



Schutzkonzept für die Betreuung von Hofläden

Geschätzte Betreiber von Hofläden

Die Hofläden tragen zur landesweiten Versorgung der Bevölkerung mit Lebensmitteln bei. Darum dürfen sie während der gesamten Corona-Pandemie betrieben werden. Um Kundschaft und Personal zu schützen, gilt es nachfolgende Massnahmen umzusetzen. Auf den folgenden Seiten finden Sie das Schutzkonzept und eine Checkliste als Unterstützung zur Umsetzung.

Schutzkonzept für die Betreuung von Hofläden

Folgende Punkte sollten in einem Hofladen umgesetzt sein:

1. Händehygiene

- Den Betreibern und dem Personal stehen Sanitäranlagen zur Verfügung. Zu den Sanitäranlagen gehören neben Toiletten auch eine Möglichkeit zum Händewaschen.
- Die Kundschaft hat die Möglichkeit die Hände zu desinfizieren oder zu waschen.
- Das Personal wird vom Vorgesetzten dazu angehalten, die Hände regelmässig zu desinfizieren.

2. Distanz halten

- Im Hofladen wird der gegenseitige Abstand von 2m eingehalten.
- Es darf sich pro 10m² Ladenfläche eine Person im Laden aufhalten.
- Der Kundenkontakt ist möglichst gering zu halten. Daher ist Händeschütteln untersagt.

3. Reinigung

- Die Sanitäranlagen werden regelmässig gereinigt.
- Im Hofladen steht ein geschlossener Abfalleimer zur Verfügung.
- Allfällige Hilfsmittel und Gegenstände wie Kasse oder Waagen werden regelmässig desinfiziert.

4. Besonders gefährdete Personen

- Im Hofladen werden, wenn möglich keine gefährdeten Personen eingesetzt. Diese können im Hintergrund die Waren kommissionieren und vorbereiten.
- Wenn besonders gefährdete Personen im Hofladen mitarbeiten müssen, tragen diese beim Bedienen Einweg-Handschuhe und eine Maske.

5. COVID-19-Erkrankte am Arbeitsplatz

- Personen, die krankheitsähnliche Symptome aufweisen, dürfen nicht im Hofladen eingesetzt werden. Diese müssen sich in die Selbstisolation gemäss BAG begeben.

6. Besondere Arbeitssituationen

- Die Betreiber und das Personal haben genügend Schutzmaterial zur Verfügung. Das Schutzmaterial muss Desinfektionsmittel und Einweghandschuhe beinhalten. Zu empfehlen ist auch ein kleines Lager an Schutzmasken. Die Schutzausrüstung soll verwendet werden.

7. Information

- Alle Beteiligte im Hofladen müssen über die Massnahmen und Hinweise informiert sein.
- Die Kundschaft muss am Hofladeneingang informiert werden. Dazu finden Sie im Anhang Vorlagen zum Drucken, welche Sie aufhängen können.



8. Management

- Die Betreiber kontrollieren regelmässig den Schutzmittelbestand (Desinfektionsmittel, Einweghandschuhe und Masken).
- Alle Betreiber kontrollieren vor der Eröffnung des Hofladens, ob sie alle Punkte der Check-Liste im Anhang umgesetzt haben.

Andere Schutzmassnahmen

Die detaillierten Schutzmassnahmen, sowie Umsetzungshinweise finden Sie in der Checkliste im Anhang. Dort finden Sie auch Erläuterungen durch Abbildungen, sowie Hilfsmaterialien für die Beschriftung.



Hofläden während der Corona-Krise

Checkliste für die Beitreibung

Geschätzte Betreiber von Hofläden

Damit Sie ihre Hofläden weiterhin erfolgreich betreiben dürfen, müssen Sie die Richtlinien des Bundesamtes für Gesundheit und die folgenden Vorschriften einhalten. Damit Ihnen dies einfach und sicher gelingt, haben wir Ihnen eine Checkliste erstellt.

Folgende Vorschriften müssen Sie einhalten:

- Am Eingang des Hofladens haben Sie die Hinweise des BAG aufgehängt.
- Am Eingang des Hofladens haben Sie die Anzahl erlaubter Personen im Laden beschriftet (1 Person pro 10m²). Eine Vorlage dafür befindet sich im Anhang.
- Es gibt im Hofladen eine Möglichkeit zur Desinfektion oder zum Händewaschen (mit Seife) für die Kundschaft.
- Im Hofladen befindet sich mind. ein verschlossener Abfalleimer.
- Sie haben für ihr Personal Schutzmaterial (Handschuhe und Desinfektionsmittel) zur Verfügung gestellt.
- Wenn Sie die Kunden bedienen, halten Sie den Abstand vom 2m ein und vermeiden Sie Kundenkontakt soweit wie möglich.
- Wenn Sie den Hofladen in Selbstbedienung führen, desinfizieren Sie die Waagen und alle oft benutzten Gegenstände (Kühltüren oder Schiebetüren von Gefriertruhen) regelmässig.
- Nehmen Sie kein gebrauchtes Gebinde von Kunden retour und verwenden Sie es nicht wieder.

