



Hermann's Schwarzlichtparadies GmbH  
Wölferstrasse 8  
4414 Füllinsdorf  
info@paradiesgolf.ch  
Tel. 061 536 99 71  
www.paradiesgolf.ch

Füllinsdorf, 25.12.2021

Schutzkonzept COVID-19

## GRUNDREGELN

Das Schutzkonzept des Unternehmens muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Der Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung dieser Massnahmen verantwortlich.

1. Gäste werden nur noch mit einem 2G Zertifikat und Schutzmaske in die Anlage gelassen, welches an der Kasse kontrolliert wird.
2. Alle Personen im Unternehmen reinigen sich regelmässig die Hände, tragen Schutzmasken und halten Abstand zueinander
3. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden
4. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen
5. Kranke im Unternehmen mit Hygienemaske nach Hause schicken und informieren, die Anweisungen zur Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. [www.bag.admin.ch/isolation-undquarantaene](http://www.bag.admin.ch/isolation-undquarantaene))
6. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

7. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen

8. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen

## **1. HÄNDEHYGIENE**

Alle Personen im Unternehmen reinigen sich regelmässig die Hände.

1.1 Die Mitarbeitenden waschen sich die Hände mit Wasser und Seife bei der Ankunft am Arbeitsplatz, sowie vor und nach Pausen

Waschgelegenheit mit Wasser und Seife ist vorhanden. Fehlt diese, steht Händedesinfektionsmittel zur Verfügung. Mitarbeitende instruieren.

1.2 Die Besucher waschen sich bei der Ankunft die Hände mit Wasser und Seife.

Waschgelegenheit mit Wasser und Seife ist vorhanden. Fehlt diese, steht Händedesinfektionsmittel zur Verfügung. Besucher informieren.

1.3 Anfassen von Oberflächen und Objekten vermeiden

Türen nach Möglichkeit offen lassen, um Anfassen zu vermeiden  
Interaktive Elemente verringern oder kontaktlos gestalten  
Anfassen von Gegenständen der Besucher vermeiden (z. B. Garderobe) Bitte nur mit dem eigenen ausgeliehenen Schläger und Bälle spielen, teilen vermeiden. Kontaktloses Bezahlen bevorzugen.

1.4 Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren.

Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor sie sauberes Geschirr wieder anfassen.

## **2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN**

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen

2.1 Massnahmen An einem Tisch darf maximal eine Gästegruppe von 4 Personen sitzen. Davon ausgenommen sind Eltern mit Kindern sowie die nicht öffentliche Betriebs- und Schulgastronomie.

2.2 Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt.

2.3 Alle Gäste nutzen Sitzplätze, Stehplätze sind nicht zugelassen.

2.4 Bei Thekenkonzepten werden die Gäste schriftlich auf die maximale Anzahl Personen pro Tisch hingewiesen.

2.5 Unterhaltungsangebote wie z. B. Dart, Spielautomaten und Tactilo-Geräte werden mehrmals täglich desinfiziert.

## **3. DISTANZ HALTEN**

Mitarbeitende und andere Personen halten 2 m Abstand zueinander.  
Vorgaben Umsetzungsstandard

3.1 Die Distanz von 2 m zwischen den Besuchern ist gewährleistet. 2 m Distanz in öffentlichen WC-Anlagen sicherstellen. Bei Konsumation an den Tischen werden Kontaktdaten erfasst.

3.2 Trennung mit Acrylglas vor Besucher anbringen, wenn 2 m Abstand nicht eingehalten werden kann (z. B. Schalter/Ausleihthecken/Kasse)

3.3 Garderoben, Pausenräume und andere gemeinsam genutzte Mitarbeiteräume 2 m Distanz in Aufenthaltsräumen (z. B. Kantinen, Küchen, Gemeinschaftsräume) sicherstellen 2 m Abstand in WC-Anlagen sicherstellen

3.4 Die maximale Anzahl Personen im Gebäude ist limitiert (auf max. 1 Person pro 10 m<sup>2</sup> in der Anlage)

Die maximale Anzahl Besucher im Gebäude wird am Eingang angeschrieben. Gruppenbildung nur erlauben, wenn es sich um Personen vom selben Haushalt handelt und Anzahl Personen pro Gruppe den Örtlichkeiten anpassen.

