

Schutzkonzept für den FB Bereich Campus Hotel Hertenstein

Massnahmen Restaurant:

- Jeder Gast muss sich vor dem Betreten des Restaurants/ Terrasse die Hände desinfizieren können
 - Montieren von Händehygienestationen vor Restaurant Eingang
 - Empfehlungen vom BAG durch den offiziellen Flyer vom BAG gut sichtbar am Eingang aufgehängt
- Türen zum Restaurant wenn möglich vom Servicepersonal öffnen – keine Kontamination (da Gast nicht mit Hand öffnen muss)
- Wir verzichten auf die Garderobe – der Gast nimmt diese an seinen Platz
- Der Abstand zwischen den Gästegruppen beträgt 1.5m „Schulter zu Schulter“
- Keine max. Personenanzahl mehr pro Tisch
- Strikter Körperkontakt -Verbot mit dem Gast
- Sicherstellung von keinem Vermischen der Gästegruppen
- Menükarten werden nach jedem Gast gereinigt/desinfiziert
- Gäste werden darauf hingewiesen dass Bargeldloses Zahlen bevorzugt wird
- 4x täglich für ca. 10 min das Restaurant lüften
- Roomservice wird nur mit Schutzmasken durchgeführt
- Weinservice
 - Öffnen auf dem Gueridon damit 1.5Meter Abstand eingehalten werden kann

Massnahme Personendaten:

- Die Gäste können die Kontaktdaten; Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit beim Eingang freiwillig abgeben
- 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

Massnahmen für Mitarbeiter:

- Im BackOffice Händehygienestation anbringen
 - Vor jedem Gang zum Gast werden die Hände desinfiziert
- Anfassen von Objekten und Oberflächen vermeiden
- Mitarbeitern wird empfohlen ebenfalls 2m Abstand zu halten
- Bei Symptomen zuhause bleiben – Selbst Isolation gemäss BAG. Via Hausarzt abklären ob ein Corona Test durchgeführt werden muss
- Gemeinsam genutzte Oberflächen und Gegenstände regelmässig desinfizieren (Arbeitsflächen, Telefon, Kasse)
- Der Tisch wird minimalistisch: eingedeckt: Set, Serviette ,HG-Besteck und Wasserglas, Blume, Menage

- Besteck und Gläser eindecken/nachdecken nur nach desinfizieren der Hände oder mit Handschuhen
- Alles in unmittelbarer Nähe der Gäste muss nach verlassen gespült/desinfiziert werden
- Türgriffe, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschine und anderes Arbeitsmaterial wird mindestens 2x täglich gereinigt und desinfiziert (nach dem FSK und vor Dienstschluss)
- WC- Anlagen müssen nach jeder Schicht gereinigt und desinfiziert werden. Es ist ein Protokoll zu Führen. Desinfektionsmittel steht zur Verfügung
- Arbeitskleider werden täglich gewechselt
- Transparent gegenüber die Gesundheitssituation im Betrieb
- Schutzmasken stehen im Backoffice zur Verfügung

Massnahmen Management:

- Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einwegtücher, Masken sowie Reinigungsmittel werden regelmässig nachgefüllt
- Der Bestand wird regelmässig kontrolliert und nachgefüllt
- Die Mitarbeiter welche zur Risikogruppe angehören sind verpflichtet sich zu melden

Massnahmen mit Abfall:

- Im Umgang mit Abfall oder Schmutzwäsche ist das Tragen von Handschuhen Pflicht
 - Diese werden nach dem Gebrauch sofort entsorgt und die Hände gewaschen und desinfiziert
- Offene Abfalleimer werden täglich mehrmals geleert
- Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt

Massnahmen Seminar:

- Jedem Gast werden kleine Händedesinfektionsmittel zur Verfügung gestellt
- Desinfektionsmittel steht zudem bei jeder Kaffeepause gut sichtbar zur Verfügung
- Bestuhlung von Seminaren wird wenn möglich mit einem Abstand von 2 Metern gestellt
- Nach jeder Kaffeepause werden die Kugelschreiber welche vom CHH zur Verfügung gestellt werden desinfiziert. Ebenso wird die schwarze Lederunterlage am Abend desinfiziert

Massnahmen Events:

- Die Gruppe wird bestmöglich von anderen Gästen getrennt damit so wenig Berührungspunkte wie möglich stattfinden
- Ab Gästegrößen von 30 Personen wird eine Schutzmaske vom Personal getragen.

