

Update vom 23.12.2021

Schutzkonzept für das Bildungszentrum GastroZürich unter COVID-19

Einleitung

Das vorliegende Konzept enthält Vorgaben für GastroZürich zur Durchführung eines reibungslosen Schulbetriebes in Zusammenhang mit dem Corona-Virus. Das Ziel dieses Schutzkonzeptes ist es, trotz Zusammentreffen vieler Menschen, die Gesundheit aller Kursteilnehmer*innen zu schützen und insbesondere schwere COVID-19 Erkrankungen zu verhindern und Neuerkrankungen auf einem niedrigen Niveau zu halten. Die vom SBFI (Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation) entwickelte Grundlage für die Ausarbeitung der Schutzkonzepte sowie das Muster-Schutzkonzept des SVEB (Schweizerischer Verband für Weiterbildung) wurden entsprechend adaptiert und sinngemäss angepasst.

Die Mitarbeitenden von GastroZürich werden speziell geschult. Die Lehrpersonen sowie die Kursteilnehmer*innen werden vor dem Schulbesuch schriftlich über dieses Schutzkonzept informiert.

Das Schutzkonzept ist ab 3. Januar 2022 bis auf Widerruf gültig. Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der COVID-19-Verordnung 3 und der Covid-19-Verordnung besondere Lage.

1. Zertifikatspflicht

Ab Montag, 3. Januar 2022, kommt für sämtliche Kurse von GastroZürich die Zertifikatspflicht 2G (Impf- oder Genesungszertifikat) zur Anwendung.

Davon ausgenommen sind die Lehrgänge **G2 Gastro-Betriebsleiterseminar, Chefkoch*köchin sowie sämtliche Prüfungen**. Für diese gilt die 3G-Regel (Impf-, Genesungs- oder Testzertifikat).

Umsetzung der Zertifikatspflicht

- Die Zertifikatspflicht gilt für alle Kursteilnehmer*innen. Das Zertifikat wird durch die Arbeitnehmer*innen von GastroZürich mittels der COVID-Certificate-Check-App überprüft. GastroZürich kontrolliert spätestens vor Kursbeginn die Covid-Zertifikate und Identität der Kursteilnehmer*innen. Die Zertifikate sind nur mit einem Ausweis (Pass, Identitätskarte, Führerausweis, Aufenthaltsbewilligung oder SwissPass) gültig.
- Lehrpersonen gelten als Mitarbeitende von GastroZürich und sind von der Zertifikatspflicht ausgenommen. Sie können jedoch auf freiwilliger Basis ein Zertifikat präsentieren.
- Personen, die sich aus medizinischen Gründen weder impfen noch testen lassen können, dürfen mit einem entsprechenden Attest oder einem Ausnahmezertifikat ebenfalls an Kursen teilnehmen.
- Die Zertifikate aller Kursteilnehmer*innen werden vor Kursbeginn kontrolliert.
- Die Zertifikatspflicht ist vorerst bis am Montag, 24. Januar 2022 befristet.

2. Maskentragepflicht und Hygiene

In allen Innenräumen des Gebäudes von GastroZürich gilt weiterhin die Maskentragepflicht. Dies betrifft nebst dem Aufenthalt im Eingangsbereich und den Korridoren auch den Aufenthalt in den Kursräumen während dem Unterricht.

Ausnahmen:

- Zertifizierte Lehrpersonen während der Sprechzeit. Nicht-zertifizierte Lehrpersonen müssen ständig, also auch beim Sprechen, eine Maske tragen
- Die sitzende Konsumation während den Pausen und der Mittagspause
- Der Aufenthalt im Aussenbereich des Gebäudes

Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand auch beim Tragen einer Maske möglichst einzuhalten.

Die Begrüssung erfolgt grundsätzlich ohne Handschlag. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen wird möglichst vermieden. Es findet eine bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden, statt.

