

Schutzkonzept LOKAL Fluntern

(aktualisiert: 13. September 2021)

Allgemeines

- Im gesamten LOKAL gilt Zertifikatspflicht für Besucher ab 16 Jahren. Soweit alle Mitarbeiter ein Zertifikat besitzen müssen sie ebenfalls keine Masken mehr tragen. Die bereits bekannten weiteren Vorgaben des BAG betreffend Hygiene und Distanzregeln entfallen ebenfalls.
- Bei Corona-typischen Symptomen, wie trockener Husten, kein Geschmack im Mund, Fieber etc. darf das LOKAL nicht betreten werden.
- An der Bar im Kaffee ist eine Plexiglasvorrichtung angebracht. Handschuhe, Desinfektionsmittel und (Masken, wenn gewünscht) stehen den Mitarbeitenden zur Verfügung.

Reinigung

- Die bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen ist organisiert.
- Dies gilt auch für Türgriffe, Treppengeländer, Lichtschalter und alle Gegenstände, die von mehreren Personen angefasst werden.
- Der Abfall wird mindestens einmal täglich in allen Räumen entsorgt.

Gäste des LOKALS

- Alle Besucher/-innen haben die Möglichkeit, sich beim Eintreten in den Quartiertreff die Hände zu desinfizieren: Beim Haupteingang ist ein Desinfektionsmittel-Spender montiert.
- Die Gäste dürfen das LOKAL **nur** durch den Haupteingang betreten. (Ausnahme ist die Welcome-Back Bar am Mittwochabend. Hier liegen an beiden Eingängen Listen für das Contact Tracing auf.)
- Alle Besucher müssen am Eingang ihre Kontaktangaben auf die bereitliegende Liste eintragen. Diese Kontaktdatenblätter müssen mindestens 14 Tage aufbewahrt werden und werden danach vom Büro entsprechend entsorgt.
- Für die Gäste gibt es bei jedem Lavabo Seife und Papiertücher.
- Das Tragen von Masken im LOKAL ist durch die Zertifikatspflicht aufgehoben.
- Wenn möglich, wird auf Transaktionen mit Bargeld verzichtet.

Kaffee & Terrasse

- Durch die Zertifikatspflicht entfällt die Pflicht eine Maske zu tragen
- Im Kaffee darf nur an der Bar bestellt werden.
- Es wird nur der Haupteingang des Kaffees benutzt. Das Gartentor bleibt geschlossen. (Ausnahme Welcome Back-Bar, siehe oben).
- Die Konsumation hat sitzend zu erfolgen.
- Auf der Terrasse muss sitzend konsumiert werden.
- Auf der Bar ist für den Zahlungsvorgang eine Plexiglasschutzwand installiert.
- Ausgabe der Getränke und Snacks findet am tiefen Tisch neben der Bar statt. Kuchen und andere Snacks müssen mit einer Haube abgedeckt sein. Selbstbedienung ist nicht möglich! Brezeln u.a. müssen mit einer Zange ausgegeben werden.
- Die Geschirr-Rückgabe erfolgt auf dem Tisch vor der Küche.
- Die Türe zur Küche ist möglichst geschlossen zu halten.

Spielen

- Das Foyer darf mit maximal 30 Personen besetzt werden.
- Durch die Zertifikatspflicht ist das Tragen einer Maske nicht mehr obligatorisch
- Die Konsumation von Getränken und Speisen muss sitzend erfolgen.
- Die Erwachsenen sind für Ordnung und Sauberkeit der gebrauchten Spiele zuständig.
- Es stehen eine begrenzte Anzahl Spielsachen zur Verfügung. Die Eltern sind angehalten, diese nach dem Spiel zu desinfizieren, bevor sie weitergegeben werden. Wischtücher und Desinfektionsmittel stehen bereit. Am Ende der Öffnungszeit ist die Mitarbeiterin/der Mitarbeiter verantwortlich, dass sämtliche Spielsachen sowie genutzte Oberflächen, und Türgriffe desinfiziert werden.
- Kinder, die zur Toilette gehen, müssen begleitet werden und danach beim Händewaschen oder dem Desinfizieren der Hände unterstützt werden.
- Zeitschriften werden nicht ausgelegt.
- Die/der Kaffeemitarbeiter/in ist verantwortlich, dass diese Massnahmen umgesetzt werden.

