

Betreff: Gastro-Schutzkonzept: Die klaren Worte des SBC zeigen Wirkung

Datum: Freitag, 8. Mai 2020 um 17:31:35 Mitteleuropäische Sommerzeit

Von: panissimo

An: office@cebp.eu

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



8. Mai 2020

Gastro-Schutzkonzept: Die klaren Worte des SBC zeigen Wirkung



Die klaren Worte im letzten Corona-Spezial-Newsletter des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes (SBC), der umgehend nach der Präsentation des Gastro-Schutzkonzeptes am vergangenen Mittwoch verschickt worden ist, zeigen zum Teil Wirkung: Die Registrierung von Namen und Telefonnummern der Gäste in Restaurants/Cafés ist für den Gast nicht mehr Vorschrift, sondern basiert nur noch auf Freiwilligkeit. Der Bundesrat hat dies heute Nachmittag an seiner Medienkonferenz bestätigt. Diese Änderung nehmen wir mit Freude zur Kenntnis. Anscheinend wurde nicht nur vom SBC erkannt, dass diese Massnahme schwer umsetzbar ist, sondern unter anderem auch vom eidgenössischen Datenschutzbeauftragten Adrian Lobsiger und der Züricher Volkswirtschaftsdirektorin Carmen Walker Späh.

Schutzkonzepte leicht angepasst

Die Schutzkonzepte von Gastronomie, Bäckerei-Confiserie /Café und des Bundes auf der [ASA-Plattform des SBC](#) sind aufgrund der heute präsentierten neuen Ausgangslage angepasst worden. Es handelt sich um eine kleine Änderung: Der Gast kann die Datenhinterlegung verweigern.

Dies ist innerhalb von 48 Stunden die zweite Änderung. Der personelle und der finanzielle Aufwand aufgrund dieses Hinundherschens ist gross, zu gross. Zudem erschwert dieses Vorgehen unnötigerweise die Organisation der Betriebe unserer Mitglieder. Wer bezahlt diesen Mehraufwand für den Verband, für die bereits arg gebeutelten Mitglieder, die in Windeseile weitere Massnahmen umgesetzt haben und jetzt wieder verwerfen können?

Bewährtes Pandemie- und Schutzkonzept der Bäcker-Confiseure

Es geht dem SBC nicht darum, die bisherigen Hygiene- und Sicherheitsmassnahmen in Frage zu stellen. Diese haben sich bewährt. Die Branche der Bäcker-Confiseure war eine der wenigen, die ihre Produkte nach dem Shutdown weiter verkaufen durfte, dies aufgrund der Versorgungsrelevanz. Der Schweizerische Bäcker-Confiseurmeister-Verband verfügt übrigens bereits seit 2010 (!) über ein Pandemiekonzept mit Checkliste. Er war deshalb einer der ersten – wenn nicht der erste - Verbände/Organisationen, der mit einem bewährten und überzeugenden Hygiene- und Sicherheitskonzept aufwarten konnte. Nach dem Shutdown wurden laufend Anpassungen vorgenommen und intensiv auf den verschiedenen SBC-Kommunikationsplattformen aktuell informiert.

Corona-Krisen-erprobt

Unser Vorgehen hat sich bewährt: Seit Beginn weg wurde darauf geachtet, die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften einzuhalten. Dem SBC ist kein Fall aus unserer Branche bekannt, wo ein Betrieb aufgrund eines Corona-Befalls eines Mitarbeitenden schliessen musste. Kurz: Die Schweizer Bäcker-Confiseure sind Corona-Krisen-erprobt und haben bewiesen, dass sie «resistent» sind. Das Schutzkonzept der Schweizer Bäcker-Confiseure funktioniert. Es ist einfach, überschaubar, vernünftig und nachvollziehbar und es kann erfolgreich umgesetzt werden.

Die Forderung der Schweizer Bäcker-Confiseure

Was gilt? Was gilt nicht (mehr)? Ab Montag gilt das neue Schutzkonzept für die Gastronomie. Aus der Erfahrung der letzten acht Wochen wissen wir, dass die Kontrollen der Einhaltung der Vorschriften je nach Kanton unterschiedlich gehandhabt werden, zum Teil sogar Teile des Branchen-Schutzkonzept in Frage gestellt werden. Wir fordern, dass das Schutzkonzept Bäckerei-Confiserie mit Café akzeptiert und von den Kontrolleuren, egal in welcher Region, beachtet wird.

Urs Wellauer, Direktor

Wenn Sie diesen Newsletter (an: 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 | www.swissbaker.ch