Zusätzliche Empfehlungen und Tipps zur Umsetzung:

- Ermöglichen Sie Ihren Kundinnen und Kunden Bargeldloses zahlen. (Beispielsweise kontaktloses Zahlen durch TWINT www.twint.ch.)
- Verhindern Sie den direkten Kontakt beim Bezahlen mit Bargeld durch eine Ablage und separatem Wechselgeld oder tragen von Handschuhen.
- Um ihr Personal weiter zu schützen, können Sie auch Plexiglasscheiben vor der Kasse montieren.
- Wenn es möglich ist, können Sie den Eingang und den Ausgang separieren. So können Sie den Personenfluss einwenig lenken.



In diesem Hofladen
dürfen sich

max. _____ Personen

gleichzeitig aufhalten.



Anweisungen für Kundinnen und Kunden in Hofläden

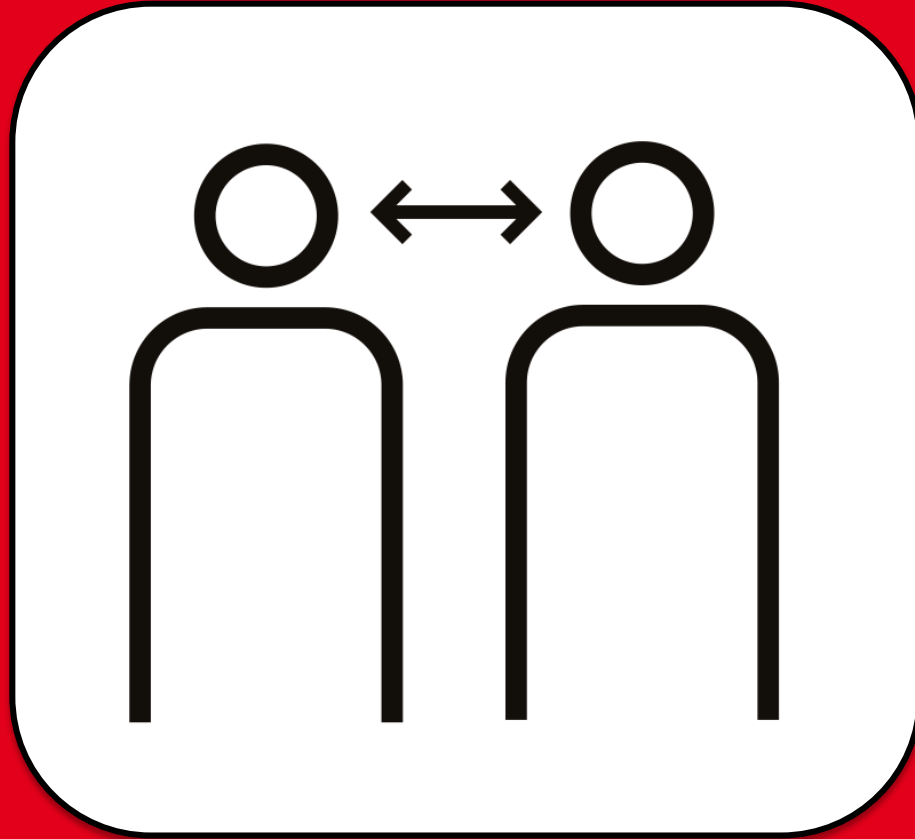
Liebe Kundschaft,

Es freut uns sehr, dass Sie unseren Hofladen besuchen und die Früchte, Beeren oder das Gemüse hier kaufen. Damit Sie auch weiterhin gesund bleiben, möchten wir Sie bitten sich an folgende Regeln zu halten:

		
Desinfizieren und Waschen Sie Ihre Hände regelmässig. Dies können Sie auch im Hofladen tun.	Leider können wir zur Zeit keine Verpackungen von Ihnen zurück nehmen.	Halten Sie immer einen Abstand von 2m zu allen anwesenden Personen ein.

Halten Sie sich bitte ausserdem an die Vorgaben des Bundesamtes für Gesundheit:

		
Gründlich Hände waschen.	In Taschentuch oder Armbeuge husten und niesen.	Papiertaschentuch nach Gebrauch in geschlossenen Abfalleimer.
		
Hände schütteln vermeiden.	Bei Fieber und Husten zu Hause bleiben.	Nur nach telefonischer Anmeldung in Arztpraxis oder Notfallstation.



Halten Sie immer einen
Abstand von 2m zu allen
anwesenden Personen ein.



Leider können wir zur Zeit
keine Verpackungen von
Ihnen zurücknehmen.



Desinfizieren und Waschen
Sie Ihre Hände
regelmässig. Dies können
Sie auch im Hofladen tun.