



COVID19 Konzept Wyniger Gruppe – 1777

Per 31.Mai 2021 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.

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.
2. Tragen einer Gesichtsmaske in Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben.
3. Die Restaurationsbetriebe, Gemeinschaftsgastronomie Bar- und Clubbetriebe, stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.
4. Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
5. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
6. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die 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. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Schutzkonzept Gastgewerbe erhoben.

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 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.

Handhygiene Stationen: Umsetzung im Betrieb 1777:

Aufstellen von Händehygienestationen, an folgenden Standorten:

- Eingang Schmiedenhof
- Herren- und Damen Toiletten
- Buffet
- Küche

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

Desinfektionsspray (Sprühdosen) an folgenden Standorten

- Buffet
- Ober Terrassen-Station

➔ **Verweis auf tägliche Checkliste Restaurant**



2. Gesichtsmasken

Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben.

Massnahmen

Jede Person muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen. Die Gäste sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, sobald und während sie am Tisch sitzen.

Die Maskentragpflicht gilt in Innenräumen, einschliesslich Fahrzeugen, in denen sich mehr als eine Person aufhält, sowie in Aussenbereichen, auch für das Personal, das dort arbeitet.

Die Maskentragpflicht entfällt, wenn dies aufgrund der Art der Tätigkeit nicht möglich ist. In diesem Falle sind organisatorische Massnahmen zu treffen wie zum Beispiel, dass die Mitarbeitenden in getrennten Teams arbeiten, oder es werden zwischen ihnen Abschränkungen (z. B. Trennwände, Gardinen, Vorhänge) angebracht. Weiter entfällt die Maskentragpflicht, wenn alleine in einem abgetrennten Raum gearbeitet wird.

Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand auch beim Tragen einer Maske nach Möglichkeit einzuhalten.

Als Gesichtsmasken gelten Atemschutzmasken, Hygienemasken sowie auch Textilmasken, die eine hinreichende, schützende Wirkung entfalten.

Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, ebenso Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können.

Personen, die sich trotz Hinweisen und Ermahnungen nicht an die Maskentragpflicht halten, sind wegzuweisen.

Gesichtsmasken: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) 1777

Die Gäste werden bei den Eingängen auf die Maskenpflicht hingewiesen. Die Mitarbeitenden wurden geschult und weisen die Gäste aktiv auf die Maskenpflicht hin. Wenn ein Gast keine Maske bei sich hat, kann er diese bei uns kostenlos beziehen.

3. Gästegruppen auseinanderhalten – nur sitzend konsumieren

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen, und dass Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.

Massnahmen



Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.

In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben

- a. sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird; oder
- b. sind wirksame Abschränkungen zwischen Gästegruppen zu platzieren (z.B. Trennwände).

Im Innenbereich von Restaurants und Bars dürfen höchstens vier Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Familien mit Kindern die im selben Haushalt leben.

Im Aussenbereich von Restaurations-, Barbetrieben dürfen höchstens sechs Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Familien mit Kindern die im selben Haushalt leben.

In Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben einschliesslich Take-Away-Betrieben dürfen Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.

Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine Mindestabstände für die Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein und tragen eine Maske.

Bei Veranstaltungen ohne Publikum gilt grundsätzlich eine Obergrenze von maximal 50 Personen. Der Organisator der Veranstaltung muss ein Schutzkonzept gemäss Covid-19-Verordnung besondere Lage erarbeiten und umsetzen. Je nach Art der Veranstaltung sind weitere Vorgaben gemäss Verordnung zu beachten.

Bei Veranstaltungen vor Publikum in Restaurationsbetrieben gilt:

- ein Limit von 100 Personen als Publikum, wenn die Veranstaltung im Innenbereich stattfindet
- ein Limit von 300 Personen als Publikum, wenn die Veranstaltung im Aussenbereich stattfindet
- Im Innenbereich dürfen höchstens vier, im Aussenbereich höchstens sechs Personen als Gästegruppe an einem Tisch sitzen (exkl. Familien mit Kindern).
- zwischen den Gästegruppen muss entweder der Mindestabstand von 1.5 Metern eingehalten oder wirksame Abschränkungen angebracht werden.
- eine Sitzpflicht
- die Erhebung der Kontaktdaten aller Gäste.

