

# Schutzkonzept Umsetzung Seminar und Eventhotel Riverside

## Grundregeln

Die Mitarbeitenden sind über die Vorgaben und Massnahmen des Schutzkonzeptes spezifisch auf Ihren Bereich geschult worden (gemäss separaten Dokument).

Die Führungsverantwortlichen prüfen die Umsetzung bei Ihren Mitarbeitenden im Team. Insbesondere sind dies die folgenden Massnahmen:

1. Die Mitarbeitenden tragen im Gästebereich Masken und immer dann, wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann. Ausgenommen sind Gäste im Restaurant, wenn sie am Tisch sitzen. Sie müssen nur beim Eintritt ins Hotel / Restaurant und bis zum Tisch eine Maske tragen.
2. Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter tragen die Mitarbeitenden Masken.
3. Restaurants ab 19.00 Uhr geschlossen
4. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
5. Die Gästezahl pro Tisch ist auf 4 Personen beschränkt (Ausnahme Familien mit ihren Kindern). Alle Gäste müssen ihre Kontaktangaben angeben. Pro Tisch sind nur 2 Haushalte erlaubt.
6. Keine Veranstaltungen erlaubt.
7. Die Mitarbeitenden reinigen regelmässig Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden
8. Wir achten auf angemessenen Schutz von besonders gefährdeten Personen
9. Mitarbeitende, die krank sind, dürfen nicht zur Arbeit kommen und werden nach Hause geschickt (Selbst-Isolation gemäss BAG)

## Konkrete Massnahmen

<b>Händehygiene</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- im ganzen Haus insbesondere bei den Haupteingängen und vor den Toiletten befinden sich Händedesinfektionsständer.</li><li>- Beim Eintreffen desinfiziert ein Mitarbeiter zusätzlich den Gästen die Hände</li><li>- Die Mitarbeitenden sind angewiesen, sich regelmässig die Hände zu waschen, insbesondere vor Ankunft und vor und nach den Pausen sowie regelmässig während dem Service</li><li>- Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren sich die Mitarbeitenden die Hände</li></ul>
---------------------	--

<b>Gästegruppen auseinanderhalten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- es sind nur Sitzplätze zu nutzen (keine Stehplätze)</li> <li>- Innerhalb einer Gästegruppe müssen die Abstände nicht eingehalten werden. Die verschiedene Gästegruppen dürfen sich jedoch nicht vermischen.</li> </ul>
<b>Distanz halten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Mitarbeitenden tragen im Gästebereich Masken und immer dann, wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann. Ausgenommen sind Gäste im Restaurant, wenn sie am Tisch sitzen. Sie müssen nur beim Eintritt ins Hotel / Restaurant und bis zum Tisch eine Maske tragen.</li> <li>- Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter tragen die Mitarbeitenden Masken.</li> <li>- Zwischen den Gästegruppen im Restaurant ist ein Abstand von 1.5m einzuhalten (Tischkante zu Tischkante)</li> <li>- In den Seminarräumen wird die max. Gästezahl an der Türe beschriftet. Die Räume werden so eingeteilt, dass der 1.5m Abstand eingehalten werden kann</li> <li>- Die Gäste werden an die Tische begleitet und platziert</li> <li>- Die Mitarbeitenden berühren keine Gegenstände der Gäste wie z.B. Kleider / Jacken resp. Gegenstände in den Hotelzimmern oder Seminarräumen</li> <li>- Zwischen Gast und Mitarbeiter findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.</li> </ul>
<b>Reinigung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Gedeck wird bei Nichtbenutzung und vor der Wiederverwertung gereinigt (Spülvorgänge 60 Grad C)</li> <li>- Stofflappen für die Reinigung werden regelmässig aber mindestens 2x pro Tag ausgewechselt und einem separaten Eimer aufbewahrt.</li> <li>- Gästewäsche (Tischwäsche) wird nach Gebrauch extern über unsere Reinigung gewaschen</li> <li>- Tischsets (Terrasse) werden nach Gebrauch desinfiziert</li> <li>- Oberflächen und Gegenstände (z. B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder</li> </ul>

	<p>Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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.</li> <li>- In den Seminarräumen werden die Stifte etc. sowie die Arbeitsmaterialien wie auch Arbeitsflächen regelmässig gereinigt</li> <li>- wie auch schon zu Zeiten vor dem Virus, betreten wir die Zimmer nur, wenn kein Gast anwesend ist. Sollte der Gast keine Zimmer-Reinigung wünschen, kann er uns dies mitteilen.</li> <li>- WC Anlagen werden regelmässig überprüft und gereinigt (mindestens 2x davon desinfiziert)</li> <li>- Die Mitarbeitenden tragen Handschuhe im Umgang mit Schmutzwäsche und Abfall</li> <li>- Abfalleimer werden mehrmals täglich geleert</li> <li>- Die Mitarbeitenden tragen ihre eigenen Berufskleider und waschen diese täglich</li> <li>- Die Räumlichkeiten werden regelmässig gelüftet</li> <li>- Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt</li> </ul>
<p><b>Information Gäste und Mitarbeitende</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Mitarbeitenden sind durch ihren Vorgesetzten über die Massnahmen und Handhabung von Desinfektionsmittel und Schutzmaterial informiert und geschult worden (Schulungsnachweise)</li> <li>- Die Gäste werden mittels separatem Informationsblatt auf die Umsetzung hingewiesen, ebenso hängen die BAG Schutzmassnahmen in öffentlichen Bereichen</li> <li>- Gäste werden im separatem Informationsblatt darauf hingewiesen, dass sie beim Krankheitssymptomen auf einen Besuch verzichten müssen</li> <li>- Die Mitarbeitenden werden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb informiert</li> <li>- Der Mitarbeiter ist verpflichtet dem Vorgesetzten zu melden, wenn er der Risikogruppe angehört und wurde darüber informiert</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Abklärung, ob ein/e Mitarbeiter/in besonders gefährdet ist, findet durch freiwillige, vertrauliche Gespräche statt.</li> <li>- Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.</li> </ul>
<b>Personendaten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Von den Gästen werden die Kontaktdaten von allen Personen pro Gruppe verlangt. Ausser die Buchung erfolgte über das Buchungstool oder telefonisch (Telefonnummer bereits vorhanden). Hierzu gibt es ein entsprechendes Formular. Die Daten werden 14 Tage aufbewahrt</li> <li>- Bei Veranstaltungen muss der Organisator der Veranstaltung versichern, eine Gästeliste erfasst zu haben. Der Organisator muss die Gästeliste dem Betreiber nicht abgeben. Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten des Organisations.</li> </ul>

Dieses Dokument wurde mit den Führungsverantwortlichen besprochen und geschult (siehe Schulungsnachweise). Daraus sind die Informationsblätter für Mitarbeitende und Gäste erstellt und mit den Mitarbeitenden geschult worden. Dieses Dokument dient zur Zusammenfassung des Schutzkonzepts von Gastro Suisse für Gastronomie, Hotel und Veranstaltungen.

Glattfelden, 12. Dezember 2020 (neue Version)