Massnahmen
• Zur Händedesinfektion sind im Eingangsbereich, den Pausenzonen und den Kursräumen Desinfektionsspender aufgestellt.
• Beschilderungen an allen Eingängen und den Kursräumen signalisieren die Maskentragepflicht.
• Schutzmasken für Lehrpersonen und Kursteilnehmer*innen können am Empfang bezogen werden.
• Alle Personen reinigen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach den Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, erfolgt eine Händedesinfektion.
• Die Lehrpersonen sind angewiesen, in den Kursräumen regelmässig und ausgiebig zu lüften.
• Tische, Stühle, wiederverwendbare Kursutensilien (bspw. Flipchart-Stifte), Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer und andere Objekte, die oft von mehreren Personen angefasst werden, werden regelmässig durch den Hausdienst von GastroZürich gereinigt und nach Möglichkeit desinfiziert.
• In den Toiletten stehen Einweghandtücher zur Verfügung.
• Den Lehrpersonen und den Kursteilnehmer*innen werden 50cl PET-Wasserflaschen abgegeben.
• Zeitschriften, Flyers, etc. werden aus allen Gemeinschaftsbereichen entfernt.
• In den Kursräumen stehen geschlossene Abfalleimer.

- Umkleieräumlichkeiten und Garderoben dürfen unter Einhaltung der Hygiene- und Distanzregeln benutzt werden.
- Die Mitarbeitenden vermeiden, Gegenstände der Kursteilnehmer*innen oder Lehrpersonen anzufassen. Dazu gehört auch deren Kleidung. Garderoben sind nur zulässig, wenn das Kleidungsstück versorgt oder entnommen werden kann, ohne dass andere Kleider oder Gegenstände (z.B. Kleiderbügel) angefasst werden.

3. Soziale Distanz

Mitarbeitende, Lehrpersonen und Kursteilnehmer*innen halten weiterhin - wenn immer möglich - 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

- Sitzgelegenheiten in den Kursräumen sowie Verkehrszonen werden, wenn immer möglich so eingerichtet, dass die Kursteilnehmer*innen einen Abstand von 1.5 Meter untereinander und zu den Lehrpersonen einhalten können.
- Jede Lehrperson gestaltet seinen Unterricht so, dass die Distanzregeln eingehalten werden können. Vorträge und Gruppenarbeiten finden ausschliesslich in dem für den Kurs vorgesehenen Zimmer statt.
- Die Pausen werden nach Bedarf so gestaffelt, dass die Abstandsregeln auch in Pausen- und Aufenthaltsräumen sowie den WC Anlagen eingehalten werden können. Dazu werden einzelne Pissoirs gesperrt und entsprechende Bodenmarkierungen angebracht, um den 1.5 Meter-Abstand zu gewährleisten.
- Beim Empfang werden Bodenmarkierungen angebracht, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1.5 Metern zwischen den Personen zu gewährleisten. Die vorhandene Glasscheibe bietet Schutz zwischen Front-Desk-Mitarbeitenden und Kursteilnehmer*innen / Kunden.
- Auch in Verpflegungsstätten sind die Abstandsregeln einzuhalten. Wir verweisen auf Punkt 5 in diesem Schutzkonzept.
- Der Zugang in die Büroräumlichkeiten im 4.OG ist ausschliesslich für Mitarbeitende von GastroZürich und Gastro Zürich-City erlaubt.

4. Covid-Erkrankungen und besonders gefährdete Personen

Kursteilnehmer*innen, die einzelne COVID-19-Symptome (vgl. Anhang 1) zeigen oder im Kontakt mit infizierten Personen waren, sind von Präsenzveranstaltungen ausgeschlossen. Gleiches gilt für Personen, die sich testen lassen haben, deren Testresultat aber noch aussteht.

Bei Verstoss gegen Absatz 1, werden die fehlbaren Kursteilnehmer*innen umgehend nach Hause geschickt und instruiert, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen. Sie haben die engen Kontaktpersonen zu informieren.

Kursteilnehmer*innen desselben Kurses wie der/die Kranke beachten die Vorgaben von Bund und Kanton zur Kontaktquarantäne [aktuell 10 Tage Quarantäne für enge Kontaktpersonen;

Verkürzung ab dem 7. Tag, wenn ein negativer Antigen-Schnelltest oder PCR-Test vorliegt; keine Quarantäne für vollständig geimpfte (mRNA-Impfstoff) und genesene Personen].

Kurse mit Personen, die nach Hause in Isolation geschickt werden, werden unterbrochen. Für die Weiterführung bestehen grundsätzlich folgende Alternativen:

- Zoom-Unterricht für alle (inklusive Personen in Isolation und Quarantäne)
- Weiterführen Kurs mit 2G-Personen und separater Zoom-Unterricht für die restlichen Kursteilnehmer*innen
- Hybrid Unterricht (Präsenzunterricht für 2G-Personen, Rest Zoom zu Hause)

Massnahmen

- Kursteilnehmer*innen und Lehrpersonen, die nachweislich vom Corona-Virus betroffen waren, dürfen erst zwei Wochen nach überstandener Krankheit an einer Weiterbildung teilnehmen / durchführen.
- Personen, die eine relevante Erkrankung gemäss COVID-3-Verordnung aufweisen (vgl. Anhang 2), wird empfohlen, bis auf Weiteres auf die Teilnahme an Präsenzveranstaltungen zu verzichten.

