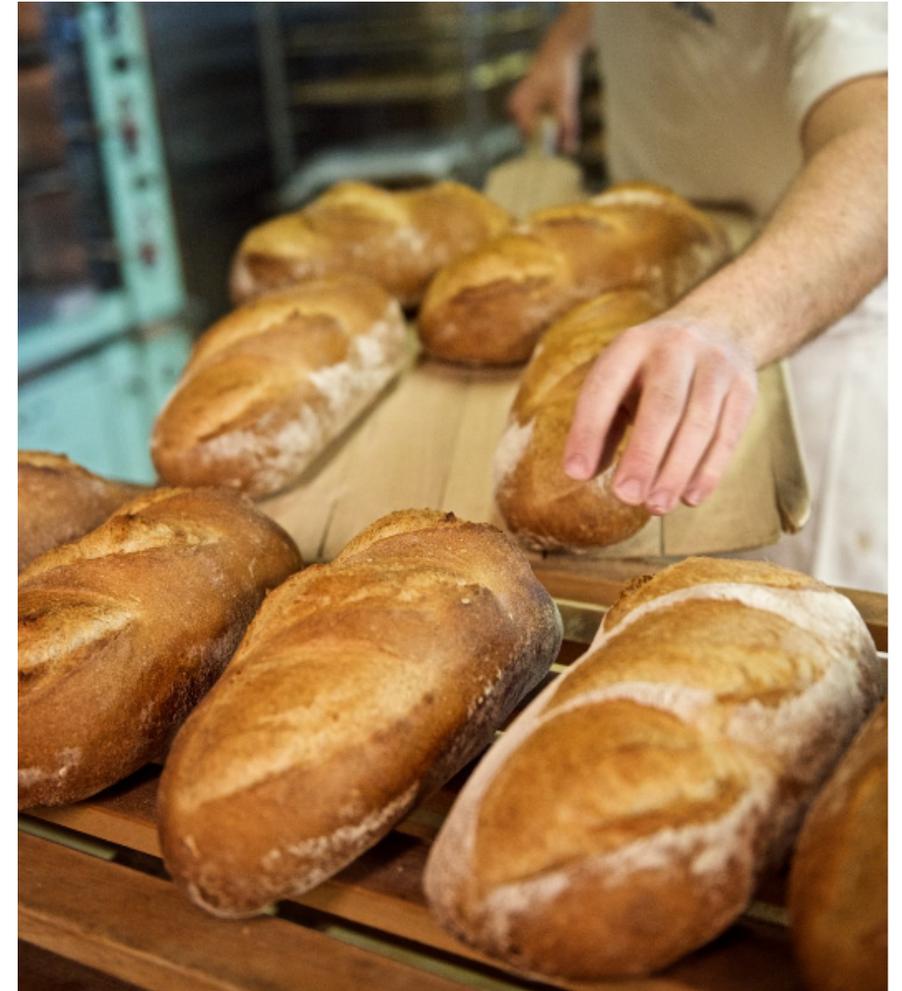


Pandemieprävention in überbetrieblichen ASA-Lösungen am Beispiel der Branchenlösung Nr. 6 Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbe

Daniel Jakob, Leiter Fachstelle QS und ASA,
Schweizerischer Bäcker-Confiseurmeister-Verband, Bern
Silvan Hotz, Geschäftsleitung, Bäckerei Hotz Rust AG, Baar



1. Branchenspiegel
2. Pandemiekonzept der Bäcker-Confisere
Theorie & Praxis
 - 2.1 Pandemieplan (Inhalt)
 - 2.2 So gehen Sie am besten vor
 - 2.3 Checkliste Pandemie
 - 2.4 Schutzkonzept

Bäcker-Confiseur-Gewerbe in Zahlen

1436	Betriebe
ca. 2500	Verkaufsstellen
25'000	Arbeitsplätze
2 Mia. CHF	Umsatz im Bäcker-Confiseur-Gewerbe

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Leitlinie für Sicherheit und Gesundheitsschutz
für das Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbe



Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis

für das Bäcker-Confiseur-Gewerbe



2. Pandemiekonzept Theorie & Praxis



Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Leitlinie für Sicherheit und Gesundheitsschutz
für das Bäcker-Konditor-Confiseur-Gewerbe



2.1 Pandemieplan (Inhalt)

- a) Organisatorisches
- b) Krisenstab

Prozesse

1. Schritt: Massnahmen vor einer Pandemie
2. Schritt: Massnahmen während der Pandemie
3. *Vorgehen im Ereignisfall (Erkrankung / neu)*
4. Schritt: Massnahmen nach einer Pandemie
5. Schritt: Kosten erfassen

2.2 So gehen Sie am besten vor

- Die Checkliste abarbeiten und, wo notwendig, Massnahmen treffen und umsetzen.
- Schutzmasken in ausreichender Menge beschaffen.
- Das Pandemiekonzept mit den Mitarbeitenden besprechen, unklare oder offene Punkte diskutieren.