3.5 Besucherkontakt im Gebäude reduzieren. Selbstbedienung bei Abholung Schläger, Take Away für Besucher attraktiver machen. Parkplatzmöglichkeiten genügend vorhanden ohne Schranken oder Automaten

3.6 Betriebe mit Theken-/Bar-Sitzplätzen haben die Abstandsregeln einzuhalten. Es können maximal vier Personen derselben Gästegruppe ohne Mindestabstände platziert werden. Um das Servicepersonal hinter der Theke zu schützen, braucht es besondere Massnahmen bei längerer Kontaktdauer, sofern der Mindestabstand von 2 Metern zu den Gästen nicht eingehalten werden kann (z. B. mittels Abgrenzung von besonders exponierten Bereichen durch Plexiglasscheibe als Spuckschutz).

Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gäste den Mindestabstand von 2 Metern zu anderen Gästen einhalten können.

3.7 Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.

3.8 Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch. Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (z. B. Take-Away, Selbstbedienungsrestaurants, Bars und Pubs), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen. Die Konsumation hat

sitzend (maximale Gruppe von 4 Personen) oder ausserhalb des Betriebs zu erfolgen.

#### **4. Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 2 m**

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen um den Schutz zu gewährleisten

4.1 Massnahmen Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.

4.2 Im Service wird ein Mindestabstand von 2 Metern dringend empfohlen. Der Betrieb sollte organisatorische Massnahmen prüfen, damit dieser Abstand eingehalten werden kann (z. B. Service-Tische oder Service-Wagen, Abholstationen, Service über Theke). Kann dieser Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützt der Betrieb das Personal, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.

4.3 Im Service wird das Tragen einer Hygienemaske (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) oder eines Gesichtsvisiers angeordnet es besteht Tragepflicht.

#### **5. REINIGUNG**

Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden. Sicheres Entsorgen von Abfällen und sicherer Umgang mit Arbeitskleidung. Vorgaben Umsetzungsstandard

5.1 Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt. 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.

5.2 Oberflächen und Gegenstände regelmässig reinigen Oberflächen und Gegenstände. wie z. B. Arbeitsflächen, Ausleihtheke, Computer, Minigolfutensilien zwischen Besuchern mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen. Quarantäne von mindestens 1 Tag vor Wiederausleihe von Minigolfutensilien oder konsequente Reinigung, falls möglich

5.3 Objekte, die von mehreren Personen angefasst werden, regelmässig reinigen Alltagsgegenstände z. B. Selbstbedienungsstellen, Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Bahnen, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen und andere Gegenstände mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel regelmässig reinigen.

VR Brillen und Joystick vor und nach jedem Gast desinfizieren und Reinigen. Die Masken müssen während dem Spiel getragen werden. Die Spieler haben einen mind. Abstand von 1.5m zu weiteren Spieler und/oder Gästen werden eingehalten.

5.4 Regelmässige Reinigung der WC-Anlagen Regelmässige Reinigung der WC-Anlagen mind. 2x täglich mit Handschuhen Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen

5.5 Mitarbeiter sollen Tassen, Gläser, Geschirr oder Utensilien nicht teilen

Eigenes Geschirr verwenden. Geschirr nach dem Gebrauch mit Wasser und Seife spülen

5.6 Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Napperons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.

5.7 Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt. Menükarten und Tablettts werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert. Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden möglichst im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand). Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.

5.8 Kontakt mit möglicherweise infektiösem Abfall vermeiden  
Anfassen von Abfall vermeiden. Immer Hilfsmittel (Besen, Schaufel etc.) verwenden Handschuhe tragen im Umgang mit Abfall und sofort nach Gebrauch entsorgen

5.9 Sicherer Umgang mit Abfall Regelmässiges Leeren von Abfalleimern (insbesondere bei Handwaschgelegenheit) Abfallsäcke nicht zusammendrücken

5.10 Berufswäsche sauber halten Persönliche Arbeitskleidung verwenden

Arbeitskleider regelmässig mit handelsüblichem Waschmittel waschen.

