



Mögliches Schutzkonzept für regionale überbetriebliche Kurszentren

1 Ausgangslage

Das nachfolgende Schutzkonzept beschreibt, welche Vorgaben Ausbildungsstätten für überbetriebliche Kurse und Weiterbildungen im Gastgewerbe erfüllen müssen, die gemäss COVID19-Verordnung per 8. Juni 2020 ihre Tätigkeit wiederaufnehmen.

Folgende Referenzdokumente wurden dabei eingesetzt:

- https://www.sbf.admin.ch/dam/sbf/de/dokumente/2020/05/nachobligatorische-schule.pdf.download.pdf/nachobligatorische-schulen_d.pdf
- <https://www.gastrosuisse.ch/fileadmin/oeffentliche-dateien/branchenwissen-hotellerie-restauration-gastrosuisse/downloads/schutzkonzept-gastgewerbe-covid-19-08052020.pdf>

2 Ziel / Zweck sowie Anwendungs- und Geltungsbereich

Die im Schutzkonzept beinhalteten Umsetzungsempfehlungen umschreiben die Festlegung von zentrumsinternen Schutzmassnahmen und deren Umsetzung zum Schutz von Mitarbeitenden, Lernenden und üK-Instruierenden.

Kantonale Vorschriften sind zwingend zu befolgen. Die Vorgaben und Umsetzungsstandards wurden aufgrund der Gesetzgebung Stand 13. Mai 2020 erarbeitet, Änderungen bleiben vorbehalten.

Übergeordnete Konzepte (kantonale Weisungen) behalten ihre Gültigkeit.

3 Verhaltensregeln Lernende und üK-Instruierende

Alle Personen, die in der Bildungseinrichtung verkehren, sollen über die korrekte Durchführung von Verhaltens- und Hygieneregeln informiert und zu deren Einhaltung angewiesen werden. Durch die wiederholte Vermittlung der geltenden Regeln wird bei Mitarbeitenden, Lernenden und Instruierenden das Bewusstsein für diese aufrechterhalten.

3.1 Allgemeine Grundregeln

- Alle Personen reinigen und desinfizieren sich regelmässig die Hände, insbesondere beim Eintritt in die und vor dem Austritt aus der Bildungseinrichtung.
- Zwischen den Mitarbeitenden, den Lernenden und den Instruierenden findet kein Körperkontakt statt (kein Umarmen oder Küssen). Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle (bei kleineren Verletzungen / Wundversorgung sind Schutzmaske und Einweg-Handschuhe zu tragen). Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
- Mitarbeitende, Lernende, Instruierende und andere Personen halten 2 Meter Abstand zueinander. Kann dieser Abstand nicht eingehalten werden, müssen weiterführende Schutzmassnahmen angewendet werden (bspw. Tragen von Schutzmasken). Alternativ gilt die Regelung von 4m² Platz pro Person.
- Oberflächen und Gegenstände bedürfen einer regelmässigen, bedarfsgerechten Reinigung, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden (bspw. Getränkeautomaten, Türgriffe, Handläufe usw.).
- Ein angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen muss sichergestellt werden.
- Personen (Mitarbeitende, Lernenden und Instruierende) mit Krankheitssymptomen dürfen nicht in der Bildungseinrichtung erscheinen und melden sich bei der für sie zuständigen Person ab und befolgen die einschlägigen Regeln. Kranke Personen in der Bildungseinrichtung müssen nach Hause geschickt und angewiesen werden, die (Selbst-)Isolation gemäss Vorgaben des BAG zu befolgen. Dies gilt auch für Personen, welche einen engen Kontakt mit einer an COVID-19 erkrankten Person hatten, insbesondere auch im Rahmen des familiären Zusammenlebens.
- Weiterführende und/oder ergänzende Angaben sind unter folgendem Link aufgeschaltet:
<https://www.bag.admin.ch/bag/de/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/massnahmen-des-bundes.html>

3.2 Hilfsmittel

Folgende Hilfsmittel sollten in der Bildungseinrichtung vorhanden sein:

- Schutzmasken gemäss Anforderungen des BAG
- Handwaschstationen
- Handdesinfektionsmittel
- Flächendesinfektionsmittel
- Einweglumpen für einfache Reinigungstätigkeiten

