

Schutzkonzept Vollmondbar 21. September 2021

Verantwortung

Die nachfolgenden Schutzmassnahmen basieren auf dem bundesrätlichen Entscheid vom 08. September 2021 und können jederzeit aufgrund weiterer Lockerungs- oder Verschärfungsmassnahmen angepasst werden. Das Ziel der Massnahmen ist es, die Mitarbeitenden des Betriebes, das Publikum und die Mitglieder der künstlerischen Teams vor einer Ansteckung durch das neue Coronavirus zu schützen. Zudem gilt es, besonders gefährdete Personen bestmöglich zu schützen.

Mit einem professionellen Schutzkonzept vermitteln wir den Gästen Sicherheit und Schutz während unserer Veranstaltung.

Die Teams von Vollmondbar und Phönix setzen die Schutzkonzepte gleichermassen verbindlich um. Jedes Team und jedes Teammitglied hält sich an die erstellten Standards. Wir gehen davon aus, dass alle Beteiligten ein hohes Mass an Solidarität und Eigenverantwortung mitbringen und sich an die Empfehlungen des BAG halten. Die Gäste nehmen keine Unterschiede zwischen uns wahr. Verbindlichkeit schafft Orientierung, Vertrauen und Sicherheit. Unklarheit schafft Ängste und Unsicherheit und lässt Standards willkürlich erscheinen. Bitte meldet Euch im Voraus, wenn Ihr Euch nicht mit den Standards identifizieren könnt. Bei Unklarheiten entscheidet Philippe Wacker, er ist als Theaterleiter und Inhaber der Ausschanklizenz verantwortlich und haftet für den Betrieb. Bitte meldet Euch auch wenn Euch bei Euren Einsätzen unwohl ist, zum Beispiel weil ihr zu einer Risikogruppe zählt. Bitte bleibt zuhause, wenn Ihr Euch krank fühlt.

Die Abendverantwortliche des Vollmondteams ist am 21. September 2021 Wendy Dietrich.

Information

Die Öffentlichkeit wird im Voraus über einen Zeitungsbericht, sowie über den Newsletter und die Facebook-Seite der Vollmondbar darüber informiert, dass

- die Veranstaltung nur bei schönem Wetter stattfindet (Freiluftsaison).
- die Veranstaltung bei Sturm/ Sturmwarnung abgesagt wird (Zeltsaison).
- die Abstandsregeln eingehalten werden müssen.

Hygiene

Es gelten die Hygieneregeln des BAG. <https://bag-coronavirus.ch>

Rückverfolgbarkeit / Contact Tracing

Von Gästen, die nur im Aussenbereich konsumieren, müssen keine Kontaktdaten erhoben werden.

Eine Konsumation im Innenbereich ist nicht gestattet.

Hygienemasken

Das Team der Vollmondbar stellt Gästen auf Anfrage Hygienemasken zur Verfügung (Gebühr CHF 1,-). Für die Entsorgung gebrauchter Hygienemasken stehen Mülleimer zur Verfügung.

Abstandsregeln und räumliche Organisation

Die Veranstaltung findet im Freien statt. Lediglich für den Kauf von Essen und Getränken und für die Benutzung der WCs darf der Innenbereich betreten werden (Maskenpflicht).

In Wartebereichen befinden sich Bodenmarkierungen, um die Einhaltung des Abstandes zu gewährleisten.

Eine Konsumation im Innenbereich ist nicht gestattet.

Es gilt ein Limit von 500 Personen. Die Gäste können stehen und/ oder sich frei bewegen.

Mitarbeitende und Publikum halten 1,5 Meter Distanz zueinander.

Innerhalb einer Gästegruppe müssen keine Mindestabstände eingehalten werden.

Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

Barbetrieb

- Im Innenbereich (Bar, Getränke- und Essensausgabe, WC) gilt eine Maskenpflicht.
- Wir stellen genügend Händedesinfektions-Spender zur Verfügung, damit sich die Gäste bei Betreten des Betriebes die Hände desinfizieren können.
- Die Mitarbeitenden hinter der Theke schützen sich und die Gäste durch Plexiglasscheiben. Der Barbereich wird aufgeteilt in «Bestellen und Bezahlen», «Abholung» und «Rückgabe». Die Aufgabenbereiche werden zugeteilt, so dass jeweils dieselbe Person kassiert bzw. Getränke / Drinks zubereitet. Die Gäste werden gebeten, das Leergut selbst zurückzubringen, um häufiges Einsammeln der Flaschen und Gläser für die Mitarbeitenden zu vermeiden.
- Vor der Bar sind Abstandsmarkierungen angebracht.

- Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach Pausen. Wenn dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.
- Kaffeemaschine, Küchengeräte, Külschrankgriffe, Arbeitsflächen und Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, reinigen oder desinfizieren wir regelmässig – mindestens einmal pro Stunde.
- Besteck und Geschirr werden möglichst im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand). Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.
- Offene Abfalleimer werden regelmässig geleert.
- Abfall und Schmutzwäsche fassen wir mit Handschuhen an. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt. Wir waschen uns danach gründlich die Hände.
- Wir weisen das Publikum auf bargeldloses Bezahlen hin (Twint).
- Bei Bezahlung mit Bargeld halten wir die Hygienemassnahmen ein (Schutzhandschuhe, regelmässige Händedesinfektion).
- Wir weisen die Gäste auf die Hygiene und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung weisen wir Gäste weg.

(Quellenangabe: Auszug aus dem Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19 von Gastrosuisse; verbindliche Auflagen. Es gelten die Schutzbestimmungen von Gastrosuisse.)