



Schutzkonzept für die Betreuung von kleinen Mostereien

Geschätzte Betreiber von kleinen Mostereien

Der Bundesrat hat per 18. Oktober die Massnahmen zur Bekämpfung des Corona-Virus verschärft. 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.

Ziel dieses Schutzkonzeptes ist es, alle beteiligten Personen, insbesondere gefährdete Personen, vor einer Ansteckung zu schützen. Daher ist es wichtig die Hygieneregeln des Bundesamtes für Gesundheit einzuhalten.

Wir haben folgende Massnahmen definiert:

- Hygienemassnahmen: Bereitstellen von Desinfektionsmitteln, Händeschütteln verboten
- Begrenzung des Zuganges: Fremde Personen sollten nicht in die Mosterei eintreten. Markieren Sie dazu Wartebereiche für die Kunden und Lieferanten.
- Trennen Sie die Warenannahme und die Warenausgabe voneinander ab oder vereinbaren genaue Termine mit den Kunden und Lieferanten, so dass grössere Menschenansammlungen verhindert werden können.
- Gefährdete Personen dürfen nur unter Einhaltung von Schutzmassnahmen in der Mosterei mitarbeiten
- Unterbinden Sie Menschenansammlungen von mehr als 15 Personen und halten Sie ihr Personal aber auch Ihre Kunden dazu an, den Mindestabstand von 1.5m einzuhalten.

Sie können dieses Schutzkonzept für Ihre Mosterei anpassen. Wir empfehlen Ihnen sich dazu mit der zuständigen Regionalpolizei abzusprechen.

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



Schutzkonzept für die Beitreibung von kleinen Mostereien

Folgende Punkte sollten in einer kleinen Mosterei umgesetzt sein:

1. Händehygiene

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

2. Distanz halten

- In der Mosterei wird der gegenseitige Abstand von 1.5 Meter gegenüber Personal und Kundschaft jederzeit eingehalten. Wenn dies nicht möglich ist, wird eine Schutzmaske getragen.
- Der Kundenkontakt ist möglichst gering zu halten. Daher ist Händeschütteln untersagt.
- Verhindern Sie grosse Ansammlungen von Menschen, in dem Sie mit den Kunden und Lieferanten genaue Termine oder Zeiträume für die Anlieferung und Abholung der Waren definieren. Oder trennen Sie die Warenannahme und die Warenausgabe räumlich voneinander.
Es dürfen sich maximal 15 Personen gleichzeitig in einem Raum aufhalten. Ab 16 Personen gilt die Maskenpflicht.

3. Reinigung

- Die Sanitäreinrichtungen werden regelmässig gereinigt.
- In der Mosterei und im Annahmehbereich steht ein geschlossener Abfalleimer zur Verfügung.
- Hilfsmittel und Gegenstände, welche von den Kunden und den Lieferanten verwendet werden, werden regelmässig desinfiziert.

4. Besonders gefährdete Personen

- Wenn besonders gefährdete Personen in der Mosterei mitarbeiten, tragen diese Einweg-Handschuhe und eine Schutzmaske.

5. COVID-19-Erkrankte am Arbeitsplatz

- Personen, die krankheitsähnliche Symptome aufweisen, dürfen nicht in der Mosterei eingesetzt werden. Diese müssen sich in die Selbstisolation gemäss Weisungen des 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 (Personal, Kundschaft, Lieferanten) in der Mosterei müssen über die Massnahmen und Hinweise informiert sein.
- Die Kundschaft muss am Eingang der Mosterei informiert werden. Dazu finden Sie im Anhang druckfähige Vorlagen, die Sie aufhängen können.

8. Management

- Die Betreiber kontrollieren regelmässig den Schutzmittelbestand (Desinfektionsmittel, Einweghandschuhe und Masken).
- Alle Betreiber kontrollieren regelmässig, 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.

Kleine Mostereien während der Corona-Krise

Checkliste für die Beitreibung

Geschätzte Betreiber von kleinen Mostereien

Damit Sie ihre Mosterei 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 der Mosterei haben Sie die Hinweise des BAG aufgehängt.
- Es gibt vor / in der Mosterei eine Möglichkeit zur Desinfektion oder zum Händewaschen (mit Seife) für die Kundschaft, die Lieferanten und ihr Personal.
- Im Wartebereich der Kundschaft und Lieferanten sowie in der Mosterei befinden sich mind. ein verschlossener Abfalleimer.
- Sie haben für ihr Personal Schutzmaterial (Schutzmasken, 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 einen Ausschank-Automaten in Selbstbedienung führen, desinfizieren Sie die Bildschirme und alle oft benutzten Gegenstände (Hahn, Türen usw.) regelmässig.
- Vermeiden Sie Ansammlungen von Menschen und lösen Sie diese auf.