4 Regelung Zutritt betriebsfremder Personen

Das Versammlungsverbot im öffentlichen Raum von mehr als 5 Personen unter Einhaltung der Abstandsregeln behält auch in der Bildungseinrichtung seine Gültigkeit. Personen, die nicht direkt in die Aktivitäten der Bildungseinrichtung involviert sind, sollten das Areal der Bildungseinrichtung nach Möglichkeit meiden. Ebenfalls sollten Gruppierungen von Jugendlichen oder Erwachsenen ausserhalb der Unterrichtssituation auf dem Areal vermieden werden.

- Die Anzahl m² der Bildungseinrichtung sowie die maximale Anzahl Personen, welche sich darin aufhalten dürfen, wird am Eingang des Kurszentrums angeschrieben.
- Personen, welche keinen direkten Bezug zur Bildungseinrichtung oder einen Termin haben, werden durch einen schriftlichen Aushang angewiesen, vorgängig einen Termin zu vereinbaren.
- Betriebsfremde Personen mit einem Termin werden durch einen schriftlichen Aushang angewiesen, sich in eine definierte und signalisierte Wartezone zu begeben.

4.1 Standardabsage für Anfragen üK-Besuche Berufsbildnerinnen/Berufsbildnern

Untenstehender Textbaustein kann bei Anfragen von Berufsbildnerinnen/Berufsbildnern genutzt werden.

«Herzlichen Dank für Ihr Interesse, welches Sie uns mit Ihrer Anfrage signalisieren.

Das Ziel unserer Bildungseinrichtung ist es, trotz Zusammentreffen vieler Menschen, Neuerkrankungen mit dem COVID-19 Virus möglichst zu verhindern. Der Schutz der Gesundheit unserer Mitarbeitenden, Lernenden und Lehrenden steht dabei im Fokus unserer Bemühungen.

Aufgrund der Verordnung 2 des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) zur COVID-19 Pandemie sind wir in der Pflicht, darauf zu achten, dass sich möglichst wenig Personen in unserer Bildungseinrichtung aufhalten. Aus diesem Grund bitten wir Sie um Verständnis, dass zum jetzigen Zeitpunkt keine Besuche in unserer Bildungseinrichtung möglich sind.

Wir würden uns jedoch freuen, Sie zu einem späteren Zeitpunkt bei uns begrüßen zu dürfen».

5 Organisation Infrastruktur

Um die Einhaltung der notwendigen Schutzmassnahmen zu gewährleisten, benötigt es infrastruktureller und/oder organisatorischer Anpassungen. Es gilt dabei zu beachten, dass die maximale Anzahl Personen pro Raum jeweils am Eingang des Raumes angeschrieben sein muss.

5.1 Allgemeine infrastrukturelle und organisatorische Hygienemassnahmen

- An allen sensiblen Punkten (Ein- und Ausgang der Bildungseinrichtung, Eingängen zu Unterrichtsräumen sowie Eingang zu Räumen für praktisches Arbeiten wie bspw. Küche, Restaurant, Lingerie oder ähnlichem) stehen Handhygienestationen (Waschbecken mit Flüssigseife-Spendern und Einmalhandtüchern und/oder Händedesinfektionsmittel) zur Verfügung.
- Oberflächen, Schalter, Fenster- und Türfallen, Treppengeländer, Getränkeautomaten, WC-Infrastruktur und Waschbecken sowie weitere von mehreren Personen genutzte Gegenstände und Geräte werden in regelmässigen Abständen, wenn möglich mehrmals täglich, durch Mitarbeitende der Bildungseinrichtung gereinigt.

