



Schutzkonzept für die **Betreibung** von Hofläden

Geschätzte Betreiber von Hofläden

Der Bundesrat hat per 22. Juni weitere Massnahmen zur Bekämpfung des Corona-Virus gelockert. Weiterhin müssen alle öffentlich zugänglichen Orte über ein Schutzkonzept verfügen. Wir bitten Sie, die untenstehenden Massnahmen umzusetzen. Der Bundesrat appelliert vermehrt an die Eigenverantwortung der Bevölkerung.

Wir haben folgende Massnahmen aus dem Schutzkonzept **entnommen**:

- Begrenzung der Personen Anzahl
- Gefährdete Personen dürfen unter Schutzmassnahmen wieder im Hofladen mitarbeiten

Folgende **Massnahmen haben wir angepasst**:

- Mindestabstand auf 1.5 Meter korrigiert

Sie können dieses Schutzkonzept für Ihren Hofladen anpassen. Wir empfehlen Ihnen, sich betreffend dieser Lockerungen, mit der zuständigen Regionalpolizei abzusprechen.

Gerne stehen wir Ihnen bei Fragen zur Verfügung. Der SOV und der VSGP wünschen Ihnen viel Erfolg und weiterhin beste Gesundheit für Sie und Ihre Familien.

Schutzkonzept für die **Beitreibung** von Hofläden

Folgende Punkte sollten in einem Hofladen umgesetzt sein:

1. Händehygiene

- Den Betreibern und dem Personal stehen Sanitäreinrichtungen zur Verfügung. Zu den Sanitäreinrichtungen gehören neben Toiletten auch eine Möglichkeit zum Händewaschen.
- Die Kundschaft hat die Möglichkeit die Hände zu desinfizieren oder zu waschen.
- Das Personal wird vom Vorgesetzten dazu angehalten, die Hände regelmässig zu desinfizieren.

2. Distanz halten

- Im Hofladen wird der gegenseitige Abstand von 1.5 Meter eingehalten.
- Der Kundenkontakt ist möglichst gering zu halten. Daher ist Händeschütteln untersagt.

3. Reinigung

- Die Sanitäreinrichtungen werden regelmässig gereinigt.
- Im Hofladen steht ein geschlossener Abfalleimer zur Verfügung.
- Hilfsmittel und Gegenstände, wie Kasse oder Waagen, werden regelmässig desinfiziert.

4. Besonders gefährdete Personen

- Wenn besonders gefährdete Personen im Hofladen mitarbeiten, tragen diese Einweg-Handschuhe und eine Schutzmaske.



5. COVID-19-Erkrankte am Arbeitsplatz

- Personen, die krankheitsähnliche Symptome aufweisen, dürfen nicht im Hofladen eingesetzt werden. Diese müssen sich in die Selbstisolation gemäss BAG begeben.

6. Besondere Arbeitssituationen

- Die Betreiber und das Personal haben genügend Schutzmaterial zur Verfügung. Das Schutzmaterial muss Desinfektionsmittel und Einweghandschuhe beinhalten. Zu empfehlen ist auch ein kleines Lager an Schutzmasken. Die Schutzausrüstung soll verwendet werden.

7. Information

- Alle Beteiligte im Hofladen müssen über die Massnahmen und Hinweise informiert sein.
- Die Kundschaft muss am Hofladeneingang informiert werden. Dazu finden Sie im Anhang Vorlagen zum Drucken, welche Sie aufhängen können.

8. Management

- Die Betreiber kontrollieren regelmässig den Schutzmittelbestand (Desinfektionsmittel, Einweghandschuhe und Masken).
- Alle Betreiber kontrollieren vor der Eröffnung des Hofladens, ob sie alle Punkte der Check-Liste im Anhang umgesetzt haben.

Andere Schutzmassnahmen

Die detaillierten Schutzmassnahmen sowie Umsetzungshinweise finden Sie in der Checkliste im Anhang. Dort finden Sie auch Erläuterungen durch Abbildungen sowie Hilfsmaterialien für die Beschriftung.



Hofläden während der Corona-Krise

Checkliste für die Beitreibung

Geschätzte Betreiber von Hofläden

Damit Sie ihre Hofladen weiterhin erfolgreich betreiben dürfen, müssen Sie die Richtlinien des Bundesamtes für Gesundheit und die folgenden Vorschriften einhalten. Damit Ihnen dies einfach und sicher gelingt, haben wir Ihnen eine Checkliste erstellt.

Folgende Vorschriften müssen Sie einhalten:

- Am Eingang des Hofladens haben Sie die Hinweise des BAG aufgehängt.
- Es gibt im Hofladen eine Möglichkeit zur Desinfektion oder zum Händewaschen (mit Seife) für die Kundschaft.
- Im Hofladen befindet sich mind. ein verschlossener Abfalleimer.
- Sie haben für ihr Personal Schutzmaterial (Handschuhe und Desinfektionsmittel) zur Verfügung gestellt.
- Wenn Sie die Kunden bedienen, halten Sie den Abstand vom 1.5 Meter ein und vermeiden Sie Kundenkontakt soweit wie möglich.
- Wenn Sie den Hofladen in Selbstbedienung führen, desinfizieren Sie die Waagen und alle oft benutzten Gegenstände (Kühltüren oder Schiebetüren von Gefriertruhen) regelmässig.
- Nehmen Sie kein gebrauchtes Gebinde von Kunden retour und verwenden Sie es nicht wieder.

