



COVID19 Konzept Wyniger Gruppe

Per 11.05.2020 gilt das neue COVID – Schutzkonzept bis auf Widerruf

Das Schutzkonzept gilt für alle Hotelbetriebe und Restaurationsbetriebe der Wyniger Gruppe und ist auf Basis des Schutzkonzepts für das Gastgewerbe, bzw. Hotelbetriebe der Branchenverbände Hotellerie Suisse und Gastro Suisse erstellt worden. Diese beiden Konzepte sind als Beilage zu diesem Papier zu verstehen und dienen als Ergänzung. Sämtliche verbindlichen Punkte aus diesen beiden Papieren sind in dieses Dokument eingeflossen und mit Umsetzungsweisungen ergänzt worden. Alle im Einsatz stehenden Mitarbeitenden ist ein Konzept auszuhändigen und aktiv zu erklären. Die Mitarbeitenden bestätigen die Schulung schriftlich. Das Konzept wird zudem ergänzt mit Covid-19 Checklisten, um die Umsetzung sicherzustellen

Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen strenge Kontrollen durch. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z. B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden). Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19).

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf.

Für die Gastronomie gilt folgende Begriffsdefinition: Unter Gästegruppe werden im Folgenden jene Gäste zusammengefasst, die gemeinsam eingetroffen sind oder für die gemeinsam vor dem Besuch oder vor Ort reserviert wurde. Eine Gästegruppe umfasst 1 bis 4 Personen. Die Personen einer Gästegruppe sind miteinander bekannt.

Grundregeln

Das Schutzkonzept stellt sicher, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Der Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
2. Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 2 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontakt-dauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
5. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen



6. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen
7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
8. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
9. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
10. Die Personendaten der Gäste werden erfasst.

1. Händehygiene

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.

Massnahmen

Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste müssen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.

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, muss eine Händedesinfektion erfolgen.

Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren.

Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor sie sauberes Geschirr wieder anfassen.

Anfassen von Oberflächen und Objekten vermeiden: Entfernung von unnötigen Gegenständen, welche von der Kundschaft angefasst werden können, wie z. B. Zeitschriften, Visitenkarten, Zeitungen und Flyer.

Handhygiene Stationen: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) 1777 (öffentliche Bereiche):

Aufstellen von Händehygienestationen, an folgenden Standorten:

- Haupteingang
- Eingang in Schmiedenhof
- Herren- und Damen Toiletten
- Buffet



Handhygiene Stationen: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) 1777 (nicht öffentliche Bereiche):

Aufstellen von Händehygiestationen, an folgenden Standorten:

- Herren Garderobe
- Damen Garderobe
- Küche Bereich «Spüle»
- Küche Bereich «Warme Küche»

Desinfektion vor gewissen Arbeitsschritten: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) 1777

Desinfektionsspray (Sprühdosen) an folgenden Standorten

- Buffet
- Schmiedenhof Servicestation
- Küche

➔ Verweis auf Master Checkliste Einführung Covid-Schutzkonzept

➔ Verweis auf hotelkit_tägliche Checkliste Restaurant



Anfassen von Oberflächen und Objekten vermeiden: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) 1777

Entfernung aller Magazine, Zeitschriften, Zeitungen, Postkarten und Visitenkarten.

- Seiteneingang zu Bibliothek
- Buffet Ablage Visitenkarten und Postkarten

- ➔ Verweis auf Master Checkliste Einführung Covid-Schutzkonzept
- ➔ Verweis auf hotelkit_tägliche Checkliste Restaurant

2. Gästegruppen auseinanderhalten

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen

Massnahmen

An einem Tisch darf maximal eine Gästegruppe von 4 Personen sitzen. Davon ausgenommen sind Eltern mit Kindern* sowie die nicht öffentliche Betriebs- und Schulgastronomie.

*Kinder werden bis 12 Jahre als Kind bezeichnet.

Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt. Alle Gäste nutzen Sitzplätze, Stehplätze sind nicht zugelassen.

Bei Thekenkonzepten werden die Gäste schriftlich auf die maximale Anzahl Personen pro Tisch hingewiesen.

Unterhaltungsangebote wie z. B. Live-Musik, Billard, Dart, Bowling, Karaoke Spielautomaten und Tactilo-Geräte sind nicht zugelassen.

Gästegruppen auseinanderhalten: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) 1777

- Der jeweilige Chef de Service der gastronomischen Einheit stellt dies sicher.
- Diensthabende Mitarbeitende kontrollieren den Eingangsbereich zum Restaurant.
- Der Eingangsbereich verbunden zur Bibliothek bleibt bis auf Weiteres geschlossen.



3. Distanz halten

Mitarbeitende und andere Personen halten 2 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

Massnahmen

Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 2 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 2-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.

Trennwände zur Abtrennung von Tischen erfüllen folgende Auflagen, wenn die Tische weniger als 2 Meter voneinander entfernt sind.

- Die obere Kante der Trennwand befindet sich, gemessen ab Boden, auf einer Höhe von mindestens 1.5 Metern, und mindestens 70 cm über der Tischkante.
- Die untere Kante der Trennwand befindet sich zwischen dem Boden und der Tischhöhe des am tiefsten gelegenen Tisches, den die Trennwand trennt, oder liegt auf der Tischplatte auf.
- Die Trennwand reicht in der Horizontalen auf beiden Seiten des Tisches 50 cm über die Tischkante hinaus oder schliesst direkt an einer Wand ab.

Es sind grundsätzlich alle Materialien zugelassen, solange der Schutz vor einer Tröpfcheninfektion durch die Materialwahl nicht deutlich negativ beeinträchtigt wird (z. B. Metalle, Kunststoffe, Acrylglas, Glas, Holz, Karton, Gardinen, Stoffvorhänge). Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke, Förderband-Restaurants, Teppanyaki) können mehr als eine Gästegruppe von vier Personen platzieren, sofern der Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.

Betriebe mit Theken-/Bar-Sitzplätzen haben die Abstandsregeln einzuhalten. Es können maximal vier Personen derselben Gästegruppe ohne Mindestabstände platziert werden. Um das Servicepersonal hinter der Theke zu schützen, braucht es besondere Massnahmen bei längerer Kontaktdauer, sofern der Mindestabstand von 2 Metern zu den Gästen nicht eingehalten werden kann (z. B. mittels Abgrenzung von besonders exponierten Bereichen durch Plexiglasscheibe als Spuckschutz).

Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gäste den Mindestabstand von 2 Metern zu anderen Gästen einhalten können.

Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 2 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.

Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.



Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 2 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperrungen einzelner Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

In Aufenthalts- und Pausenräumen für das Personal wird die Anzahl Personen auf 1 Person pro 4 m² limitiert. Arbeitspausen werden bei Bedarf gestaffelt organisiert. Der Abstand von 2 m muss eingehalten werden.

Sitzplätze in Seminarräumen des Betriebes haben einen Mindestabstand von 2 Metern. Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.

Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (z. B. Take-Away, Selbstbedienungsrestaurants, Bars und Pubs), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen. Die Konsumation hat sitzend (maximale Gruppe von 4 Personen) oder ausserhalb des Betriebs zu erfolgen.

Der Betrieb vermeidet, dass das Personal Gegenstände der Gäste anfasst. Dazu gehört auch deren Kleidung. Garderoben sind nur zulässig, wenn das Kleidungsstück versorgt oder entnommen werden kann, ohne dass andere Kleider oder Gegenstände (z. B. Kleiderbügel) angefasst werden.

Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

Verpflegung der Seminarteilnehmer: Verpflegung von Seminargästen dürfen nicht im öffentlichen Restaurant, sondern in abgetrennten Räumlichkeiten, durchgeführt werden.

