

SCHUTZKONZEPT FÜR ALTE KASERNE KULTURZENTRUM, WINTERTHUR, UNTER COVID-19

Gültig ab 29. Oktober 2020

Folgende Schutzmassnahmen sind in der Alten Kaserne, Kulturzentrum der Stadt Winterthur, umzusetzen. Andere Schutzmassnahmen sind erlaubt, wenn die Arbeitssituation dies erfordert, sie dem Schutzprinzip entsprechen und gleichwertig oder besser schützen.

Grundregeln

Das Schutzkonzept des Kulturzentrums muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Der Arbeitgeber und die Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung dieser Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb und alle Besucherinnen und Besucher reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Mitarbeitende und andere Personen halten wenn möglich 1.5 m Abstand zueinander und tragen in sämtlichen Bereichen und Räumen eine Schutzmaske
3. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden
4. Kranke im Unternehmen werden nach Hause geschickt und angewiesen die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen
5. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
6. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen
7. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen

Betroffener Ort

Alte Kaserne Kulturzentrum Büros und öffentliche Räume Technikumstrasse 8 8400 Winterthur	Alte Kaserne Kulturzentrum Veranstaltungsräume Technikumstrasse 8 8400 Winterthur	Alte Kaserne Kulturzentrum Bistro Technikumstrasse 8 8400 Winterthur
--	--	---

1. Händehygiene

Alle Personen im Unternehmen reinigen sich regelmässig die Hände.

	Vorgaben	Umsetzungsstandard	Haus / Büros	Veranstaltungen	Gastronomie
1.1	Die Mitarbeitenden waschen sich die Hände mit Wasser und Seife bei der Ankunft am Arbeitsplatz, vor und nach Pausen sowie vor Service-Arbeiten.	Waschgelegenheit mit Wasser und Seife ist vorhanden. Fehlt diese, steht Händedesinfektionsmittel zur Verfügung. Mitarbeitende instruieren.	Waschgelegenheiten mit Wasser, Seife und Papiertüchern stehen in den Toiletten zur Verfügung. Desinfektionsmittel steht zur Verfügung.	Waschgelegenheiten mit Wasser, Seife und Papiertüchern stehen in den Toiletten zur Verfügung. Desinfektionsmittel steht zur Verfügung.	Waschgelegenheiten mit Wasser, Seife und Papiertüchern stehen in den Personaltoiletten im Bistro UG und in der Personaltoilette 4. OG zur Verfügung. Desinfektionsmittel steht zur Verfügung.
1.2	Die Besucher und Besucherinnen waschen sich bei der Ankunft die Hände mit Wasser und Seife.	Waschgelegenheit mit Wasser und Seife ist vorhanden. Fehlt diese, steht Händedesinfektionsmittel zur Verfügung. Besucher und Besucherinnen informieren.	Am Eingang und auf jedem Stockwerk gibt es Desinfektionsmittel mit dem entsprechenden Hinweis. Auf der Toilette gibt es Waschgelegenheiten mit Seife und Desinfektionsmittel.	Am Eingang und auf jedem Stockwerk gibt es Desinfektionsmittel mit dem entsprechenden Hinweis. Auf der Toilette gibt es Waschgelegenheiten mit Seife und Desinfektionsmittel.	Am Eingang und auf jedem Stockwerk gibt es Desinfektionsmittel mit dem entsprechenden Hinweis. Auf der Toilette gibt es Waschgelegenheiten mit Seife und Desinfektionsmittel.
1.3		Kontaktloses Bezahlen bevorzugen.		Raummieten und Dienstleistungen werden in Rechnung gestellt.	Möglichkeit kontaktlos zu bezahlen wurde erweitert und vereinfacht.

2. Distanz halten

Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 m Abstand zueinander.