5.2 Ankunft / Garderobe der Lernenden und üK-Instruierende

Der Eingangsbereich sowie die Garderoben sind zumeist Standorte, an denen sich viele Personen aufhalten. Um dem Ansteckungsrisiko entgegenzuwirken, werden folgenden Massnahmen getroffen:

- Hinweise an den Eingängen zur max. Personenzahl
- Beim Empfang (sofern vorhanden) sind Abstand-Markierungen am Boden und eine Plexiglas-scheibe auf dem Empfangstresen angebracht.
- Bewegungs- und Wartezonen sind durch Bodenmarkierungen voneinander getrennt.
- Wenn notwendig und möglich, werden Laufrichtungen getrennt und mit Markierungen signalisiert.
- Wo möglich (bspw. Internatsbetrieb), kommen die Lernenden bereits in der Berufskleidung.
- Die Benutzung der Garderoben wird gestaffelt organisiert, sodass die vorgegebenen 4m² pro Person eingehalten werden können. Hierfür wird beim üK-Aufgebot ein Hinweis erstellt, dass für das Umziehen mehr Zeit eingeplant werden muss (inkl. Anpassung der Öffnungszeiten).

5.3 üK-Schulzimmer

Gemäss den Richtlinien des BAG vom 13. Mai 2020 gilt grundsätzlich die Einhaltung des Abstandes von 2 Meter zwischen sämtlichen Personen (oder 4m² Platz pro Person). Dies kann durch infrastruktu- relle Anpassungen (bspw. Arbeitsplätze versetzt gestalten) erreicht werden. Weiterführend sind zu be- achten:

- Durch den Einsatz von Trennwänden entfällt der Mindestabstand.
- In allen Räumlichkeiten sollte regelmässig und ausgiebig gelüftet werden
- In den Unterrichtsräumen mindestens nach jeder Unterrichtslektion lüften, soweit aufgrund der bau- lichen Gegebenheiten möglich.
- Das Wechseln der Unterrichtsräume ist soweit als möglich zu vermeiden (Reduktion der Mobilität in der Bildungseinrichtung).
- Auf Gruppenarbeiten ist zu verzichten oder auf die Einhaltung der vorgegebenen Abstände ist zu achten.
- Je nach räumlichen Verhältnissen ist unter diesen Rahmenbedingungen nur teilweiser Präsenzun- terricht möglich (bspw. die Theorie im Rahmen von Distance Learning, die Praxis direkt in den dafür vorgesehenen Räumlichkeiten an einem anderen Tag).

5.4 üK-Räumlichkeiten für praktische Arbeiten (Küche, Restaurant, Zimmer usw.)

Der Personenfluss ist während der praktischen Arbeit automatisch erhöht. Um das Ansteckungsrisiko zu minimieren, gelten folgende Richtlinien:

- Bewegungs-, Arbeits- und Wartezonen sind voneinander getrennt.
- Die Personenflüsse nach Möglichkeit im Einbahnsystem führen. Wenn notwendig, werden die Wege am Boden mit farbigem Klebeband markiert.
- Gegebenenfalls müssen auch Einbahnregelung an Ein- und Ausgängen eingerichtet werden.
- Pro Arbeitsplatz arbeitet nur 1 Person. Der 2 Meter Abstand zwischen den Arbeitsplätzen muss si- chergestellt sein. Gegebenenfalls muss jeweils ein Arbeitsplatz freigelassen werden. Ausnahmen sind nur durch Anwendung der Schutzmassnahmen (Tragen von Schutzmasken) erlaubt.

5.5 Präsentation / Degustationsräumlichkeit

Nach Möglichkeit sollten die Präsentation und Degustation in den gleichen Räumlichkeiten wie die praktische Arbeit durchgeführt werden, um eine Verschiebung der Lernenden von Raum zu Raum zu verhindern. Dabei gilt es, folgendes zu beachten:

- Die direkte Präsentation der erarbeiteten Aufträge mit allen Lernenden (bspw. Speisen, Gedecke usw.) sollte nur bei genügend Platz oder unter Einhaltung von Schutzmassnahmen (Tragen von Schutzmasken) durchgeführt werden. Alternativ können Bilder gemacht und im Schulzimmer aufge- schaltet und besprochen werden.
- Speisen, welche im Rahmen der Manöverkritik als Lerngegenstand verwendet werden, sind zu ent- sorgen.