Anzahl Personen begrenzen: Anzahl Nutzer in den Räumlichkeiten ist zu regulieren nach Anzahl Sitzplätzen (Geltungsbereich: Lobby, Bibliothek, Seminarräume)

Abstand zwischen Gästegruppen (2 Meter): Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) 1777

- Basis hierfür sind diesem Konzept beigelegten Raumpläne, die hierfür angeschafft worden sind.

- ➔ Verweis auf die betriebsspezifischen Tischpläne (für diese Konzept erstellt)
- ➔ Verweis auf Master Checkliste Einführung Covid-Schutzkonzept
- ➔ Verweis auf hotelkit_tägliche Checkliste Restaurant



Wartende Gäste und Besucherregelung (2 Meter): Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) 1777

- Bei schlechtem Wetter bleibt der Schmiedenhof geschlossen, die Gäste nutzen ausschliesslich den Haupteingang, welcher mittels entsprechender Bodenmarkierung gekennzeichnet ist
- Der Seiteneingang zur Bibliothek bleibt bis auf Weiteres geschlossen und wird ausgeschildert
- Bei schönem Wetter wird der Schmiedenhof bespielt, wo die Einhaltung der Abstände durch Bodenmarkierung gekennzeichnet ist oder gegeben ist
- Mittels Gästeinformation wird auf die Distanzeinhaltung und die maximale Anzahl Personen pro Tisch hingewiesen
- Die maximale Personenzahl auf den öffentlichen Toiletten beträgt 1 Person. Toiletten und Pissiors werden auf diese Anzahl beschränkt (die anderen Toiletten sind gesperrt). Entsprechende Schilder sind angebracht
- Mittels Bodenmarkierung wird das Warten vor den Toiletten geregelt.
- Garderoben werden nicht bedient – die entsprechenden Garderoben wurden entfernt.

- ➔ Verweis auf die vorbereiteten Schilder (Vorlagen G:\Alle \Schutzkonzept\Vorlagen)
- ➔ Verweis auf Master Checkliste Einführung Covid-Schutzkonzept
- ➔ Verweis auf hotelkit_tägliche Checkliste Restaurant



4. Distanz halten: Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 2m

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

Massnahmen

Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.

2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 2 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt ebenfalls kein Mindestabstand.

Im Service wird ein Mindestabstand von 2 Metern dringend empfohlen. Der Betrieb sollte organisatorische Massnahmen prüfen, damit dieser Abstand eingehalten werden kann (z. B. Service-Tische oder Service-Wagen, Abholstationen, Service über Theke). Kann dieser Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützt der Betrieb das Personal, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.

Sollte der Abstand von 2 Metern im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) oder eines Gesichtsvisiers dringend empfohlen, aber es besteht keine Tragepflicht.

Der Betrieb muss es den Mitarbeitenden auf ihren Wunsch hin ermöglichen, mit Hygienemasken oder Gesichtsvisier zu arbeiten. Er kann das Tragen einer bestimmten Hygienemaske oder eines Gesichtsvisiers nur verbieten, wenn das Produkt vergleichsweise stark auffällt und alternative Hygienemasken oder Gesichtsvisiere verfügbar sind.

Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) 1777

- Die Mitarbeiter in der Küche tragen Schutzmasken
- Die Hauptspeisekarte wird laminiert und nach jedem Gästekontakt desinfiziert. Die Karten «Salatwerkstatt» und «Baguette-Werkstatt» werden zum einmaligen Gebrauch den Gästen abgegeben und anschliessend entsorgt. Wir benutzen pro Tisch ein Bleistift, welches nach jedem Gebrauch desinfiziert wird. Durch das Ankreuzen unserer «Werkstatt-Karten» können wir gewährleisten, dass die Bestellung der Gäste schnell und ohne lange Aufenthalte an den Tischen vorstattengeht.
- Getränkekarten werden nicht ausgeteilt, sondern nur mündlich angeboten.
- Auf die Weinkarte wird verzichtet und eine Weinberatung angeboten. Dabei hat der Mitarbeiter die vorher desinfizierte Weinkarte in der Hand und nutzt diese zur Beratung. Diese wird dem Gast nicht abgegeben. Der Gast hat die Möglichkeit



auf seinem Handy / Ipad die Karte via Homepage selbst aufzurufen. Das gleiche gilt auch für die Menukarten.