2.2 So gehen Sie am besten vor

- Nehmen Sie das Gespräch mit den Mitarbeitenden frühzeitig auf, um die Tragweite einer möglichen Pandemie mit ihnen zu besprechen; Beispiel: Reduktion des Backwarensortiments, Einführung zusätzlicher Schichten, gestaffelter Arbeitsbeginn, Pausenregelung usw. (siehe Konzept).
- Zeigen Sie auf, welche Vorkehrungen der Betrieb für den Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden trifft.

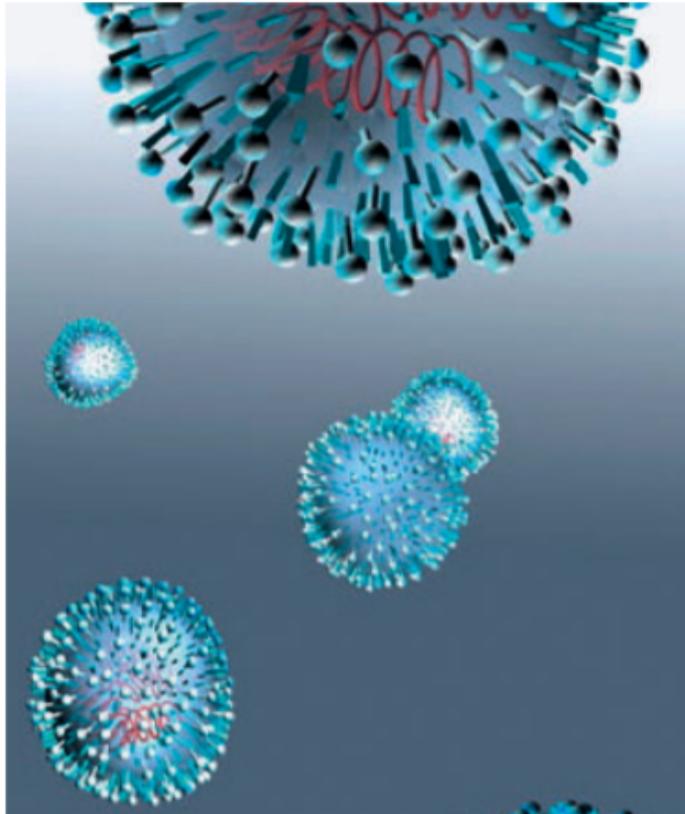
2.2 So gehen Sie am besten vor

- Geben Sie Anweisungen, wie man sich gegen eine mögliche Ansteckung (Tröpfcheninfektion) schützen kann, z.B. durch erhöhte Aufmerksamkeit bei der Hygiene, Distanz halten, Tragen von Schutzmasken, Meiden von Massenveranstaltungen.
- Nehmen Sie die Pandemieproblematik nicht auf die leichte Schulter.
- Die Weisungen der Behörden verfolgen und befolgen.

2.3 Checkliste Pandemie

6.8.4 | Checkliste Pandemie

Sicherheit ist machbar.



2.3 Checkliste Pandemie

Kommunikation/Organisation		
1. Sind den Mitarbeitenden im Fall einer Pandemie die Auswirkungen und die möglichen Massnahmen bekannt? <i>bei Grippeverdacht zu Hause bleiben</i>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
2. Sind den Mitarbeitenden die persönlichen Hygiene- und Verhaltensmassnahmen bei Verdacht auf Grippe bekannt? Meldepflicht!	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
3. Stehen genügend Hygienemasken für die Mitarbeitenden zur Verfügung? Personen, die exponiert sind, mit FFP2-Schutzmasken mit Ventil ausrüsten	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
4. Sind die Mitarbeitenden informiert, in welchen Situationen (z.B. in öffentlichen Verkehrsmitteln) die Schutzmaske zu tragen sind?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	



Feinstaubmaske

Speziell für die Anforderungen der Lebensmittelindustrie entwickelt. Fortschrittlicher Filter sorgt für kaum spürbaren Atemwiderstand und hohe zuverlässige Filterung von Feinstaub. Hoher Tragekomfort und keine ablösbaren Kleinteile. Die blaue Farbe sorgt für gute Erkennbarkeit innerhalb der Produktionskette. Schutzstufe FFP2 NR D.

