reformierte
kirche zürich

Schutzkonzept für Verpflegungen bei kirchlichen Anlässen im Kirchenkreis neun unter COVID-19

Version 6, Ersetzt die Version vom 30.10.20

Quelle: Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19 Version 18 vom 31.5.2021 und kantonale Bestimmungen (Stand 31.5.2021)

Einleitung

Das Schutzkonzept gilt für alle kirchlichen Veranstaltungen und Angebote mit Konsumation (Essen- und Getränkeangebote) sowie Sitzungen und interne Anlässe mit Konsumation im Kirchenkreis neun.

Die folgenden Schutzmassnahmen sind umzusetzen. Andere Schutzmassnahmen sind erlaubt, wenn die Arbeitssituation dies erfordert, sie dem Schutzprinzip entsprechen und gleichwertig oder besser schützen. Diese sind im Kapitel «Abweichung von den Schutzmassnahmen» zu vermerken.

Grundregeln

Das Schutzkonzept des Betriebes 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. Maskenpflicht in den öffentlich zugänglichen kirchlichen Gebäuden und im Aussenbereich von Kirchen und Kirchgemeindehäuser, unabhängig davon, ob die Abstände eingehalten werden können oder die Kontaktdaten erhoben werden. Masken dürfen nur im Sitzen abgenommen werden.
2. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Wunden an Händen werden abgedeckt und durch das Tragen von Handschutzen geschützt.
3. Die Konsumation erfolgt im Sitzen. Es dürfen drinnen höchstens 4 Personen an einem Tisch sitzen, draussen dürfen höchstens 6 Personen an einem Tisch sitzen.
4. Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 m Abstand zueinander.
5. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
6. Kranke im Betrieb mit Hygienemaske nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst)-Isolation gemäss BAG zu befolgen
7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
8. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen
9. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
10. Kontaktdaten aller Gäste werden zwingend erhoben.

reformierte
kirche zürich

1. MASKENPFLICHT

Umsetzung der Vorgaben:

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
1.1	Maskenpflicht in den öffentlich zugänglichen kirchlichen Gebäuden (Kirchen und Kirchgemeindehäuser) für Mitarbeitende, Pfarrpersonen und Besuchende.	Masken können Mitarbeitenden, Pfarrpersonen und Freiwilligen, welche sie für ihre Arbeit oder für Sitzungen benötigen, gratis abgegeben werden. Für den Arbeitsweg sollen eigene Masken getragen werden. Veranstaltungsteilnehmende bringen ebenfalls ihre eigenen Masken mit. Für diejenigen, die keine dabeihaben, werden welche bereitgestellt. Zur Einnahme der Getränke und Speisen kann die Maske abgenommen werden.
1.2	Maskenpflicht für Service- und Küchenpersonal inkl. freiwillige Helfende	Freiwillige Helfende müssen von den Mitarbeitenden resp. Pfarrpersonen instruiert werden.

2. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Zusätzlich zu den Wasch-gelegenheiten mit Wasser und Seife, stehen bei den Haupteingängen, den Sanitäranlagen und in Besprechungsräumen Handdesinfektionsmittel bereit. Die Hauswarte sind verantwortlich, dass diese jederzeit aufgefüllt und betriebsbereit sind. Die Bestellung von neuem Desinfektionsmittel erfolgt über die Hauswarte.

Umsetzung der Vorgaben:

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
2.1	Die Mitarbeitenden waschen sich die Hände mit Wasser und Seife bei der Ankunft am Arbeitsplatz, vor und nach Pausen sowie zwischen Kontakten mit Gästen oder anderen Personen.	Waschgelegenheit mit Wasser und Seife ist vorhanden. Fehlt diese, steht Händedesinfektionsmittel zur Verfügung. Unnötiger Körperkontakt (z. B. Händeschütteln) wird vermieden.
2.2	Vor folgenden Arbeiten sind die Hände zu Waschen oder zu desinfizieren. Tische Eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.	Waschgelegenheit mit Wasser und Seife ist vorhanden. Fehlt diese, steht Händedesinfektionsmittel zur Verfügung.
2.3	Die Besucher waschen sich bei der Ankunft die Hände mit Wasser und Seife.	Waschgelegenheit mit Wasser und Seife ist vorhanden. Fehlt diese, steht Händedesinfektionsmittel an allen Haupteingängen, in den Sanitäranlagen und den Besprechungszimmern zur Verfügung. Desinfektionsmittel sind entsprechend beschriftet.