- Die Getränke und Weine werden mit dem nötigen Sicherheitsabstand serviert und dem Gast zur Verfügung gestellt. Der Gast schenkt sich die Getränke selbst ein und nach. Wünscht der Gast einen Weinservice, wird dieser nur vom Mitarbeiter mit Mundschutz erbracht.
- Aufgrund der erwähnten Service-Massnahmen wird im Service im direkten Gästekontakt, wenn immer möglich ohne Schutzmaske gearbeitet. Im Zweifelsfalle ist die Schnittstelle so auszugestalten, dass eine Schutzmaske getragen wird.
- Brotservice wird auf Verlangen des Gastes angeboten. Es werden pro Gast maximal ein Stück Brot in einer Porzellan-Schale serviert. Brot was zurück kommt wird entsorgt, die Schale gereinigt.
- Die Menagen werden nicht zur Verfügung gestellt (Salz und Pfeffer sowie Olivenöl). Bei Bedarf werden die Menagen vor und direkt nach Gebrauch desinfiziert.

- ➔ **Verweis auf Master Checkliste Einführung Covid-Schutzkonzept**
- ➔ **Verweis auf hotelkit_tägliche Checkliste Restaurant**

5. Reinigung

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.

Massnahmen

Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt.

Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmässig, aber mindestens 2 x täglich ausgewechselt werden.

Oberflächen und Gegenstände (z. B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.

Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmässig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.

WC-Anlagen werden nach jeder Schicht gereinigt und desinfiziert (aber mindestens 2 x täglich). Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen.



Das Personal trägt Handschuhe im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und das Personal wäscht sich nach dem Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche gründlich die Hände.

Offene Abfalleimer werden täglich mehrmals geleert.

Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt.

Arbeitskleider werden täglich gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.

Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. 4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).

Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Nap-perons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.

Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

Menükarten und Tablett werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert. Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden möglichst im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand). Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.

Minibarservice: Ein Schild wird an die Minibar angebracht, welche die Gäste dazu auffordert, vor dem Gebrauch die Hände zu waschen

Kontakt mit möglicherweise infektiösem Abfall ist zu vermeiden. Die Mitarbeitenden tragen Handschuhe im Umgang mit Abfall, die Handschuhe werden nach Gebrauch sofort entsorgt. Offene Abfalleimer werden mehrmals täglich geleert.

Reinigung: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) 1777

- Sämtliche Tische werden vor und nach dem Gebrauch desinfiziert. Sämtliche Utensilien werden gewechselt und zur Reinigung gegeben, desinfiziert.
- Die Menagen werden nicht zur Verfügung gestellt (Salz und Pfeffer sowie Olivenöl).
- Oberflächen und Gegenstände (Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone) werden vor und nach jedem Service fachgerecht desinfiziert. Hier zu gilt das Reinigungsprotokoll «Oberflächen» welches auszufüllen ist. Dieses Reinigungsprotokoll ist in folgenden Einheiten zu führen: Restaurant & Küche
- Türgriffe, Treppengeländer, Arm/Rückenlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, anderes Arbeitsmaterial ist regelmässig nach Gebrauch -mindestens einmal täglich, zu desinfizieren. Hier zu gilt das