Art. Nr	Inhalt
N° Art.	Contenance
016386	10 Stk. / pcs

2.3 Checkliste Pandemie

<p>5 Werden die Hände vor und während der Arbeit regelmässig gewaschen und einer vermehrten Desinfektion unterzogen?</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
<p>6 Werden nur Einweg-Papiertaschentücher verwendet und sorgfältig über den Abfall entsorgt?</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
<p>7 Werden nach dem Nasenreinigen die Hände konsequent mit Seife gewaschen?</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
<p>8 Wird von Person zu Person genügend Abstand, d.h. mindestens ein Meter, eingehalten? <i>zusätzlicher Schutz mit Plexiglas</i></p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
<p>9 Werden Massenansammlungen und die Teilnahme an ihnen vermieden?</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
<p>10 Wird auf das Händeschütteln und Küsschen-Geben verzichtet?</p>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	

2.3 Checkliste Pandemie

Arbeitsabläufe und Personal		
11 Wird auf nicht dringliche Aktivitäten (z.B. Nacht des Backens usw.) verzichtet?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
12 Wurde mit den Teilzeitmitarbeitenden eine mögliche Erhöhung des Arbeitseinsatzes besprochen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
13 Ist bei einer Erkrankung (z.B. Filialleiter/in, Produktionsleiter/in) die Stellvertretung sichergestellt?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
14 Wurde eine Ausweitung der Produktionszeiten auf Abendarbeit in Betracht gezogen?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	

2.3 Checkliste Pandemie

Produktionsengpässe		
16 Infolge Personalmangels kann die Produktion von Backwaren eingeschränkt sein. Wurde überlegt, auf welche Produkte vorübergehend verzichtet werden kann?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
17 Besteht eine Liste von unentbehrlichen Produkten?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
18 Kann zur Herstellung von unentbehrlichen Produkten Personal umverteilt werden? <i>Beispiel: Confiserie-Mitarbeitender</i>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
19 Besteht während einer Pandemiewelle in der Produktion eine generelle Tragpflicht für Schutzmasken? <i>Beispiel: Herstellung von Sandwichs, Patisserie, Traiteurprodukten usw.</i>	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
20 Besteht die Möglichkeit, zusammen mit einem anderen Betrieb Versorgungsengpässe zu verhindern?	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	

6.8.10/a Schutzkonzept für Café

Das Bäcker-Confiseur-Gewerbe verfügt seit 2010 über ein branchenspezifisches Pandemiekonzept, welches in Zusammenarbeit mit den Sozialpartnern erstellt, und in den vergangenen Wochen in den Betrieben zur Umsetzung gelangte. Das nachstehende Schutzkonzept stützt in den wesentlichen Punkten auf dem vorhandenen Pandemiekonzept der Schweizer Bäcker-Confiseurs ab, welches als integraler Bestandteil zu betrachten ist. Gilt ab Samstag, 6. Juni 2020

Die Branche ist sich seiner Verantwortung in der Versorgungskette aber auch bezüglich der Fürsorgepflicht, dem Gesundheitsschutz seiner Mitarbeitenden und den Kundinnen und Kunden gegenüber bewusst. In den vergangenen Wochen des «Lockdowns» haben die Bäcker-Confiseurs ihre Flexibilität sowie ihre Leistungsfähigkeit unter erschwerten Bedingungen unter Beweis gestellt.

