

## **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 und Toilette
  - 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“
- Max. 6 Personen pro Tisch (draussen) Max. 4 Personen pro Tisch (drinnen)
- Strikter Körperkontakt -Verbot mit dem Gast
- Sicherstellung von keinem Vermischen der Gästegruppen
- Menükarten werden nach jedem Gast desinfiziert
- Gäste werden darauf hingewiesen dass Bargeldloses Zahlen bevorzugt wird
- 4x täglich für ca. 10 min das Restaurant lüften
- Weinservice
  - Öffnen auf dem Gueridon damit 1.5m 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 1.5m Abstand zu halten
- Bei Symptomen zuhause bleiben – Selbst Isolation gemäss BAG
- Gemeinsam genutzte Oberflächen und Gegenstände regelmässig desinfizieren (Arbeitsflächen, Telefon, Kasse)
- Der Tisch wird minimalistisch: eingedeckt: Set, Serviette, HG-Besteck und Wasserglas, Blume

- 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 und müssen den ganzen Tag ab dem Betreten des CHH getragen werden.

#### 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
- Die Mitarbeiter werden wöchentlich getestet

#### 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 1.5 Metern gestellt
- Die schwarze Lederunterlage am Abend desinfiziert
- Kaffeepausen dürfen im Raum stattfinden jedoch nur im Sitzen erlaubt
- Verpflegung nur an 4er Tischen (oder draussen 6er Tische)

#### Massnahmen Events:

- Aperó's werden bis auf weiteres nur sitzend stattfinden
- Die Gruppe wird bestmöglich von anderen Gästen getrennt damit so wenig Berührungspunkte wie möglich stattfinden
- Hochzeit & Bankette werden weiterhin als private Veranstaltung eingestuft. Findet diese in einem Gastronomiebetrieb statt, dürfen maximal 50 Personen daran teilnehmen.
- Allgemeines Tanzverbot, kein Barbetrieb
- Sperrstunde ist aufgehoben
- Verpflegung nur an 4er Tischen (oder draussen 6er Tische)