	Vorgaben	Umsetzungsstandard	Haus / Büros	Veranstaltungen	Gastronomie
2.1	Zonen sind klar markiert.	Bewegungs-, Bedienungs-, und Wartezonen voneinander trennen. Abstand durch Bodenmarkierungen sicherstellen. Zonen am Boden und Abstände sind mit Klebeband klar markiert.	Wird angewendet.	Wird angewendet.	Restaurant und Take-Away sind räumlich getrennt.
2.2	Die Distanz von 1.5 m zwischen den Besucherinnen und Besuchern ist gewährleistet.	Abstand an Warteschlangen durch Bodenmarkierungen sicherstellen. Stühle in 1.5 m Distanz voneinander aufstellen.	Wird angewendet.	Räume sind so eingerichtet, dass die Distanz jederzeit eingehalten werden kann. Je nach Personenbelegung stehen grössere Räume zur Verfügung.	Die Distanz von 1.5 m zwischen Tischen ist durch Verringern der Anzahl Plätze gewährleistet.
		1.5 m Distanz in öffentlichen WC-Anlagen sicherstellen.	Ein Schild wird angebracht, mit der Bitte nur 1 Person soll sich in den jeweiligen Toilettenräumen aufhalten. Abstandsmarkierungen wurden angebracht.	Ein Schild wird angebracht, mit der Bitte nur 1 Person soll sich in den jeweiligen Toilettenräumen aufhalten. Abstandsmarkierungen wurden angebracht.	Ein Schild wird angebracht, mit Hinweis WC im Foyer UG zu benutzen. Abgang WC Bistro gesperrt.
2.3	Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden.	Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt.		Pausenverpflegung und Caterings werden in die gemieteten Räume verlegt.	Die Anordnung der Tische wurde auf 1.5 m Abstandsregel angepasst. Pro Tisch nehmen maximal 4 Personen Platz. Bar ist nicht zugänglich.
2.4	Personen an Arbeitsplätzen sind 1.5 m voneinander getrennt.	1.5 m Abstand zwischen Arbeitsplätzen werden eingehalten.	Anzahl Arbeitsplätze pro Büro sind reduziert. Zugänge wurden neu eingerichtet.	In der Werkstatt teilen sich die Angestellten die Aufgaben ein. Die Abstandsregelung kann eingehalten werden.	In der Bistroküche arbeitet in der Regel nur eine Person. Service teilt sich die Aufgaben räumlich ein. Umsetzung gemäss Schutzkonzept Gastronomie.

2.5	Garderoben, Pausenräume und andere gemeinsam genutzte Mitarbeiterräume.	1.5 m Distanz in Aufenthaltsräumen (z. B. Kantinen, Küchen, Gemeinschaftsräume) sicherstellen.	Pausenraum wurde für Mitarbeitende eingerichtet. Der Mindestabstand kann eingehalten werden.		Pausenraum wurde für Mitarbeitende eingerichtet. Der Mindestabstand kann eingehalten werden.
2.6	Die maximale Anzahl Personen an Veranstaltungen ist begrenzt (max. 50 Personen).	Alle mietbaren Räume sind mit der möglichen Maximalbelegung beschriftet. Die Kapazität des Bistros lässt mit Einhaltung des Mindestabstandes von 1.5 m maximal 26 Sitzplätze im Innenbereich und 12 Plätze im Aussenbereich zu. Maskenpflicht ausser bei sitzender Konsumation.	Besucherinnen und Besucher werden auf die Abstandsregeln und Maskenpflicht durch Plakate aufmerksam gemacht.	Es besteht eine Tabelle mit den möglichen Belegungszahlen. Die Räume wurden mit Maximalbelegung beschriftet.	Die Einhaltung der Abstandsregeln ist durch feste Möblierung gewährleistet. Konsumation ausschliesslich sitzend. Maskenpflicht in allen Bereichen ausser sitzend am Tisch unter Einhaltung des Mindestabstandes
2.7	Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 m.	Unnötigen Körperkontakt vermeiden.	Zeitdauer möglichst kurzhalten und Schutzmaske tragen.	Mieterinnen und Mieter darauf hinweisen, unnötigen Körperkontakt zu vermeiden.	Erfassung Kontaktdaten zwingend.