Überdachte Bereiche, die mehr als die Hälfte der Seiten und / oder mehr als die Hälfte der Länge aller Seiten geschlossen haben, gelten als Innenbereich.

In Betriebskantinen dürfen ausschliesslich im betreffenden Betrieb arbeitende Personen verköstigt werden (ausgenommen Take Away-Angebote)



Bei der Konsumation muss der erforderliche Abstand von jeder Person eingehalten oder es müssen wirksame Abschränkungen angebracht werden. Die Konsumation muss sitzend erfolgen.

Gästegruppen auseinanderhalten – nur sitzend konsumieren: Umsetzung im Betrieb (betriebspezifisch) 1777

- Der jeweilige Chef de Service der gastronomischen Einheit stellt dies sicher.
- Diensthabende Mitarbeitende kontrollieren den Eingangsbereich zu den Restaurants und messen die Mindestabstände der Tische.

4. Distanz halten

Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

Massnahmen

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

Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1,5 Metern ohne Schutzmassnahmen während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.

Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1,5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 1,5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.

Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke, Förderband-Restaurants, Teppanyaki) oder Theken (z.B. Bars) können mehr als eine Gästegruppe daran platzieren, sofern der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.

Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.



Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gäste den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästen einhalten können.

Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 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 1,5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelnen Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb des Hausrechts Gebrauch. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.

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.

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

Abstand zwischen Gästegruppen (1,5 Meter): Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) 1777

- Trennwände werden bei Nichteinhalten der Mindestabstände eingesetzt
- ➔ **Verweis auf tägliche Checkliste Restaurant**

Wartende Gäste und Besucherregelung (1,5 Meter): Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) 1777

- Der Eingang 1777 erfolgt ausschliesslich via Haupteingang
- Der Eingang GGG-Bibliothek bleibt geschlossen.
- Die maximale Personenzahl auf den öffentlichen Toiletten beträgt 1 Person. Toiletten und Pissoirs werden auf diese Anzahl beschränkt (die anderen Toiletten sind gesperrt). Entsprechende Schilder sind angebracht

5. Reinigung



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

Massnahmen

Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.

Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.

Abfalleimer werden regelmässig geleert.

Arbeitskleider werden regelmässig 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-Napperons 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 Gleiche gilt auch beim Einsatz von Wärmedecken im Aussenbereich.

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

Reinigung: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) 1777

- Sämtliche Tische werden vor und nach dem Gebrauch desinfiziert. Sämtliche Utensilien werden gewechselt und zur Reinigung gegeben, desinfiziert.
- Oberflächen und Gegenstände (Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone) werden vor und nach jedem Service fachgerecht desinfiziert. Hierzu gelten die Reinigungsprotokolle
- Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, anderes Arbeitsmaterial ist regelmässig nach Gebrauch -mindestens einmal täglich, zu desinfizieren. Hierzu gilt ein Reinigungsprotokoll
- WC Anlagen werden täglich desinfiziert. Dies wird dokumentiert und protokolliert (Reinigungsprotokoll)



- Die Betriebsräume werden bis zu 4mal täglich (morgens, vor dem Mittagsservice, nach dem Mittagsservice, vor dem Abendservice, nach dem Abendservice) 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: 1777
- ➔ **Verweis auf die vorbereiteten Reinigungsprotokolle (Vorlagen G:\Alle Schutzkonzept\Vorlagen**
- ➔ **Verweis auf tägliche Checkliste Restaurant**

6. COVID 19 erkrankte am Arbeitsplatz

Massnahmen

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

Für Mitarbeitende von Unternehmen, die über ein Testkonzept (wöchentliches Testen vor Ort) verfügen und der vor Ort tätigen Belegschaft mindestens einmal pro Woche Testungen anbieten, entfällt bei ihrer beruflichen Tätigkeit die Kontaktquarantäne.