Weisungen und Massnahmen

	Die Mitarbeitenden lesen das Dokument sorgfältig durch und bestätigen auf Seite 4 mit ihrer Unterschrift, dass sie dieses gelesen und verstanden haben.
	Der Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden/Gäste steht über allem. Können die Distanzregeln nicht eingehalten werden, wird das Tragen von Hygieneschutzmasken empfohlen, eine Tragpflicht besteht jedoch nicht. Hygieneschutzmaske Typ II sind bei der Pistor (Art. Nr. 48401) erhältlich Der korrekte Umgang mit Schutzartikel wird durch die verantwortliche Person instruiert.
	Der Inhaber sorgt in Eigenverantwortung für die Umsetzung des Schutzkonzeptes. Er ist für das Einhalten und die Kontrolle der Massnahmen verantwortlich. Er überprüft regelmässig die aktuelle Situation und passt sein Schutzkonzept an. Er ist dafür besorgt, dass sich Gästegruppen nicht vermischen und stellt bei Gästegruppen von mehr als 4 Personen sicher, dass eine Person die Kontaktdaten hinterlässt, dies zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit. <ul style="list-style-type: none"> - Selbstbedienung in den Lokalitäten den Vorzug geben. - Die Bedienung erfolgt unter Einhaltung der gewohnten Hygieneregeln (Das Tragen von Hygieneschutzmasken wird empfohlen) - Regelmässig für eine gute Lüftung in den Räumen sorgen - Frühstück- und Brunchbuffet werden so angelegt, dass sich Gästegruppen nicht durchvermischen. - Am Buffet wird schriftlich auf die Hygiene- und Distanzregeln aufmerksam gemacht.

	Wer krank ist arbeitet nicht und bleibt zu Hause, dies aus Schutz und Respekt den Arbeitskollegen/innen und Gästen gegenüber! www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene <i>Wer unter Husten, Halsschmerzen, Kurzatmigkeit mit oder ohne Fieber, Fiebergefühl oder Muskelschmerzen leidet arbeitet nicht und sucht nach telefonischer Anmeldung eine Arztpraxis oder Notfallstation auf. Des Weiteren sind die Bestimmungen für besonders gefährdete Personen einzuhalten!</i>
	Den Kundinnen und Kunden wird beim Eingang eine Händedesinfektion auf der Basis von Alkohol ermöglicht. (idealerweise sind dies berührungslose Desinfektionsmittel-Spender oder solche, welche mit den Ellenbogen bedient werden können)
	Mitarbeitende, Kundinnen und Kunden werden wie gewohnt mit Abstand begrüsst, es erfolgt auch bei bekannten Gästen kein Händeschütteln und keine Abnahmen der Jacken . Die Bezahlung erfolgt möglichst kontaktlos
	Die Distanzregeln von 2 Meter werden sichergestellt und eingehalten. <ul style="list-style-type: none"> - Dort wo es sinnvoll erscheint Bodenmarkierung anbringen. - Abstand: zwischen Tischen sind 2 Meter Abstand, allenfalls, können Trennelemente eingesetzt werden.
	Die Gäste werden mit Plakaten auf die geltenden Hygiene- und Abstandsregeln aufmerksam gemacht
	Die Konsumation von Essen und Getränk ausschliesslich sitzend
	Gästegruppen bis 4 Personen geben die Kontaktdaten freiwillig an.
	Bei Gästegruppen von mehr als 4 Personen ist es gesetzliche Pflicht, dass eine Person die Kontaktdaten hinterlässt.
	Innerhalb von Gästegruppen müssen die Distanzregeln nicht eingehalten werden, dies gilt auch für geschlossene Anlässe bis max. 300 Personen. Eine Durchmischung von Gästegruppen muss ausgeschlossen werden
	Nach jedem Gast werden die Tische gemäss den Reinigungskonzepten sorgfältig gereinigt und desinfiziert. (Einweg- Schutzhandschuhe tragen) Regelmässige Reinigung der Vitrinen, Türgriffe, Handläufe bei Treppengeländer und anderen Objekten, die oft von verschiedenen Personen angefasst werden.
	In ein Einwegtaschentuch oder Armbeuge <u>husten</u> oder niesen, das Taschentuch entsorgen. Es erfolgt, wie in der Praxis üblich, eine erneute Händereinigung und Desinfektion.
	Es wird darauf geachtet, dass immer genügend Einweghandtücher und funktionierende Seifenspender vorhanden sind. «Tipps für saubere Hände auf der Toilette anschlagen»
	Abfallsäcke täglich entsorgen und nicht von Hand zusammendrücken.

Tipps für saubere Hände



1. Handflächen gut mit Wasser benetzen



2. Zwei Portionen Seife aus Spender entnehmen, Hände 30 Sek. gut einseifen



3. Hände und Unterarme gründlich waschen



4. Unterarme und Hände gut abspülen



5. Mit einem Einweghandtuch gut abtrocknen



6. Wasserhahn schliessen, mit Einweghandtuch abreiben sowie Lavabooberfläche abwischen

Hygienemasken tragen ist nicht überall sinnvoll!