3. Reinigung

Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden. Sicheres Entsorgen von Abfällen und sicherer Umgang mit Arbeitskleidung.

	Vorgaben	Umsetzungsstandard	Haus / Büros	Veranstaltungsräume	Gastronomie
3.1	Sämtliche Oberflächen und Objekte regelmässig reinigen.	Alltagsgegenstände z.B. Tablets, Selbstbedienungsstellen, Türgriffe, Liftknöpfe, Lichtschalter, Treppengeländer und andere Gegenstände mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel regelmässig reinigen oder desinfizieren.	Täglich mehrmals reinigen gemäss Checkliste.	Täglich mehrmals reinigen gemäss Checkliste.	Täglich mehrmals reinigen gemäss Checkliste.
3.2	Sicherer Umgang mit Abfall.	Regelmässiges Leeren von Abfalleimern (insbesondere bei Handwaschgelegenheit).	Hausdienst leert Abfalleimer mehrmals täglich (trägt Handschuhe).	Hausdienst leert Abfalleimer mehrmals täglich (trägt Handschuhe).	Abfalleimer werden mehrmals täglich unter Einhaltung der Hygienevorschriften vom Bistropersonal geleert.
3.7	Berufswäsche sauber halten.	Persönliche Arbeitskleidung verwenden.	Keine Berufskleidung.	Keine Berufskleidung.	Wird regelmässig gewechselt und gewaschen.
3.8	Für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeitsräumen sorgen.	Arbeitsplätze in Innenräumen nach Standard belüften oder z.B. 4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften.	Die Büros werden regelmässig gelüftet.	Vor und nach Veranstaltungen wird gründlich gelüftet. Die Raumlüftung während Pausen ist Sache der Veranstaltenden. Der Wärme-/Kälte-Austausch der Lüftungsanlage ist ausgeschaltet.	Bistro wird regelmässig gelüftet.

4. COVID-19-Erkrankte am Arbeitsplatz

Kranke im Unternehmen nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.

	Vorgaben	Umsetzungsstandard	Haus / Büro	Veranstaltungsräume	Gastronomie
4.1	Schutz vor Infektion.	Keine kranken Mitarbeitenden arbeiten lassen und sofort nach Hause schicken.	Die Mitarbeitenden kennen die Massnahmen.	Die Verantwortung liegt bei Mieterinnen und Mietern und Veranstaltenden.	Die Mitarbeitenden kennen die Massnahmen.

5. Besondere Arbeitssituationen

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

	Vorgaben	Umsetzungsstandard	Haus / Büros	Veranstaltungen	Gastronomie
5.1	Medizinische Notfälle und Rettung.	Erste Hilfe-Massnahmen werden gemäss Notfallorganisation umgesetzt.	Ja	Ja	Ja
5.2	Personen mit ärztlicher Befreiung von der Maskenpflicht	Personen die keine Schutzmaske tragen, kann der Zutritt zum Haus verweigert werden.	Ja	Ja	Ja

6. Informationen

Information der betroffenen Personen über die getroffenen Massnahmen

	Vorgaben	Umsetzungsstandard	Haus / Büro	Veranstaltungsräume	Gastronomie
6.1	Information der Besucher.	Aushang der Schutzmassnahmen gemäss BAG bei jedem Eingang.	Schutzmassnahmen werden an den Eingängen und auf den Stockwerken mit entsprechenden Plakaten veröffentlicht.	Schutzmassnahmen werden an den Eingängen und auf den Stockwerken mit entsprechenden Plakaten veröffentlicht.	Schutzmassnahmen werden im Windfang des Bistros und bei den Eingängen mit entsprechenden Plakaten veröffentlicht.
		Information an Besuchende, dass kranke Personen sich in Selbstisolation begeben sollen gemäss Anweisungen des BAG und dass sie keine öffentlichen Orte besuchen sollen.	Siehe oben.	Siehe oben.	Siehe oben.
		Regelmässige Durchsagen mit Hygienemassnahmen und Distanzhalten.		Bei öffentlichen Veranstaltungen im Saal durch Veranstaltende.	
6.2	Information der Mitarbeitenden.	Information der besonders gefährdeten Mitarbeitenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Unternehmen.	Die Mitarbeitenden wurden informiert.		
		Schulung in praktischen Hygienemassnahmen, Desinfektion und im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (Anziehen, Verwenden, Entsorgen).	Die Mitarbeitenden wurden informiert.	Die Mitarbeitenden wurden informiert.	Die Mitarbeitenden wurden informiert.

