gereinigt und desinfiziert.
- Die Klimageräte sind mit einem Desinfektionsfilter ausgerüstet.
- Die Servicemitarbeiter pflegen möglichst wenig Gästekontakt
- Es werden an den Seminaren keine Gebrauchsgegenstände (Blöcke, Stifte) mehr auf den Gästplatz gelegt, sondern separat angeboten mit dem Hinweis für den Gast, die Artikel bei Gebrauch nicht mehr zurückzulegen.

### 2. Allgemeine Schutzmassnahmen / Schutzmassnahmen falls Abstand nicht eingehalten werden kann

- Die Giesserei Mitarbeiter trage seit dem 1.9.2020 eine Hygieneschutzmaske
- Unsere Lieferanten und Partner sind per 1.9.2020 angehalten worden, beim Betreten des Giesserei Arels eine Hygieneschutzmaske zu tragen und sich beim Lieferanteneingang in die Liste einzutragen.
- Plexiglas Schutzwände trennen im Restaurant die Tische voneinander wo nötig, ansonsten stuhlen wir mit Abstand von mindestens 1.5m
- Die Räume verfügen über getrennten Ein- und Ausgang
- Den Giesserei Mitarbeitern wird seit dem 15.10.2020 täglich die Körpertemperatur gemessen und der Wert wird in eine Liste eingetragen.



### 3. **Kontaktdaten von Kunden**

Im Restaurant erfassen wir die Kundendaten, dadurch ist sichergestellt, dass sämtliche engen Kontakte dieser Person rückverfolgt werden können (Contact Tracing).

Bei Veranstaltungen führt der Veranstalter eine Liste mit den Kontaktangaben der Gäste.

Die Gäste / Veranstalter müssen folgendes einhalten:

- Information der anwesenden Person zur Erhebung und Verwendungszweck der Kontaktdaten
- Auf Anfrage: Weiterleitung der Kontaktdaten an die kantonalen Behörden
- Aufbewahrung der Kontaktdaten während 14 Tagen und anschliessende Vernichtung der Daten

### 4. **Verantwortliche Person**

Die verantwortliche Person seitens der Fidel Gastro AG ist der Geschäftsführer Clemens Zehender.

Clemens Zehender ist für die Umsetzung des Konzepts verantwortlich und pflegt den Kontakt zu den kantonalen Behörden.

Seine Kontaktdaten sind:

- TEL +41 43 205 10 12
- MAIL [clemens.zehender@diegiesserei.ch](mailto:clemens.zehender@diegiesserei.ch)

### 5. **Ergänzungen zum Schutzkonzept**

#### **Bundesamt für Gesundheit BAG:**

<https://www.bag.admin.ch/bag/de/home.html>

#### **Branchenschutzkonzept Gastro Suisse:**

<https://www.gastrosuisse.ch/de/angebot/branchenwissen/informationen-covid-19/branchen-schutzkonzept-unter-covid-19/>

In allen Situationen: Personen mit Krankheitssymptomen bleiben zu Hause und lassen sich testen.



## 6. Medienmitteilung Regierungsrat per 15.10.2020



Kanton Zürich  
Regierungsrat  
**Medienmitteilung**  
14. Oktober 2020  
kommunikation@sk.zh.ch  
www.zh.ch

### **Regierungsrat passt Massnahmen in exponierten Bereichen an**

**Der Regierungsrat hat angesichts der epidemiologischen Entwicklung die Massnahmen zur Eindämmung von Covid-19 an exponierten Orten angepasst. Die Anpassungen betreffen Gastronomiebetriebe, Clubs und Veranstaltungen.**

Nach einer vorübergehenden Stabilisierung ist im Kanton Zürich aktuell ein weiterer Anstieg der Fallzahlen zu beobachten. Um eine Überlastung des Contact Tracing-Systems zu verhindern, sind begleitende Massnahmen zur Verlangsamung der Ausbreitung des Coronavirus erforderlich. Die bisher getroffenen Massnahmen scheinen das Infektionsgeschehen unter den gegebenen Umständen nicht ausreichend eindämmen zu können. Aus diesem Grund ist zumindest vorübergehend eine geringfügige Anpassung der Massnahmen angezeigt. Ziel dieser Anpassung ist es, das Übertragungsrisiko an exponierten Orten zu verkleinern.

#### **Maskentragpflicht in Gastronomiebetrieben, Bars und Clubs**

In Gastronomiebetrieben und Bars, in welchen die Konsumation nicht ausschliesslich sitzend erfolgt, sowie in Clubs, Diskotheken und Tanzlokalen gilt im Innenbereich neu generell eine Maskentragpflicht. Die genannten Betriebe waren jüngst wiederholt von grösseren Ausbrüchen und Clusterbildungen betroffen. Mit der generellen Maskenpflicht soll die Gefahr einer Virusübertragung verkleinert werden.

Grundsätzlich ist in Gastronomiebetrieben das Servicepersonal aufgrund der Vielzahl an Kontakten und der freien Zirkulation einem erhöhten Risiko ausgesetzt. Gleichzeitig stellt das Personal im Fall einer Infektion eine Gefahr für die Gäste dar. Zum Schutz des Personals und der Gäste gilt daher neu in allen Gastronomiebetrieben eine Maskenpflicht für das Servicepersonal.

#### **Maskentragpflicht bei Veranstaltungen**

Bei Veranstaltungen mit mehr als 30 Personen gilt in Innenräumen neu eine Maskentragpflicht, sofern die Mindestabstände nicht eingehalten werden können. Bisher galt dies für Veranstaltungen in Innenräumen mit mehr als 100 Personen bzw. in Innen- und Aussenräumen mit mehr als 300 Personen. Mit dieser Senkung der zulässigen Personenzahl ohne Maskenschutz oder Abstand soll das Übertragungsrisiko an Veranstaltungen gemindert werden.

Die Änderung der Verordnung über Massnahmen zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie tritt am 15. Oktober in Kraft. Die Verordnung gilt weiterhin bis am 31. Oktober. Der Regierungsrat beurteilt zusammen mit seinem Sonderstab Covid-19 die Situation laufend und entscheidet über allfällige Anpassungen der geltenden Massnahmen.

#### **Ansprechperson für Medien**

heute Mittwoch, 14. Oktober 2020, von 14 bis 15 Uhr:  
Regierungspräsidentin Silvia Steiner, Telefon 043 259 20 51