5.6 Verpflegung Lernende und üK-Instruierende

Auch in Verpflegungsstätten der Bildungseinrichtungen (wie z.B. Mensen, Kantinen oder Cafeteria) sind die Abstandsregeln mittels Markierungen in allen Aktivitäten (Essensausgabe, Tischbesetzungen, Tischpositionen und -grösse) einzuhalten. Es gilt dabei, zusätzlich folgendes zu beachten:

- Ansammlungen von Personen, die für die Essensausgabe anstehen, sind durch geeignete Massnahmen zu vermeiden.
- Externe Gäste werden nicht bewirtet und sollen sich auch nicht in diesen Verpflegungsstätten aufhalten.
- Es werden keine Buffets zur Essensselbstbedienung aufgestellt.
- Das Besteck wird eingedeckt.
- Tassen, Gläser, Geschirr oder Utensilien dürfen nicht geteilt werden.
- Die Verpflegung findet möglichst zeitlich gestaffelt statt, um ein zu hohes Personenaufkommen zu verhindern.
- Schutzeinrichtungen für das auszugebene Essen und das bedienende Personal (zum Beispiel Plexiglasscheiben) müssen eingerichtet werden.
- Wartezonen werden eingerichtet und markiert.

6 Arbeiten im Rahmen der Wertschöpfungskette

Das generelle präventive Tragen von Hygienemasken ist in diesem Setting keine sinnvolle Massnahme. Allerdings sollen Masken in der Bildungseinrichtung für gewisse Situationen (Person wird symptomatisch, Gebrauch für Heimweg respektive etwaige Warteperiode in der Bildungseinrichtung) zur Verfügung stehen.

6.1 Instruktionen üK-Instruierende

Instruktionen sollen wann immer möglich unter Einhaltung der Social Distancing Regeln durchgeführt werden. In Ausnahmefällen (bei unvermeidlichen ausbildungsbedingten Kontakten) kann auch durch den Einsatz von Schutzmassnahmen (Tragen von Schutzmasken) der Abstand unterschritten werden. Weiter gilt zu beachten:

- Bei Platzproblemen sollten Instruktionen nur in kleinen Gruppen von max. 5 Personen unter Einhaltung der Abstandsregeln durchgeführt werden.
- Wo möglich durch den Einsatz technischer Hilfsmittel eine digitale Instruktion einzelner Tätigkeiten vorbereiten.

6.2 Wareneingang

Lieferanten sind betriebsfremde Personen. Folglich gilt es, Lieferanten über die getroffenen Massnahmen in Kenntnis zu setzen und mit ihnen Standards zu vereinbaren. Es gelten folgende Regelungen:

- Lieferanteneingänge sind geschlossen.
- Der Zutritt der Lieferanten für Lebensmittellieferungen ist auf die unreine Zone in der Küche beschränkt.
- Bei der Anlieferung / Warenannahme muss der vorgegebene Abstand von 2 Meter zwischen den Personen eingehalten werden.

6.3 Lagerung / Warenbezug Lernende

Um den Personenfluss zu minimieren können organisatorische Massnahmen getroffen werden.

- Die benötigten Waren werden gestaffelt bezogen.
- Die benötigten Waren werden vorgängig durch die Instruierenden auf den Arbeitsplätzen der Lernenden bereitgestellt.

6.4 Produktion und betriebliche Arbeitsabläufe / Werterhaltung

Wie unter Punkt 5.4 beschrieben, können die Laufwege mittels Markierungen definiert werden. Weiter gilt es zu beachten:

- Bereiche, welche nur für Mitarbeitende bestimmt sind, werden markiert und vor unbefugtem Zutritt geschützt.
- Es werden zentrale Abholpunkte bei den Arbeitsplätzen definiert, um die Laufwege der Lernenden auf ein Minimum zu reduzieren.

7 Kursschluss / Verlassen Kurslokal

Bei Kursschluss treten die gleichen Risiken wie bei Kursbeginn auf. Folgende Massnahmen sollen die Risiken minimieren:

- Nach erfolgtem und abgeschlossenem Arbeitseinsatz die Reflexion und Ergebnissicherung im Präsenzunterricht auf ein Minimum beschränken.
- Die Vorgaben zum Umziehen gemäss Punkt 5.2 werden eingehalten.
- Die Klassen werden gestaffelt aus dem Kurs entlassen.
- Die Bildungseinrichtung wird auf direktem Weg verlassen.