Zusätzliche Empfehlungen und Tipps zur Umsetzung:

- Ermöglichen Sie Ihren Kundinnen und Kunden Bargeldloses zahlen. (Beispielsweise kontaktloses Zahlen durch TWINT, www.twint.ch).
- Verhindern Sie den direkten Kontakt beim Bezahlen mit Bargeld durch eine Ablage und separatem Wechselgeld oder tragen von Handschuhen.
- Um ihr Personal weiter zu schützen, können Sie auch Plexiglasscheiben vor der Kasse montieren.
- Wenn es möglich ist, können Sie den Eingang und den Ausgang separieren. So können Sie den Personenfluss einwenig lenken.

Anweisungen für Kundinnen und Kunden in Hofläden

Liebe Kundschaft,

Es freut uns sehr, dass Sie unseren Hofladen besuchen und die Früchte, Beeren oder das Gemüse hier kaufen. Damit Sie auch weiterhin gesund bleiben, möchten wir Sie bitten sich an folgende Regeln zu halten:



Halten Sie sich bitte ausserdem an die Vorgaben des Bundesamtes für Gesundheit:



Neues Coronavirus

Aktualisiert am 3.6.2020

**SO SCHÜTZEN
WIR UNS.**



Jetzt unbedingt neue Regeln einhalten:

✓ Testen



Bei Symptomen sofort testen lassen und zuhause bleiben.

✓ Tracing



Zur Rückverfolgung wenn immer möglich Kontaktdaten angeben.

✓ Isolation/Quarantäne



Bei positivem Test: Isolation.
Bei Kontakt mit positiv getesteter Person: Quarantäne.

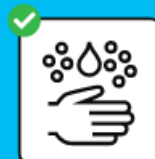
Weiterhin wichtig:



Abstand halten.



Empfehlung: Maske tragen, wenn Abstandhalten nicht möglich ist.



Gründlich Hände waschen.



Hände schütteln vermeiden.



In Taschentuch oder Armbeuge husten und niesen.



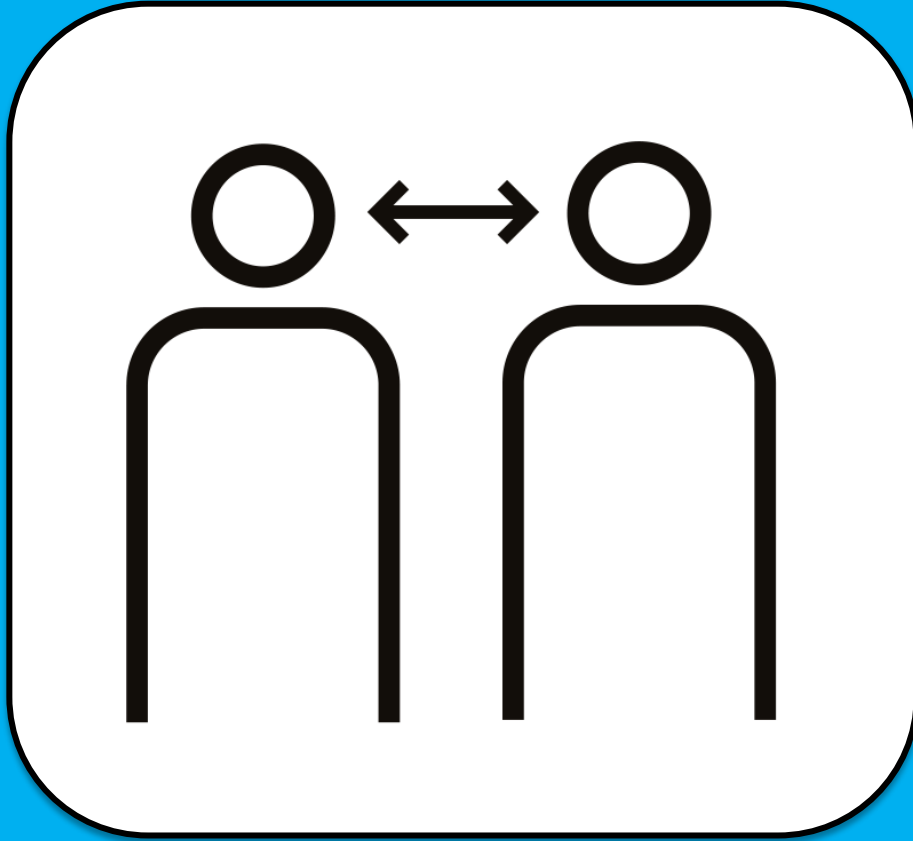
Nur nach telefonischer Anmeldung in Arztpraxis oder Notfallstation.



Falls möglich weiter im Home-office arbeiten.

Art 16.023.d

www.bag-coronavirus.ch



Halten Sie immer einen
Abstand von 1.5m zu allen
anwesenden Personen ein.



Desinfizieren oder Waschen
Sie Ihre Hände
regelmässig. Dies können
Sie auch im Hofladen tun.