



COVID-19 SCHUTZKONZEPT

Die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeitenden hat für uns höchste Priorität. Um der aktuellen Situation mit Covid-19 gerecht zu werden haben wir ein griffiges Schutzkonzept für unseren Betrieb erarbeitet. Dieses Konzept basiert auf den Vorgaben des BAG (Bundesamt für Gesundheit) und des Branchenverbandes hotelleriesuisse. Staatliche Organe sind beauftragt die Umsetzung dieser Konzepte schweizweit zu kontrollieren und zu garantieren. Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf.

GRUNDREGELN

Unser Schutzkonzept stellt sicher, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben wurden ausreichende und angemessene Massnahmen ausgearbeitet, welche eine Umsetzung garantieren.

1. **HÄNDEHYGIENE:** Alle unsere Mitarbeitenden reinigen sich regelmässig und gründlich die Hände. Das Anfassen von Objekten und Oberflächen wird möglichst vermieden.
2. **RESTAURATION:** Der Restaurations-/Barbetrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Bei Gruppen ab 5 Personen sind wir rechtlich verpflichtet von einer der anwesenden Personen die Kontaktdaten zu erheben, für ein allfälliges Contact Tracing.
3. **DISTANZ HALTEN:** Mitarbeitende und andere Personen halten 1.50 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.50 Meter sind die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert.
4. **REINIGUNG:** Alle Oberflächen werden bedarfsgerecht und in erhöhter Frequenz gereinigt.
5. **BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN:** Besonders gefährdete Personen werden angemessen geschützt.
6. **COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ:** Mitarbeitende mit Krankheitssymptomen werden nach Hause geschickt und sind angewiesen die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.
7. **BESONDERE ARBEITSSITUATION:** Spezifische Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen werden berücksichtigt, um den Schutz aller zu gewährleisten.
8. **INFORMATION:** Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
9. **MANAGEMENT:** Die Umsetzung und die Vorgaben werden vom Management gesteuert und regelmässig analysiert, um die Schutzmassnahmen effizient zu gestalten und wo nötig anzupassen.
10. **MASKENPFLICHT:** In allen öffentlich zugänglichen Räumen gilt eine Maskenpflicht. Die Schutzmaske darf nur im Sitzen im Restaurant abgenommen werden.

Auf den Folgeseiten finden Sie weitere Details zu unseren Massnahmen korrespondierend zu den oben genannten Punkten.



1. HÄNDEHYGIENE

Händehygienestationen für die Gäste wurden an allen Eingängen des Betriebs platziert.

Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, erfolgt eine Händedesinfektion.

3. DISTANZ HALTEN

Es wurden Bodenmarkierungen in den öffentlichen Bereichen angebracht, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1.50 m zwischen im Betrieb anwesenden Gästegruppen zu gewährleisten und den Personenfluss zu respektieren.

Der Betrieb stellt sicher, dass sich die Gästegruppen nicht vermischen.

1.50 m Distanz in WC Anlagen sichergestellt durch Absperren einzelner Pissiers oder Toiletten.

Der Betrieb vermeidet möglichst, dass das Personal Gegenstände der Gäste anfasst.

Die Anzahl Personen in allen Räumlichkeiten wurde begrenzt und die maximale Anzahl der Nutzer wurde an den jeweiligen Eingängen ausgeschrieben.

4. REINIGUNG

Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen. Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen wird möglichst auf die Luftrückführung verzichtet.

Oberflächen werden regelmässig und fachgerecht gereinigt.

Schlüsselkarten der Gäste werden bei Check-In und Check-Out desinfiziert.

Oberflächen in WC-Anlagen, die mit Händen in Kontakt kommen, werden regelmässig gereinigt und desinfiziert und es wird ein Reinigungsprotokoll geführt.

Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet.

5. BESONDERS GEFÄHREDETE PERSONEN

Die Bestimmungen von [Art. 10c der Verordnung 2 des BAG](#) über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus wurden übernommen und gelten für den gesamten Betrieb und alle Mitarbeitenden.

6. COVID-19 ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die [Isolation gemäss BAG](#) zu befolgen. Weitere Massnahmen folgen individuell auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

7. BESONDERE ARBEITSSITUATION

Der Betrieb verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien wie Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen etc. oder reinigt diese nach jeder Nutzung.

Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1.50 Metern) gelten auch bei der Waren-anlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.



8. INFORMATION

Das Hotel hat die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb informiert. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.

Die Schutzmassnahmen gemäss BAG hängen im Eingangsbereich aus. Die Gäste werden insbesondere auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam gemacht.

9. MANAGEMENT

Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) werden regelmässig nachgefüllt. Das Unternehmen achtet auf genügenden Vorrat.

Soweit möglich, erhalten gemäss [Art. 10b der Verordnung 2](#) über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus besonders gefährdete Arbeitnehmende nur Aufgaben mit geringem Infektionsrisiko zugewiesen. Der Arbeitsplatz ist so ausgestaltet, dass jeder enge Kontakt mit anderen Personen ausgeschlossen ist, namentlich indem ein Einzelraum oder ein klar abgegrenzter Arbeitsbereich unter Berücksichtigung des Mindestabstandes von 1.50 Metern zur Verfügung gestellt wird. In Fällen, in denen ein enger Kontakt nicht jederzeit vermieden werden kann, werden angemessene Schutzmassnahmen nach dem STOP-Prinzip ergriffen (Substitution, technische Massnahmen, organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung).

Der Betrieb lässt keine erkrankten Mitarbeitenden arbeiten und schickt Betroffene sofort nach Hause.

Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen regelmässig.