

Schutzkonzept Café Pavillon

(Stand vom 13. September 2021)

Mit seinen frischen Speisen ist das Café Pavillon auch unter den aktuell herausfordernden Bedingungen für Sie da. Ein Schutzkonzept sorgt für einen sicheren und hygienischen Café-Betrieb.

Ausgangspunkt des Konzeptes sind die Vorgaben des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) und des Staatssekretariats für Wirtschaft (SECO), des Kantons Bern und das Branchenkonzept des Verbandes GastroSuisse.

In der Folge sind die wichtigsten Massnahmen für den Gesundheitsschutz in unserem Café Pavillon zusammengefasst. Das Konzept wird bei Bedarf angepasst. Für weitergehende Informationen oder Fragen stehen wir gerne zur Verfügung (031 357 55 29 / cafepavillon@mfk.ch).

1. Grundregeln

- Der Innenbereich des Cafés und die Terrasse sind geöffnet.
- Alle im Betrieb tragen Maske und reinigen sich regelmässig die Hände.
- Im Innenbereich des Café Pavillon gilt für alle Personen Zertifikatspflicht. Aussenbereich und Take-Away kann auch ohne Zertifikat genutzt werden. Die Mitarbeitenden stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Draussen muss der Abstand von 1.5m zwischen den Gästegruppen sichergestellt sein.
- Für Jugendliche zwischen 12 und 16 Jahren gilt Maskenpflicht.
- Mitarbeitende und andere Personen halten Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter halten die Mitarbeitenden die Interaktion kurz.
- Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
- Mitarbeitende werden auch bei leichten Krankheitssymptomen nach Hause geschickt und isolieren sich gemäss den Regeln des BAG.
- Mitarbeitende und Gäste werden über die Vorgaben und Massnahmen informiert.
- Regelmässig lüften.

2. Bewegung und Abstand

- Das Personal nimmt die Bestellung an der Theke auf und serviert die Bestellung anschliessend an den Tisch.
- Gäste ohne Zertifikat (nur im Aussenbereich zugelassen) müssen beim Bestellen eine Maske tragen, ebenso Jugendliche zwischen 12-16 Jahren.
- Wir stellen weiterhin sicher, dass unsere Gäste einen Abstand von 1.5m halten können, wenn sie dies möchten.

3. Gästebetreuung

- Alle Tische im Aussenbereich haben einen Abstand von 1.5 Meter zueinander.
- Bei vorreservierten Tischen decken wir Besteck auf, sonst lassen wir die Tische leer.
- Es wird immer nur eine Gästegruppe auf einmal an der Theke bedient.
- Bestellen und Bezahlen erfolgt ausschliesslich an der Theke. Eine Plexiglasscheibe schützt Gäste und Mitarbeitende.
- Nach jedem Gast desinfizieren wir den Tisch und Armlehnen am Stuhl.

4. Bereich hinter der Theke

- Mitarbeitende waschen vor Arbeitsbeginn die Hände und desinfizieren sie.
- Die Bereiche Küche und Theke sind ausgestattet mit einem Seifendispenser, Handdesinfektion und Flächendesinfektionsmittel.
- Die Toiletten werden mindestens zwei Mal am Tag gereinigt und desinfiziert.
- Reinigungsarbeiten werden protokolliert und nur mit Handschuhen durchgeführt.
- Arbeitsbereiche, Theke und Maschinen werden regelmässig desinfiziert.

5. Küche

- Vor Arbeitsbeginn werden immer die Hände gewaschen und desinfiziert.
- Da der Abstand von 1.5 Metern in der Küche nur zum Teil eingehalten werden kann, arbeiten die Mitarbeitenden Rücken an Rücken, wenn sie sich zur gleichen Zeit in der Küche aufhalten.
- Vor und nach Schichtbeginn werden Arbeitsflächen, Geräte, Griffe und Lichtschalter desinfiziert.

Anmerkung: Für den Museumsbetrieb (Ausstellungen) wurde ein eigenes Schutzkonzept erarbeitet ([Link](#)).


Verabschiedet am 13. September 2021 durch die Geschäftsleitung des Museums für Kommunikation.

Für die Geschäftsleitung:



Jacqueline Strauss
Direktorin

Für die Umsetzung zuständig:



Kim Giraldo
Leiterin Café Pavillon