- Reinigungsprotokoll «Oberflächen» welches auszufüllen ist. Dieses Reinigungsprotokoll ist in folgenden Einheiten zu führen: Restaurant & Küche
- WC Anlagen werden 3xmal täglich gereinigt und desinfiziert (Reinigungsprotokoll Toiletten)
 - Das Restaurant und die Küche werden täglich mehrfach für 10 Minuten gelüftet. Die Lüftung ist einem Protokoll festzuhalten und in folgenden Einheiten zu führen: Hier zu gilt das Reinigungsprotokoll «Lüften» welches auszufüllen ist. Dieses Reinigungsprotokoll ist in folgenden Einheiten zu führen: Restaurant & Küche
- ➔ Verweis auf die vorbereiteten Reinigungsprotokolle (Vorlagen G:\Alle \Schutzkonzept\Vorlagen)
- ➔ Verweis auf Master Checkliste Einführung Covid-Schutzkonzept
- ➔ Verweis auf hotelkit_tägliche Checkliste Restaurant

6. Besonders gefährdete Personen

Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen. Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Schutzmassnahmen des BAG und bleiben – wenn immer möglich – zu Hause. Der Schutz von besonders gefährdeten Mitarbeitenden ist in der COVID-19-Verordnung 2 geregelt.

Massnahmen

Die Bestimmungen von Art. 10c der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Corona-virus müssen übernommen werden und gelten für alle Betriebe und alle Mitarbeitenden.

Der Betrieb berücksichtigt, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen.

Besonders gefährdete Personen: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) 1777

- Die Mitarbeiter werden vom Bereichsverantwortlichen in Zusammenarbeit mit dem HR identifiziert und individuell beraten. Diese Mitarbeitende sind zu schützen.

7. COVID 19 erkrankte am Arbeitsplatz

Massnahmen

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

8. Besondere Arbeitssituationen



Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

Massnahmen

Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle vier Stunden gewechselt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.

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

Der Betrieb verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese nach jedem Gast.

Der Betrieb verzichtet auf Gegenstände, die von mehreren Gästen geteilt werden (z. B. Zeitschriften, Magazine oder Snacks).

Der Betrieb verzichtet entweder auf Touchscreens für Gäste (z. B. zur Bestellung), desinfiziert diese nach jedem Gast, oder stellt Desinfektionsmittel und Einwegtücher zur Verfügung.

Der Betrieb stellt selbstbediente Buffets auf bediente Buffets um. Alternativ gewährleistet er, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert, oder Einweghandschuhe benutzt, oder mit frischem Besteck schöpft.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 2 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.



Besondere Arbeitssituationen: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) 1777

- Das 1777 verzichtet auf Nüssli/Oliven-Ausgabe für Apéro-Gäste
 - Das 1777 verzichtet auf Kaffeegebäck
 - Das 1777 arbeitet nach wie vor mit den Besteck-Gläser. Diese werden jedoch nach jeder Gästegruppe gewaschen und desinfiziert.
- ➔ Verweis auf die Frühstückskarte-Corona (Vorlagen G:\Alle \Schutzkonzept\Vorlagen
- ➔ Verweis auf Master Checkliste Einführung Covid-Schutzkonzept
- ➔ Verweis auf hotelkit_tägliche Checkliste Restaurant

9. Information

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und instruieren, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.

Massnahmen

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

Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.

Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.

Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Gesichtsvisiere, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden.

Das Personal wird geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können. Es empfiehlt sich zudem, den Bodenbelag bei Händedesinfektionsmittel-Stationen abzudecken.

Das Personal weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird.

Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten.



Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb.

