

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. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände
2. Der Zugang zum Innenbereich unserer Restaurants und ins Bowling wird auf Personen mit einem **Covid-Zertifikat «2G» (geimpft und genesen)** eingeschränkt.
3. Tragen einer Gesichtsmaske in Innenräumen für alle Personen ab 16 Jahren ist Pflicht.
4. Die Maskenpflicht entfällt, sobald die Gäste am Tisch im Restaurant sitzen
5. Konsumationen sind nur noch im Sitzen erlaubt.
6. Bei Veranstaltungen im **Innenbereich**, bei denen der Zugang auf Personen mit einem **Covid Zertifikat «2G» (geimpft und genesen)** beschränkt wird, gilt neu eine **Maskenpflicht** (Ausnahme: während Konsumation im Restaurant).

Was fällt unter Veranstaltung: Eine öffentliche oder private Veranstaltung ist ein zeitlich begrenztes, in einem definierten Raum oder Perimeter stattfindendes und geplantes Ereignis, an dem mehrere Personen teilnehmen.

Darunter fallen beispielsweise: Live-Auftritt einer Band, Bankette, Hochzeitsanlässe, Essen nach einer Beerdigung, Familienfeste, Feuerwerke, organisiertes Jassturnier, im Familien- oder Freundeskreis organisierte Feiern.

Bei der Anwendung von **2G+** (mit zusätzlichem Testzertifikat) entfallen die Maskenpflicht und die Sitzpflicht während der Konsumation

7. Wir stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen im Aussenbereich nicht vermischen.
8. Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter werden die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer möglichst minimal exponiert sein.
9. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen
10. Die Mitarbeitenden reinigen regelmässig Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden
11. Wir achten auf angemessenen Schutz von besonders gefährdeten Personen
12. Mitarbeitende, die krank sind, dürfen nicht zur Arbeit kommen und werden nach Hause geschickt (Selbst-Isolation gemäss BAG)

Konkrete Massnahmen

COVID Zertifikat «2-G»	<p>Wir kontrollieren die Covid-Zertifikate beim Kontakt mit dem Servicepersonal in den Restaurants und verpflichten uns, die Gäste auf die Covid-Zertifikatspflicht hinzuweisen. Zertifikate von Gästen in unseren Seminarräumen werden an der Reception oder im Seminarraum geprüft.</p> <p>Mitarbeitende im Gastgewerbe müssen nicht über ein Covid-Zertifikat verfügen. Als Arbeitgeber dürfen wir Mitarbeitende nach dem Zertifikat fragen, wenn es der Festlegung angemessener Schutzmassnahmen dient.</p> <p>Bei der Anwendung von 2G+ (mit zusätzlichem Testzertifikat) entfallen die Maskenpflicht und die Sitzpflicht während der Konsumation.</p>
Gesichtsmasken Konsumationen im Sitzen	<p>Gäste und Mitarbeitende tragen in Innenräumen eine Gesichtsmaske. Im Aussenbereich muss keine Maske getragen werden.</p> <p>Die Maskenpflicht für Gäste entfällt, sobald sie am Tisch im Restaurant sitzen.</p> <p>Die Maskenpflicht im Innenbereich entfällt auch dann nicht, wenn der Zugang auf Personen mit einem Impf- oder Genesungszertifikat beschränkt ist.</p> <p>Bei Veranstaltungen im Innenbereich, bei denen der Zugang auf Personen mit einem Covid Zertifikat «2G» (geimpft und genesen) beschränkt wird, gilt eine Maskenpflicht (Ausnahme: während Konsumation im Restaurant).</p> <p>Im Aussenbereich muss keine Maske getragen werden. Gäste ohne Covid-Zertifikat, die sich im Aussenbereich aufhalten, tragen eine Maske, wenn sie den Innenbereich aufsuchen (bspw. Theke, Buffet, WC-Anlagen, ...).</p> <p>Es gilt bei der Konsumation eine Sitzpflicht.</p>
Händehygiene	<ul style="list-style-type: none">- im ganzen Haus insbesondere bei den Haupteingängen und vor den Toiletten befinden sich Händedesinfektionsständer.- Die Mitarbeitenden sind angewiesen, sich regelmässig die Hände zu waschen, insbesondere vor Ankunft und vor und nach den Pausen sowie regelmässig während dem Service- Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren sich die Mitarbeitenden die Hände

<p>Gästegruppen auseinanderhalten</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Innerhalb einer Gästegruppe müssen die Abstände nicht eingehalten werden. Die verschiedene Gästegruppen dürfen sich jedoch nicht vermischen. <p>Bei Veranstaltungen im Innenbereich muss der Zugang bei Personen ab 16 Jahren auf Personen mit einem Covid Zertifikat beschränkt werden.</p> <p>In Aussenbereichen</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - sind wirksame Abschränkungen zwischen Gästegruppen zu platzieren (z. B. Trennwände).
<p>Distanz halten</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 Meter Abstand zueinander. - Aufgrund der Zertifikatspflicht in den Restaurant Innenräumen muss der Abstand nicht mehr eingehalten werden - Im Aussenbereich: 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. - In den Seminarräumen wird die max. Gästezahl an der Türe beschriftet. Die Räume werden auf Wunsch des Veranstalters so eingeteilt, dass der 1.5m Abstand eingehalten werden kann - Die Gäste werden im Restaurant an die Tische begleitet und platziert - Zwischen Gast und Mitarbeiter findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
<p>Reinigung</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Stofflappen für die Reinigung werden regelmässig aber mindestens 2x pro Tag ausgewechselt und einem separaten Eimer aufbewahrt. - Gästewäsche (Tischwäsche) wird nach Gebrauch extern über unsere Reinigung gewaschen.

	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - In den Seminarräumen werden die Stifte etc. sowie die Arbeitsmaterialien wie auch Arbeitsflächen regelmässig gereinigt - 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. - WC Anlagen werden regelmässig überprüft und gereinigt (mindestens 2x davon desinfiziert) - Die Mitarbeitenden tragen Handschuhe im Umgang mit Schmutzwäsche und Abfall - Abfalleimer werden mehrmals täglich geleert - Die Mitarbeitenden tragen ihre eigenen Berufskleider und waschen diese täglich - Die Räumlichkeiten werden regelmässig gelüftet - Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt
<p>Information Gäste und Mitarbeitende</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Die Mitarbeitenden sind durch ihren Vorgesetzten über die Massnahmen und Handhabung von Desinfektionsmittel und Schutzmaterial informiert und geschult worden (Schulungsnachweise) - Die Gäste werden mittels Informationsblatt auf die Umsetzung hingewiesen - Gäste werden darauf hingewiesen, dass sie beim Krankheitssymptomen auf einen Besuch verzichten müssen - Die Mitarbeitenden werden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb informiert - Der Mitarbeiter ist verpflichtet dem Vorgesetzten zu melden, wenn er der Risikogruppe angehört und wurde darüber informiert

	<ul style="list-style-type: none"> - Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.
Erkrankte am Arbeitsplatz	<ul style="list-style-type: none"> - Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, Kontakt mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt aufzunehmen sowie die Empfehlungen des BAG einzuhalten (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene). - Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes. - Von der Kontaktquarantäne ausgenommen sind Personen: die nachweisen, dass sie gegen Covid-19 geimpft wurden; die nachweisen, dass sie sich mit Sars-CoV-2 angesteckt haben und als genesen gelten.
Personendaten	<ul style="list-style-type: none"> - 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 Organizers.

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, 11.01.2022 (neue Version)