5. Information und Management

Massnahmen

- Beim Eingang, in Aufenthalts- und Pausenräumen werden die Informationsmaterialien des Bundes betreffend Distanz- und Hygieneregeln gut sichtbar angebracht.
- Lehrpersonen sind angewiesen beim Kursstart auf die geltenden Distanz- und Hygieneregeln sowie auf die angepasste Methodenwahl hinzuweisen. Dazu stellt GastroZürich den Lehrpersonen eine PowerPoint-Präsentation zur Verfügung.
- Die Schulleitung informiert die Mitarbeitenden regelmässig über die Massnahmen im Zusammenhang mit dem Schutzkonzept.
- Die Schulleitung informiert besonders gefährdete Mitarbeitende über ihre Rechte und Schutzmassnahmen.
- Die Schulleitung stellt sicher, dass die Umsetzung der im Schutzkonzept festgelegten Massnahmen regelmässig kontrolliert und eingehalten werden.

6. Pausen- und Mittagsverpflegung

Für die Pausen- und Mittagsverpflegung gilt das Schutzkonzept für den Gastro-Bereich von GastroSuisse und die Bestimmungen der Covid-19-Verordnung besondere Lage. Schutzmasken dürfen am Sitzplatz während der Konsumation abgenommen werden.

Massnahmen

Händehygiene

- Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor Arbeitsbeginn sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wie dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.
- Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische decken, Servietten falten, und Besteck polieren.
- Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor sie sauberes Geschirr wieder anfassen.

Gästegruppen auseinanderhalten

- Jede Schulklasse sitzt an einem eigenen, beschrifteten Tisch.
- GastroZürich stellt sicher, dass es keine Vermischung von Schulklassen gibt.
- Sind keine Sitzplätze frei, kehren die Kursteilnehmer*innen resp. Lehrpersonen in den Kursraum zurück.

Distanz halten

- Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1.5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 1.5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
- GastroZürich stellt sicher, dass die wartenden Gäste den Mindestabstand von 1.5 Metern zu anderen Gästen einhalten können. GastroZürich bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an.

Reinigung

- Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmässig, aber mindestens 2 x täglich ausgewechselt werden.
- Oberflächen und Gegenstände (z. B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) 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.
- Offene Abfalleimer werden täglich mehrmals geleert.
- Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt.
- 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)
- Das Personal verwendet 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 von über 60 °C durchgeführt

Besondere Arbeitssituationen

- Hygienemasken werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle vier Stunden gewechselt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.
- Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.
- Der Betrieb verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe)
- Der Betrieb stellt selbstbediente Buffets auf bediente Buffets um. Alternativ gewährleistet er, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert, oder Einweghandschuhe benutzt, oder mit frischem Besteck schöpft.

Verpflegungskonzept

Auf der Grundlage des Schutzkonzeptes wird ein Verpflegungskonzept erarbeitet (siehe Anhang 3)

7. Mitarbeitende von GastroZürich (mit Ausnahme der Referent*innen)

GastroZürich ist als Arbeitgeber verpflichtet, den Schutz der Gesundheit aller Arbeitnehmer*innen nach den Bestimmungen des Obligationenrechts, des Arbeitsgesetzes und der Covid-19-Verordnungen zu gewährleisten. Darüber hinaus genießt der Schutz der Kursteilnehmer*innen höchste Priorität. Dies bedingt, dass alle Massnahmen getroffen werden, die den Verhältnissen des Betriebes angemessen sind, d.h. angesichts der technischen und wirtschaftlichen Verhältnisse zumutbar sind.

Im Sinne des STOP-Prinzips (Substitution, technische Massnahmen, organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung) erlässt GastroZürich folgende Massnahmen:

1. Aufgrund des Schulbetriebs, der Telefonanlage und der Verfügbarkeit der Softwareprogramme ist Home Office im Moment nicht möglich. Der Arbeitgeber sieht jedoch die folgenden zusätzlichen Schutzmassnahmen vor.
2. Die Arbeitsräume am Sitz von GastroZürich werden so aufgeteilt, dass jede/r Arbeitnehmer*in in einem Einzelbüro arbeiten kann.
3. In allen Gängen und in allen Schulungsräumen gilt für die Arbeitnehmer*innen die Maskentragpflicht.
4. Die Arbeitsräume sind in regelmässigen Abständen zu lüften.