7. Management

Mitarbeitende über Gebrauch von Schutzmaterial und Regeln instruieren, Vorräte für Material sicherstellen, Erkrankte isolieren.

	Vorgaben	Umsetzungsstandard	Haus / Büro	Veranstaltungsräume	Gastronomie
7.1	Instruktion der Mitarbeitenden.	Sicherstellen von regelmässiger Instruktion der Mitarbeitenden über Hygienemassnahmen, Umgang mit Schutzmaterial und sicheren Umgang mit Besuchenden.	Mitarbeitende werden regelmässig informiert.		Mitarbeitende werden regelmässig informiert.
7.2	Vorrat sicherstellen.	Seifenspende, Einweghandtücher und Putzmaterial regelmässig nachfüllen und auf genügenden Vorrat achten.	Genügend Vorrat vorhanden. Füllstand wird täglich mehrmals geprüft.	Genügend Vorrat vorhanden. Füllstand wird täglich mehrmals geprüft.	Genügend Vorrat vorhanden. Füllstand wird täglich mehrmals geprüft.
		Desinfektionsmittel (für Hände) sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) regelmässig kontrollieren und auffüllen.	Wird mehrmals täglich umgesetzt.	Wird mehrmals täglich umgesetzt.	Wird mehrmals täglich umgesetzt.
7.3	Schutz besonders gefährdete Mitarbeitende.	Information der besonders gefährdeten Mitarbeitenden über ihre Rechte und die angewendeten Schutzmassnahmen.	Mitarbeitende sind informiert.		Mitarbeitende sind informiert.

8. Personendaten

Der Betrieb, respektive die Mieterinnen und Mieter erfassen die Kontaktdaten der Gäste oder Teilnehmenden einer Veranstaltung, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

	Vorgaben	Umsetzungsstandard	Haus / Büro	Veranstaltungsräume	Gastronomie
8.1	Bei Nichteinhaltung der aktuellen Vorgaben des Bundes (bei engen Kontakten), werden Kontaktdaten zwingend erhoben.	Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen nach Artikel 5 Absatz 2 der Covid-19-Verordnung besondere Lage der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin in elektronischer Form weitergeleitet werden. Die Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken verwendet werden.	Bei Eigenveranstaltungen werden die Kontaktdaten durch die Alte Kaserne erfasst, 14 Tage aufbewahrt und anschliessend vernichtet. Die Teilnehmenden werden darüber informiert.	Die verantwortliche Person (Mieterin, Mieter) ist für die Einhaltung der aktuellen Vorgaben (Distanzregel / Schutzmasken) verantwortlich und erfasst bei der Nichteinhaltung die Kontaktdaten der Teilnehmenden. Der Betrieb ist nicht verantwortlich für die Korrektheit der Angaben. Die Auflagen der Gesundheitsdirektion Kt. ZH werden umgesetzt.	Gemäss Schutzkonzept für das Gastgewerbe. Die Auflagen der Gesundheitsdirektion Kt. ZH werden umgesetzt.

Abschluss

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitenden übermittelt und erläutert und wird auf der Webseite des Betriebs publiziert. Es basiert auf den detaillierten Schutz-Konzepten von Gastronomie und Vermietung.



Alte Kaserne Kulturzentrum
Giella Rossi, Leiterin
29. Oktober 2020