2.4	Kontakt mit Besuchern	- Maskenpflicht für Mitarbeitende, Pfarrpersonen und Gäste - Mitarbeitende müssen sich vor und nach jedem Kontakt die Hände waschen - Wunden an Fingern abdecken oder Schutzhandschuhe tragen - Unnötiger Körperkontakt vermeiden (Händeschütteln)
2.5	Anfassen von Oberflächen und Objekten vermeiden	Es wird auf gemeinsam benutzte Utensilien und Gegenstände (z.B. Zeitschriften, Magazine, Snacks wie Nüssli oder Chips, Tischgewürze, etc.) verzichtet. Bei Gegenständen, die mehrere Personen Anfassen (z. B. gemeinsames Schöpfbesteck und Kaffeemaschine) werden Desinfektionsmittel aufgestellt.

3. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

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

	Vorgaben	**Umsetzungsstandard**
3.1	Konsumation darf nur sitzend an Tischen erfolgen. Es dürfen drinnen höchstens 4 Personen und draussen 6 Personen am Tisch sitzen	Ausgenommen von der 4-Personen-Regel sind Familien mit Kindern.
3.2	Kontaktdaten werden zwingend erhoben	Die Kontaktdaten werden auf der Vorgegebenen Liste erhoben und in einem verschossenen Couvert mit Vermerk «Name und Datum» des Anlasses der Betriebsleiterin zugestellt. Diese stellt sicher, dass die Listen nach 14 Tagen vernichtet, werden
3.3	Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine Mindestabstände für die Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein.	

4. DISTANZ HALTEN

Räume

Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Distanz 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.
Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1,5 Metern während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
4.1	Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1,5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 1,5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.	Tischgruppen werden von den Hauswarten gemäss Vorgaben aufgestellt und dürfen von den Nutzern nicht verändert werden.
4.2	Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.	
4.3	Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.	Bodenmarkierungen
4.4	Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.	Umsetzung gemäss Schutzkonzept für Betriebsliegenschaften Kirchenkreis neun
4.5	Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelnen Pissoirs),	Umsetzung gemäss Schutzkonzept für Betriebsliegenschaften Kirchenkreis neun
4.6	Eine Unterschreitung des Abstands ist zulässig, wenn geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschrankungen vorgesehen werden.	Beim Zubereiten und Servieren von Speisen werden Schutzmasken getragen
4.7	Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb des Hausrechts Gebrauch. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.	Die für die Veranstaltung verantwortlichen Mitarbeitenden und Pfarrpersonen sind instruiert, die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen bei den Gästen einzufordern.
4.8	Veranstaltungen mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.	BAG – Plakat sind von den für die Veranstaltung verantwortlichen Mitarbeitenden und Pfarrpersonen gut sichtbar aufzulegen. Bodenmarkierungen sind anzubringen (bitte Hauswarte anfragen)

5. REINIGUNG

Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
5.1	Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden	Oberflächen werden nach der Benützung gereinigt und desinfiziert Die Köche verlassen die Küche sauber und halten sich an die Anweisungen der Hauswarte. Die Desinfektion der Oberflächen erfolgt durch die Hauswarte. Sie sind entsprechend geschult.
5.2	Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.	Verschliessbare Abfalleimer stehen bereit. Sie werden regelmässig geleert
5.3	Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gästeräumen (z.B. stündlich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).	
5.4	Regelmässige Reinigung der WC-Anlagen	Reinigung der WC-Anlagen erfolgt zweimal täglich. Die Durchgeführten Reinigungen werden auf einem Reinigungsplan hinter der Türe protokolliert.

6. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
6.1	Schutz vor Infektion	Teilnahme an Präsenzveranstaltungen, Erscheinen am Arbeitsplatz, Kontakt mit Gemeindegliedern oder KlientInnen, Teilnahme an Sitzungen etc. ist für Personen, die einzelne COVID-19-Symptome aufweisen (siehe unten) oder im Kontakt mit infizierten Personen waren, nicht erlaubt. - Personen, die trotz Symptomen an Präsenzveranstaltungen erscheinen, werden von den Verantwortlichen nachhause geschickt. - Personen, die nachweislich vom Corona-Virus betroffen waren, dürfen 48 Stunden nach überstandener Krankheit wieder an Präsenzveranstaltungen teilnehmen oder arbeiten.
	Symptome frühzeitig ernst nehmen	**COVID - Symptom gemäss BAG (Stand: 24. April 2020)** Diese treten häufig auf: − Husten (meist trocken) − Halsschmerzen

		− Kurzatmigkeit − Fieber, Fiebergefühl − Muskelschmerzen − Plötzlicher Verlust des Geruchs- und/oder Geschmackssinns

7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

	Vorgaben	**Umsetzungsstandard**
7.1	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.	Alle Mitarbeitenden, Pfarrpersonen, freiwillige Helfer und engagierte Köche eine Schutzmaske. Diese werden vom Betrieb zur Verfügung gestellt. Wunden an Händen müssen sauber abgedeckt werden (ev. mit Handschuhen) Handdesinfektionsmittel und geschlossene Abfalleimer stehen zur Verfügung.