Der Arbeitgeber macht zudem von der Möglichkeit Gebrauch, nach vorgängiger Anhörung der Arbeitnehmer*innen, zur Festlegung angemessener Schutzmassnahmen und zur Umsetzung eines Testkonzeptes das Vorliegen eines Zertifikates zu überprüfen.

Zur Umsetzung des Testkonzepts meldet sich der Arbeitgeber für die Betriebstestung im Kanton Zürich an für wöchentliche verdachtsunabhängige Tests an. Die Arbeitnehmer*innen können sich einmal pro Woche testen lassen. Die Tests sind für die Mitarbeitenden kostenlos.

- An den Tests dürfen nur symptomlose Personen teilnehmen.
- Vollständig geimpfte Mitarbeiter können auf freiwilliger Basis an den Betriebstest teilnehmen, müssen dies jedoch nicht tun.
- Genesene Personen dürfen während den ersten drei Monaten nach einer Ansteckung nicht an den Tests teilnehmen. Bis zu 6 Monaten nach der Bestätigung der Ansteckung können genesene Personen am repetitiven Testen teilnehmen, müssen aber nicht.

Für besonders gefährdete Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer ist ausserdem Art. 27a der Covid-19-Verordnung 3 anwendbar.

Anhang 1

COVID-19 Symptome gemäss BAG (Stand 24.04.2020)

Diese Symptome treten häufig auf:

- Husten (meist trocken)
- Halsschmerzen
- Kurzatmigkeit
- Fieber, Fiebergefühl
- Muskelschmerzen
- Plötzlicher Verlust des Geruchs- und / oder Geschmackssinns

Diese Symptome treten selten auf:

- Kopfschmerzen
- Magen-Darm-Symptome
- Bindehautentzündung
- Schnupfen

Die Krankheitssymptome sind unterschiedlich stark; sie können auch leicht sein. Ebenfalls möglich sind Komplikationen wie eine Lungenentzündung.

Anhang 2

Relevante Erkrankungen gemäss Art. 27a Abs. 10 und 11 COVID-19-Verordnung 3 (Anhang 7)

- Bluthochdruck
- Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- Chronische Lungen- und Atemwegserkrankungen
- Diabetes
- Erkrankungen/Therapien, die das Immunsystem schwächen
- Krebs
- Adipositas
- Lebererkrankungen
- Nierenerkrankung
- Trisomie 21

Anhang 3

Verpflegungskonzept ab dem 13. September 2021

Die Verpflegungsstandorte der GastroZürich sind nur für Kursteilnehmer*innen, Lehrpersonen und Mitarbeitende der GastroZürich zugänglich.

Durch die COVID-19 Schutzmassnahmen des Bundes muss die gewohnte Mittags- und Pausenverpflegung vorübergehend angepasst werden. Die Verpflegung ist sichergestellt und Risikogruppen werden zu jedem Zeitpunkt geschützt.

Mittagsverpflegung

Es wird eine Salatauswahl und ein warmes Buffet mit einem Fleisch- und einem vegetarischen Gericht angeboten. Einweghandschuhe stehen ausreichend zur Verfügung.

Standort

Um die vorgeschriebenen Abstände einhalten zu können, stehen Verpflegungsstandorte im 1. und 2. Stock sowie die jeweiligen Schulzimmer zur Verfügung.

Verpflegungszeiten

Die Verpflegung wird gestaffelt durchgeführt. Die Klassen werden per Tagesplan über ihre Verpflegungszeitfenster informiert.

Pausen

Die Pausen werden gestaffelt durchgeführt. Die Klassen werden per Tagesplan über ihre Zeitfenster informiert. Die Ausgabe von kalten und warmen Getränken, sowie Kleingebäck findet ausschliesslich durch Gastro Zürich-Mitarbeitende zu den definierten Zeiten statt.

Entsorgung

PET-Flaschen werden in den Sammelbehältern und übrige Abfälle werden in die bereitgestellten, schliessbaren Abfallkübel entsorgt. Abfalleimer werden mindestens einmal täglich geleert.