



## Schutzkonzept Fidel Gastro AG

Erstellt:	Giesserei Oerlikon
Themenbereich:	Covid-19 Massnahmen
Stand:	Juni 2021

### 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 tragen eine Hygieneschutzmaske
- Unsere Lieferanten und Partner sind angehalten worden, beim Betreten des Giesserei Arals 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 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 Ursin Mirer

Ursin Mirer ist für die Umsetzung des Konzepts verantwortlich und pflegt den Kontakt zu den kantonalen Behörden.

Seine Kontaktdaten sind:

- TEL +41 43 205 10 10
- MAIL [info@diegiesserei.ch](mailto:info@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.