5.11 Für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Spielräumen sorgen

## **6. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN**

Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Schutzmassnahmen des BAG und bleiben – wenn immer möglich – zu Hause. Der Schutz von besonders gefährdeten Mitarbeitenden ist in

der COVID-19-Verordnung 2 ausführlich geregelt. Vorgaben  
Umsetzungsstandard

6.1 Besonders gefährdete Mitarbeitende schützen  
Arbeitsverpflichtungen von zu Hause aus erfüllen, evtl. Ersatzarbeit in  
Abweichung vom Arbeitsvertrag Klar abgegrenzter Arbeitsbereich  
mit 2 m Abstand zu anderen Personen einrichten Ersatzarbeit vor  
Ort anbieten

## **7. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ**

Kranke im Unternehmen mit Hygienemaske nach Hause schicken und  
informieren, die Anweisungen zur Isolation gemäss BAG zu befolgen  
(vgl. [www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene](http://www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene)). Vorgaben  
Umsetzungsstandard

7.1 Schutz vor Infektion Keine kranken Mitarbeitenden arbeiten  
lassen und sofort nach Hause schicken

## **8. INFORMATION**

Information der betroffenen Personen über die getroffenen  
Massnahmen Vorgaben Umsetzungsstandard

8.1 Information der Besucher Aushang der Schutzmassnahmen  
gemäss BAG bei jedem Eingang Information an Besucher, dass  
kranke Personen sich in Selbstisolation begeben sollen gemäss  
Anweisungen des BAG und keine öffentlichen Orte besuchen sollen  
Regelmässige Durchsagen mit Hygienemassnahmen und  
Distanzhalten

8.2 Information der Mitarbeitenden Information der besonders  
gefährdeten Mitarbeitenden über ihre Rechte und  
Schutzmassnahmen im Unternehmen Information der  
Mitarbeitenden über den Umgang mit besonders gefährdeten  
Besuchern Schulung in praktischen Hygienemassnahmen,



Desinfektion und im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (Anlegen, Verwenden, Entsorgen) Information der Mitarbeitenden über Verhalten im COVID-19-Krankheitsfall

8.3 Das Personal weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird

8.4 Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen

## **9. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN**

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

9.1 Massnahmen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) 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.

9.2 Der Betrieb verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese nach jedem Gast.

9.3 Der Betrieb verzichtet auf Gegenstände, die von mehreren Gästen geteilt werden (z. B. Zeitschriften, Magazine)

9.4 Der Betrieb verzichtet entweder auf Touchscreens für Gäste (z. B. zur Bestellung), desinfiziert diese nach jedem Gast, oder stellt Desinfektionsmittel und Einwegtücher zur Verfügung.

9.5 Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 2 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

## **10. MANAGEMENT**

Mitarbeitende über Gebrauch von Schutzmaterial und Regeln instruieren, Vorräte für Material sicherstellen, Erkrankte isolieren  
Vorgaben Umsetzungsstandard

10.1 Instruktion der Mitarbeitenden Sicherstellen von regelmässiger Instruktion der Mitarbeitenden über Hygienemassnahmen, Umgang mit Schutzmaterial und sicheren Umgang mit Besucher

10.2 Vorrat sicherstellen Seifenspender, Einweghandtücher und Putzmaterial regelmässig nachfüllen und auf genügenden Vorrat achten Desinfektionsmittel (für Hände) sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) regelmässig kontrollieren und nachfüllen

10.3 Schutz besonders gefährdeter Mitarbeitenden Information der besonders gefährdeten Mitarbeitenden über ihre Rechte und die angewendeten Schutzmassnahmen.

## **11. PERSONENDATEN**

Der Betrieb erfasst Kontaktdaten der konsumierenden Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

11.1 Massnahmen Die Gäste müssen ihre Kontaktdaten anzugeben, damit sie im Bedarfsfall vom kantonsärztlichen Dienst kontaktiert werden können. Der Betrieb stellt ein Formular zum Erfassen der Kontaktdaten zur Verfügung. Jede Gästegruppe gibt die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit, Tischnummer) von einer Person an.

11.3 Das Unternehmen verwendet die Daten ausschliesslich für den angegebenen Zweck. Das Unternehmen bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet sie danach vollständig. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.

11.4 Der Betrieb muss über die letzten 14 Tage Auskunft darüber geben können, welche Tische ein Mitarbeitender bedient hat

ABSCHLUSS Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.