




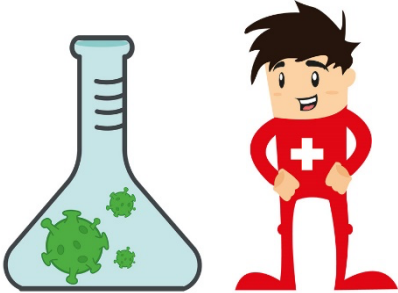
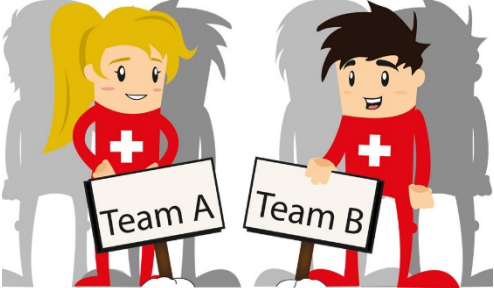

SCHUTZKONZEPT COVID-19 Event Pferdesporttage Burgdorf (24. – 26. September 2021)

Festwirtschaft

GRUNDREGELN

«STOP-Prinzip»

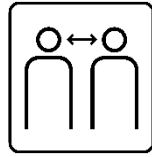
Das STOP-Prinzip erläutert die Reihenfolge der Ergreifung von Schutzmassnahmen.

S	S steht für Substitution, was im Falle von COVID-19 nur durch genügend Distanz möglich ist.	
T	T sind technische Massnahmen (z. B. abgepackte Produkte, gute Hygiene in der Festwirtschaft)	
O	O sind organisatorische Massnahmen (z. B. getrennte Standorte für die einzelnen Postenarbeiten, einrichten von Zonen, «one way-Selbstbedienung»)	
P	P steht für persönliche Schutzmassnahmen (z. B. Hygienemasken/chirurgische Masken, Gesichtsvisiere).	

Es gelten nach wie vor folgende Schutzmassnahmen



Abstand



Hände
desinfizieren



In Taschentuch od.
Armbeuge husten /
niesen



Hände schütteln
vermeiden



Gründlich Hände
waschen

1. REGELMÄSSIGE HÄNDEHYGIENE

- Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Das Anfassen von Objekten und Oberflächen wird möglichst vermieden. Es werden verschiedene Händehygienestationen aufgebaut.

2. ABSTAND EINHALTEN

- Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 Meter Abstand 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. (Servicepersonal hinter der Theke mit Schutzmasken schützen). Spezifische Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen werden berücksichtigt, um den Schutz zu gewährleisten.
- Zwischen Gast und Helfern findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle.

3. HINWEISE ÜBER SCHUTZMASSNAHMEN

- Wir stellen mit Hinweisschildern sicher, dass alle Gäste und Helfer über die Schutzmassnahmen informiert sind. Hinweise erfolgen.

4. REINIGUNG

- Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
- Für die Reinigungsarbeit werden Einweg-Tücher verwendet.
- Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, wird regelmässig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt.
- WC-Anlagen werden alle 2 Stunden gereinigt.
- Das Personal trägt Handschuhe im Umgang mit Abfall. Offene Abfalleimer werden täglich mehrmals geleert. Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt.
- Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und das Personal wäscht sich nach dem Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche gründlich die Hände.
- Arbeitskleider werden täglich gewechselt.
- Menükarten werden keine verteilt.
- Schutzmasken werden alle 4 Stunden gewechselt.
- Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.
- Auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) wird verzichtet.

5. ESSENS- UND GETRÄNKEAUSGABE

Es besteht eine «one-way»-Selbstbedienungsstrasse (ausgeschildert und abgetrennt), wo der Mindestabstand von 1.5 Metern signalisiert wird.

6. ABPACKEN VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

- Wo immer möglich, werden Speisen abgepackt (z.B. Kuchen, Gipfeli, Nussgipfel). Kalte Getränke werden nur in Flaschen verkauft.

7. SCHUTZ GEFÄHRDETER PERSONEN

- Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen. Wir bieten Schutzmasken an. Kranke im Betrieb werden nach Hause geschickt und angewiesen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.

8. INFORMATION DER MITARBEITENDEN

- Helfer-innen und andere betroffene Personen werden über die Vorgaben und Massnahmen informiert und bei der Umsetzung einbezogen.
- Personendaten der Helfer-innen werden erfasst.

9. MAX. BESUCHERZAHL AUF DEM FESTGELÄNDE

- Um die max. erlaubte Besucherzahl auf dem Festgelände einzuhalten, werden stündlich Kontrollen durchgeführt, notiert und visiert. Dieses Kontrollblatt kann vorgewiesen werden.

10. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN – Zonen bestimmen

- Wir bieten Sitzplätze mit Abstand zueinander an.

11. VERANTWORTLICHE PERSONEN (für die Umsetzung vor Ort):

Organisation Festwirtschaft:

Monika Habegger

Gisela Grob

Ersigen, 20. September 2021