Zusätzliche Empfehlungen und Tipps zur Umsetzung:


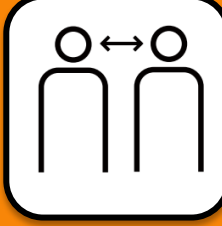
- Ermöglichen Sie Ihren Kundinnen und Kunden bargeldloses Zahlen. Erstellen Sie Rechnungen für die Verarbeitung oder ermöglichen Sie beim Direktverkauf das Bezahlen durch TWINT.
- Verhindern Sie den direkten Kontakt bei Annahme und Abgabe von Kleinmengen, durch Abstellen der Ware auf einem Tisch oder einer anderen vordefinierten Fläche.



Anweisungen für Kundschaft und Lieferanten in kleinen Mostereien

Liebe Kundschaft, Liebe Lieferanten

Es freut uns sehr, dass Sie Ihr Obst bei uns verarbeiten lassen oder bei uns Fruchtsaft beziehen. Damit Sie auch weiterhin gesund bleiben, bitten wir Sie, sich an folgende Regeln zu halten:

		
Vereinbaren Sie im Vorfeld einen Termin zur Anlieferung und Abholung Ihrer Ware.	Desinfizieren Sie Ihre Hände vor der Mosterei.	Halten Sie immer einen Abstand von 1.5m zu allen anwesenden Personen ein.

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

Wichtiger denn je: Anstieg der Infektionszahlen stoppen.

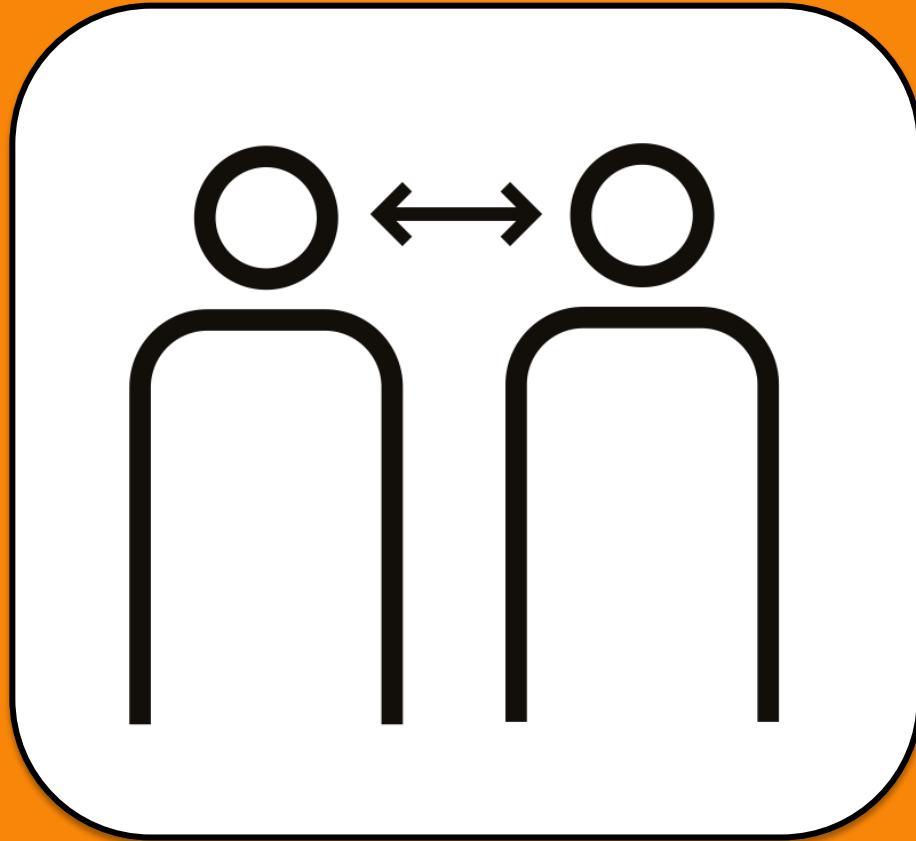
		
Abstand halten.	Maske tragen, wenn Abstandhalten nicht möglich ist.	Gründlich Hände waschen.

						
Bei Symptomen sofort testen lassen und zuhause bleiben.	Zur Rückverfolgung immer vollständige Kontaktdaten angeben.	Um Infektionsketten zu stoppen: SwissCovid App downloaden und aktivieren.	Bei positivem Test: Isolation. Bei Kontakt mit positiv getesteter Person: Quarantäne.	Hände schütteln vermeiden.	In Taschentuch oder Armbeuge husten und niesen.	Nur nach telefonischer Anmeldung in Arztpraxis oder Notfallstation.

A11314.02B.1



Verinbaren Sie im Vorfeld
einen Termin zur
Anlieferung und Abholung
Ihrer Ware.



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



Desinfizieren oder Waschen
Sie Ihre Hände vor der
Mosterei.