

**Betreff:** Lockerung Lockdown: Update 30. April 2020

**Datum:** Donnerstag, 30. April 2020 um 15:20:36 Mitteleuropäische Sommerzeit

**Von:** panissimo

**An:** office@cebp.eu

Wird diese Nachricht nicht richtig dargestellt, klicken Sie bitte [hier](#).



30. April 2020

## Lockerung Lockdown: Update 30. April 2020

### Schutzkonzept Bäckereien, Confiserien und Cafés

Der Bundesrat hat am Mittwoch eine weitere Lockerung des Lockdowns beschlossen. Begleitet wird dies von Schutzkonzepten, die das Übertragungsrisiko für Kunden und Mitarbeitende minimieren sollen. Das Staatssekretariat für Wirtschaft (Seco) hat dafür Grundkonzepte zur Verfügung gestellt. Eine Genehmigung der Schutzkonzepte durch den Bund erfolgt aber nicht.

Die Pflicht, ein Schutzkonzept erarbeiten zu müssen, richtet sich auch an diejenigen Betriebe – also auch an unsere Mitglieder - welche gemäss COVID-19 Verordnung ihre Aktivitäten nicht unterbrechen mussten.

**Konkret heisst das: Auch unsere Betriebe, die mit der ASA Branchenleitlinie bereits über ein Pandemiekonzept verfügen, müssen zusätzlich noch ein Schutzkonzept vorlegen. Achtung: Dies ist ebenfalls für die geplante Wiedereröffnung von Cafés am 11. Mai relevant.**

Das Ziel des Schutzkonzepts ist, das Übertragungsrisiko für Kunden, Besucher, Teilnehmer, aber auch Arbeitnehmende zu minimieren. Die Erarbeitung und Umsetzung des Schutzkonzepts, ist nicht nur für die Öffnung zentral, sondern auch Voraussetzung, um besonders gefährdete Arbeitnehmende im Betrieb einsetzen und schützen zu können.

### Wie sieht ein solches Schutzkonzept aus?

- Der Bund (das BAG gemeinsam mit dem Seco) definiert die gesundheits- und arbeitsrechtlichen Vorgaben.
- Der SBC hat unter Anhörung der Sozialpartner ein branchenbezogenes Schutzkonzept erarbeitet, das den bundesrechtlichen Vorgaben Rechnung trägt.
- Der einzelne Betrieb hat das Schutzkonzept bezogen auf die konkreten Verhältnisse zu konkretisieren und unter Einbezug der Arbeitnehmenden umzusetzen.
- Die Branchen-Schutzkonzepte sind weder vom Bund, noch vom Kanton im Vorfeld zu genehmigen. Sie werden jedoch vom Kanton im Rahmen des Vollzugs sehr wohl geprüft. Da personelle Ressourcen fehlen, sind Betriebs-Kontrollen auch durch die Polizei zu erwarten.
- Liegt kein oder kein genügendes Schutzkonzept vor oder wird das Schutzkonzept nicht eingehalten, kann die kantonale Behörde die Schliessung anordnen.

**Wir haben in der letzten Woche intensiv an der Ausarbeitung des Schutzkonzeptes für die Bäcker-Confiserie-Branche gearbeitet. Heute konnte das Dokument für unsere Mitglieder aufgeschaltet werden. [ASA-BL Kapitel 6](#)**

(Gesundheitsvorsorge. 6.8. Pandemieplan / Reiter Umsetzungshilfen / 6.8.10 Schutzkonzept für Bäckerei-Confiserie & Café )

Alle Betriebe und Einrichtungen müssen ein Schutzkonzept vorlegen können, das sich entweder auf ein Branchenkonzept, wie vom SBC erarbeitet, oder auf die Vorgaben des Bundesamts für Gesundheit (BAG) und des Staatssekretariats für Wirtschaft (Seco) abstützt. <https://backtowork.easygov.swiss/musterschutzkonzept>

#### **Merkblätter + Formulare aktualisiert**

Die Merkblätter und Formulare im [Intranet auf swissbaker.ch](#) (mit Login) sind so weit wie möglich aktuell. Folien aus dem Webinar zum Arbeitsrecht (Themen: Arbeitsvertrag, Kurzarbeit und Erwerbsersatzordnung) sind ebenfalls aufgeschaltet (Französisch folgt nächste Woche).

Weitere Anpassungen folgen aufgrund der weiteren Klarstellungen des Bundesrates zeitnah. Dies stellt uns weiterhin vor eine grosse Herausforderung und wir bitten um Verständnis für die dafür benötigte Zeit.

Ich wünsche Ihnen eine gute Zeit und bleiben Sie gesund!

Urs Wellauer, Direktor

Wenn Sie diesen Newsletter (an: [office@cebp.eu](mailto:office@cebp.eu)) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diesen [hier](#) kostenlos abbestellen

«panissimo»

Seilerstrasse 9 | CH-3001 Bern

Telefon: 031 388 14 15 | Fax: 031 388 14 24

[panissimo@swissbaker.ch](mailto:panissimo@swissbaker.ch) | [www.swissbaker.ch](http://www.swissbaker.ch)