Information: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) 1777

- Dieses Konzept mit den entsprechenden Handouts wird allen Mitarbeitenden zur Verfügung gestellt.
 - Die Anwendung wird individuell geschult, die Schulung wird dokumentiert und der Mitarbeiter bestätigt die Schulung mit einer Unterschrift auf dem «Schulungsformular». Dabei wird insbesondere auch die Handhabung der Hygienemasken geschult und der Umgang mit dem persönlichen Schutzmaterial thematisiert.
 - Die Gäste werden durch einen Aushang an den neuralgischen Eingangspunkten über das Konzept aufgeklärt und die wichtigsten Verhaltensregeln werden kommuniziert (Hangout Gästeinformation)
- ➔ Verweis auf die Schulungsdokumentationsvorlage sowie Vorlagen für Schilder (Vorlagen G:\Alle \Schutzkonzept\Vorlagen
- ➔ Verweis auf Master Checkliste Einführung Covid-Schutzkonzept
- ➔ Verweis auf hotelkit_tägliche Checkliste Restaurant

10. Management

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und an-zupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

Massnahmen

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

Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken), Gesichtsvisiere und Handschuhe an.

Soweit möglich, erhalten gemäss Art. 10b der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus besonders gefährdete Arbeitnehmende nur Aufgaben mit geringem Infektionsrisiko zu-gewiesen. 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 2 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 Mitarbeiter ist verpflichtet dem Vorgesetzten zu melden, wenn er der Risikogruppe angehört.

Die Abklärung, ob ein/e Mitarbeiter/in besonders gefährdet ist, findet durch freiwillige, vertrauliche Gespräche statt.

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

Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).

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

11. Andere Schutzmassnahmen

Massnahmen

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

Für branchenübergreifende Dienstleistungen gelten die Schutzkonzepte der jeweiligen Branche.

Parkservice ist erlaubt. Der Mitarbeitende wäscht sich oder desinfiziert vor und nach dem Parkservice die Hände sowie Lenkrad, Autoschlüssel und Schaltung.

Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch



12. Personendaten

Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Massnahmen

Von jedem Gast werden die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit) und die Tischnummer erfasst, sofern vor Ort konsumiert wird. Dies geschieht auf freiwilligem Willen des Gastes. Die nicht öffentliche Schul- und Betriebsgastronomie muss keine Personendaten erfassen.

Das Unternehmen bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet sie danach vollständig. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.

Der Betrieb muss über die letzten 14 Tage Auskunft darüber geben können, welche Tische ein Mitarbeitender bedient hat.

Information: Personendaten (betriebsspezifisch) 1777

- In der Restauration werden die Gästedaten anhand des Formulars «Gästedaten» vollständig erfasst. Sollte ein Gast diese Informationen nicht angeben wollen, darf der Gast nicht gezwungen werden. Die Angaben sind freiwilliger Natur.
- Das Formular Gästedaten gelangt nach Service-Abschluss zu Händen der Geschäftsleitung in einem verschlossenen Umschlag mit Datum und Restaurationseinheit versehen und wird mit dem Tagesabschluss in den Safe getan.
- Die Geschäftsleitung bewahrt die Daten sicher und verschlossen auf und vernichtet diese nach 14 Tagen im Schredder.
- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass die Gästedaten für die Umsetzung dieses Konzept notwendig aber nicht zwingend sind. Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass die Gästedaten nur zu diesem Zwecke benötigt werden, anschliessend vernichtet und nicht weiter gebraucht werden.

➔ **Verweis auf die Vorlage Gästedaten (Vorlagen G:\Alle \Schutzkonzept\Vorlagen**

➔ **Verweis auf Master Checkliste Einführung Covid-Schutzkonzept**

➔ **Verweis auf hotelkit_tägliche Checkliste Restaurant**

13. Abschluss

Dieses Dokument wurde von der Wyniger Gruppe ausgearbeitet und basiert auf den Schutzkonzepten der Branchenverbände, welche als integraler und ergänzender Bestandteil dieses Papier gelten. Die Geschäftsführer setzen dieses Papier individuell ergänzt um und übernehmen die Verantwortung in diesem Sinne. Die Mitarbeiter erhalten das betriebsspezifische Konzept ausgehändigt.

Für das Konzept: Raphael Wyniger und Carmen Schwarb

Für das betriebsspezifische Konzept 1777: Tanja & Fabio Gemperli