8. INFORMATION

Information der betroffenen Personen über die getroffenen Massnahmen.

	Vorgaben	**Umsetzungsstandard**
8.1	Information der Besucher und Gäste	Aushang der Schutzmassnahmen gemäss BAG bei jedem Eingang
8.2	Information der Mitarbeitenden	Information der besonders gefährdeten Mitarbeitenden über ihre Rechte und Schutzmassnahme
8.3	Information der Freiwilligen und im Stundenlohn engagierte Köche	Dieses Schutzkonzept wird den engagierten Köchen und freiwilligen Helfern abgegeben. Sie werden durch die veranstaltungsverantwortlichen Mitarbeitenden und Pfarrpersonen des Kirchenkreis neun instruiert und bestätigen die Einhaltung der Regelung mit ihrer Unterschrift
8.4	Schutzmaterial steht zur Verfügung, Nutzer sind geschult	Den Mitarbeitenden werden Merkblätter mit Anleitungen zur Handhygiene, Tragen von Schutzmasken sowie das Merkblatt zum Umgang mit Schutzmasken (5.5.20) zur Verfügung gestellt.

9. MANAGEMENT

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
9.1	Hygiene- und Reinigungsmaterial steht zur Verfügung.	Die Hauswarte sind für die Beschaffung von Seife, Desinfektionsmittel und Hygienemasken zuständig.
9.2	Vorliegen eines Schutzkonzeptes	Ein Schutzkonzept liegt vor und, die Massnahmen werden entsprechen umgesetzt. Den Behörden kann entsprechend Auskunft erteilt werden

10. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

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

	Vorgaben	Umsetzungsstandard
10.1	Kontaktdaten werden erhoben bei Anlässen mit Konsumation bei kirchlichen Anlässen	Listen für die Erfassung von Kontaktdaten stehen den Mitarbeitenden und Pfarrpersonen auf SharePoint zur Verfügung.
		Besteht eine Teilnehmerliste, kann auf die Erfassung der Kontaktdaten verzichtet werden.
10.2	Der Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren: - die Möglichkeit einer Kontaktaufnahme durch die zuständige kantonale Stelle und deren Kompetenz, eine Quarantäne anzuordnen, wenn es Kontakte mit an Covid-19 erkrankten Personen gab	Die Listen für die Erfassung von Kontaktdaten wurden mit dieser Information versehen.
10.3	Vertraulichkeit ist gewährleistet. Die Kontaktdaten dürfen für keine anderen Zwecke bearbeitet werden.	Die Listen der Kontaktdaten werden in einem verschlossenen Couvert mit Vermerk «Name und Datum» des Anlasses der Betriebsleiterin abgegeben. Diese ist für die vertrauliche Aufbewahrung und Vernichtung nach 14 Tagen verantwortlich.
10.4	Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet werden.	

reformierte
kirche zürich

Betroffener Ort

Zusammenfassung

Alle Standardmassnahmen werden im Betrieb angewendet.

Bei Abweichungen bitte nachfolgend eintragen:

Abweichung von den Standardmassnahmen

Abweichung	Erklärung

Zusätzliche Massnahmen	Erklärung

Anhänge

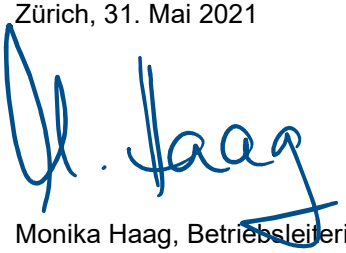
Anhang	Zweck

reformierte
kirche zürich

ABSCHLUSS

Dieses Schutzkonzept wurde allen Mitarbeitern, Pfarrpersonen und Kommissionsmitgliedern übermittelt und erläutert.
Das Dokument ist auf der Homepage www.reformiert-zuerich.ch/neun und der gemeinsamen Dokumentenablage (SharePoint: KK9_Int._Org.-Dokumente > 1.12.13.4_Arbeitsgrundlagen/Konzepte/Covid19 Schutzkonzepte) abgelegt.

Zürich, 31. Mai 2021



Monika Haag, Betriebsleiterin Kirchenkreis neun