COVID 19 erkrankte am Arbeitsplatz: Umsetzung im Betrieb

- Alle Mitarbeitende der Wyniger Gruppe tragen Masken, ausser in Pausen wo konsumiert wird und da wird ein Abstand von 1,5 Meter eingehalten
- Wenn Mitarbeitende Husten oder Fieber haben, lassen sie sich testen
- Positiv getestete Mitarbeitende bleiben zu Hause, alle anderen arbeiten weiter (ausser bei Symptomen)

7. Besondere Arbeitssituationen

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

Massnahmen

Gesichtsmasken sollen je nach Gebrauch gewechselt und/oder gereinigt werden. 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.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5m) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

Besondere Arbeitssituationen: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) 1777



- Die verschiedenen Massnahmen sind in den vorgehenden Teilbereichen geregelt

➔ **Verweis auf tägliche Checkliste Restaurant**

8. Information

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

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.

Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten, z.B. anhand des aktuellen BAG-Plakat: <https://bag-coronavirus.ch/downloads/>

Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

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 (Handout Gästeinformation)

➔ **Verweis auf die Schulungsdokumentationsvorlage sowie Vorlagen für Schilder (Vorlagen G:\Alle \Schutzkonzept\Vorlagen**

➔ **Verweis auf hotelkit_tägliche Checkliste Restaurant**

9. Management

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

Massnahmen

Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach.

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

Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.

Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen. Sie können Bussen verhängen, oder einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen.

Die Arbeitgeber müssen gewährleisten, dass die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer die Empfehlungen des BAG betreffend Hygiene und Abstand einhalten können. Hierzu sind entsprechende Massnahmen vorzusehen und umzusetzen.

Wo dies aufgrund der Art der Aktivität möglich und mit verhältnismässigem Aufwand umsetzbar ist, sorgen Arbeitgeber dafür, dass die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer ihre Arbeitsverpflichtungen von zu Hause aus erfüllen. Für Betriebe, die über ein Testkonzept verfügen, entfällt die Homeoffice-Pflicht.

Ist aus betrieblichen Gründen die Präsenz besonders gefährdeter Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmern vor Ort ganz oder teilweise unabdingbar, wird der Arbeitsplatz so ausgestaltet, dass jeder enge Kontakt mit anderen Personen ausgeschlossen ist oder es werden weitere Schutzmassnahmen nach dem STOP-Prinzip (Substitution, technische und organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung) ergriffen



10. Erhebung von Kontaktdaten

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

Massnahmen

Die Betreiber müssen die Kontaktdaten von jedem Gast erheben. Davon ausgenommen sind Kinder, die mit ihren Eltern anwesend sind.

Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:

- die Möglichkeit einer Kontaktaufnahme durch die zuständige kantonale Stelle und deren Kompetenz, eine Quarantäne anzuordnen, wenn es Kontakte mit an Covid-19 erkrankten Personen gab.

Kontaktdaten können insbesondere über Reservations- oder Mitgliedersysteme oder mittels Kontaktformular erhoben werden.

Es sind folgende Daten zu erheben:

- Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer, Tischnummer.

Der Betreiber, Organisator oder Veranstalter muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten.

Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin unverzüglich in elektronischer Form weitergeleitet werden.

Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.

Der Betreiber, Organisator oder Veranstalter hat durch geeignete Vorkehrungen sicherzustellen, dass die Korrektheit der erhobenen Kontaktdaten gewährleistet ist.

Information: Personendaten (betriebsspezifisch) 1777

- In der Restauration werden die Gästedaten anhand des Formulars «Gästedaten» erfasst.
- 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 werden darauf hingewiesen, dass die Gästedaten nur zu diesem Zwecke benötigt werden und anschliessend vernichtet werden und nicht weiter gebraucht werden.

- ➔ **Verweis auf die Vorlage Gästedaten (Vorlagen G:\Alle \Schutzkonzept\Vorlagen**
- ➔ **Verweis auf _tägliche Checkliste Restaurant**

11. 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.

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert. Die verantwortliche Person ist zuständig für die Umsetzung des Konzepts und für den Kontakt mit den zuständigen Behörden.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____