Kurse & Veranstaltungen

- Das LOKAL bietet ein weitestgehend normales Programm mit kleinen Veranstaltungen (max. 30 Personen drinnen und 50 Personen draussen) und die Atelier Aktivitäten an.
- Kurs- und Gruppenleitende müssen bei jeder Durchführung eine Präsenzliste mit allen Teilnehmenden führen, die bei einer allfälligen Covid-19 Infektion der LOKAL Leitung abgegeben werden kann, so dass sämtliche Personen umgehend kontaktiert werden können.
- Kurs- und Gruppenleitende tragen für die Umsetzung des Schutzkonzeptes des LOKAL und die Einhaltung Hygienevorschriften des BAG die Verantwortung.
- Konsumation von Speisen und Getränken in den Innenräumen ist ausschliesslich sitzend erlaubt.
- Nach jeder Durchführung müssen die Räume immer 5 Min. gelüftet und die Infrastruktur mit entsprechenden Reinigungsmitteln und Papier gereinigt werden.

Vermietungen

- Die Räume können wieder gebucht werden.
- Es können maximal 30 Menschen im oberen Stock und 20 im Jugi verweilen.
- Der Mieter ist für die Umsetzung der BAG-Hygieneregeln verantwortlich.
- Eine Gästeliste zu führen ist erforderlich für das Contact Tracing, damit bei allfälligen Covid-19-Infektionen die beteiligten Personen kontaktiert werden können.
- Das LOKAL kann bei Bedarf von den Mieterinnen und Mietern ein eigenes schriftliches Schutzkonzept verlangen.
- Die Konsumation von Getränken und Speisen in den Innenräumen ist ausschliesslich sitzend erlaubt.
- Nach der Vermietung muss immer reichlich gelüftet werden (Min. 5 Minuten).
- Eine Gästeliste muss vom Mieter im Notfall innert nützlicher Frist zur Verfügung gestellt werden können. Die Kontaktdaten müssen mindestens 15 Tage aufbewahrt werden.
- Bei öffentlichen Veranstaltungen muss aus Gründen der Prävention eine Präsenzliste (Name, Vorname, Adresse und Tel.) geführt werden.
- Danach muss immer gelüftet werden.

Verantwortlichkeiten und Umsetzung

Verantwortung

- Verantwortlich für die Umsetzung der Vorgaben ist die Leitung des LOKALS in Zusammenarbeit mit dem Vorstand.
- Erlasse betreffend des Schutzkonzeptes werden zwischen dem Vorstand und der LOKAL Leitung abgesprochen.
- Verantwortlich für die Umsetzung dieses Konzepts im Betrieb, ist die Leitung des LOKALS.
- Das Schutzkonzept wird bei neuen Vorgaben des Bundes / Kantons aktualisiert.

Umsetzung

- Die Reinigungsarbeiten werden professionell ausgeführt. Die Mitarbeitenden der Reinigungsfirma sind auf die besondere Situation geschult.
- Die Einführung zur Umsetzung des Schutzkonzeptes ist erfolgt. Alle Mitarbeitenden sind geschult in der korrekten Benutzung von Einwegmaterial (Masken, ev. Handschuhe richtig an- und ausziehen, verwenden und entsorgen). Sie wissen, welche Flächen desinfiziert werden müssen und wie mit gebrauchtem (Geschirr/Spielsachen etc.) umzugehen ist.
- Sie wissen, wie sie sich gegenüber Gästen und in der Küche verhalten müssen.
- Das angepasste Schutzkonzept ist gültig ab dem 13. September 2021 bis auf weiteres.

LOKAL Leitung & Vorstand

Stand: 13.9.21/SB