Hygienemasken und dergleichen vermitteln eine falsche Sicherheit, da die wirkungsvollen Grundregeln der Hygiene schnell missachtet werden. Die Hygiene- und Distanzregeln sind die elementare Basis, um das Risiko einer Virusübertragung zu verhindern. Es gilt nochmals zu betonen, dass eine Ansteckungsgefahr nur dann gegeben ist, wenn erkrankte Personen uns direkt **annücheln**, oder an Husten, ansonsten ist die Gefahr einer Ansteckung gering, egal ob normale Grippe-Viren oder mit COVID-19.

In Abhängigkeit zur weiteren pandemischen Entwicklung kann von den Behörden das Tragen von Hygieneschutzmasken im öffentlichen Raum verfügt werden. Sollte dies soweit kommen, was wir nicht hoffen, ist einer solchen Verfügung Rechnung zu tragen, da die Weisungen des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) über den betrieblichen Weisungen stehen.

	Hände gründlich waschen und desinfizieren.
	Hygienemaske Typ II anziehen Mund, Nase und Kinn vollständig umschliessen. Darauf achten, dass die Maske während des Tragens nicht berührt, und mit den Händen nicht ins Gesicht gegriffen wird.
	Hygieneschutzmaske nach 2 bis 4 Stunden Tragzeit oder nach niesen oder husten wechseln und entsorgen. Darauf achten, dass die Maske nicht mit den Kleidern in Berührung kommt.
	Hände nach Entsorgung der Masken gründlich waschen und desinfizieren

Die Mitarbeitenden bestätigen mit der Unterschrift, die Weisungen gelesen und verstanden zu haben.

Ort:	Datum:	Unterschriften:
------	--------	-----------------

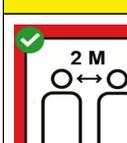
2.4 Schutzkonzept

**Liebe Kundin, lieber Kunde
DANKE! Sie verhalten sich
mit Abstand am besten!** 

	DANKE , dass Sie die Weisungen unserer Bäckerei-Confiserie-Café befolgen, die Distanzen beachten und einhalten.
	DANKE , dass Sie die Möglichkeit zur Händedesinfektion nutzen.
	DANKE , dass maximal 4 Personen an einem Tisch sitzen. <i>Eltern mit ihren 3 oder mehreren Kindern dürfen selbstverständlich an einem Tisch sitzen.</i>
	DANKE , dass Sie in ein Taschentuch oder in die Armbeuge niesen oder husten.
	DANKE für Ihren Besuch, Ihre Bäckerei-Confiserie & Café 



**Liebe Kundin, lieber Kunde
DANKE! Sie verhalten sich
mit Abstand am besten!** 

	DANKE , dass Sie die Weisungen unserer Bäckerei-Confiserie-Café befolgen, die Distanzen beachten und einhalten.
	DANKE , dass Sie die Möglichkeit zur Händedesinfektion nutzen.
	DANKE , dass maximal 4 Personen an einem Tisch sitzen. <i>Eltern mit ihren 3 oder mehreren Kindern dürfen selbstverständlich an einem Tisch sitzen.</i>
	DANKE , dass Sie in ein Taschentuch oder in die Armbeuge niesen oder husten.
	DANKE für Ihren Besuch Ihr Zugerbeck-Team 

2.4 Schutzkonzept



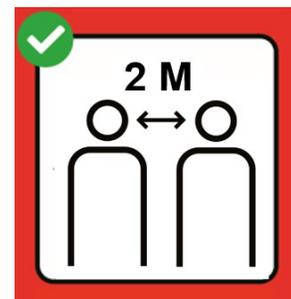
DANKE, dass Sie Ihr Getränk selber an der Theke holen.



DANKE, dass Sie in ein Taschentuch oder in die Armbeuge niesen oder husten.



DANKE, dass maximal 4 Personen an einem Tisch sitzen.
Eltern mit ihren 3 oder mehreren Kindern dürfen selbstverständlich an einem Tisch sitzen.



DANKE, dass Sie die Weisungen unserer Bäckerei-Confiserie, die Distanzen beachten und einhalten.



DANKE, dass Sie das Geschirr selber abräumen.
Servicewagen steht bereit.



DANKE für Ihren Besuch

Ihr Zugerbeck-
Team

2.4 Schutzkonzept



2.4 Schutzkonzept



Danke

