

SCHUTZKONZEPT

Version 1 / 07.05.2020

Version 2 / 10.05.2020

Version 3 / 10.06.2020

Version 4 / 24.06.2020

Version 5 / 27.08.2020

Version 6 / 29.10.2020

(alle revidierten Versionen ersetzen die vorherigen)

Inhaltsverzeichnis:

Einleitung

1. Schutzmassnahmen für Mitarbeitende

1.1 Maskenpflicht

1.2 Händehygiene

1.3 Distanz halten

1.4 Reinigung

1.5 Kranke Mitarbeitende

1.6 Besondere Arbeitssituationen

1.7 Ferien

2. Schutzmassnahmen für Gäste

2.1 Restaurantbetriebe allgemein

2.2 Baur (Frühstück)

2.3 Room Service

2.4 Meeting & Events

2.5 Küche

2.6 Hotel allgemein

2.7 Front Office

2.8 Chasseur / Portier

2.9 Rooms (Housekeeping)

2.10 Lingerie

2.11 Maskenpflicht für die Gäste

EINLEITUNG

Nachfolgendes Schutzkonzept beschreibt, welche betriebsinternen Massnahmen wir als Savoy Hotel Baur en Ville ergriffen haben, um Ansteckungen durch das neue Coronavirus zu verhindern. Die Mitarbeiter sind angehalten, diese Schutzmassnahmen umzusetzen und einzuhalten.

GESETZLICHE GRUNDLAGEN

COVID-19-Verordnung 2 (818.101.24), Arbeitsgesetz (SR 822.11) und dessen Verordnungen

Übertragung des neuen Coronavirus

Die drei **Hauptübertragungswege** des neuen Coronavirus sind:

- enger Kontakt: Wenn man zu einer erkrankten Person weniger als zwei Meter Abstand hält.
- Tröpfchen: Nüst oder hustet eine erkrankte Person, können die Viren direkt auf die Schleimhäute von Nase, Mund oder Augen eines anderen Menschen gelangen.
- Hände: Ansteckende Tröpfchen gelangen beim Husten und Niesen oder Berühren der Schleimhäute auf die Hände. Von da aus werden die Viren auf Oberflächen übertragen. Eine andere Person kann von da aus die Viren auf ihre Hände übertragen und so gelangen sie an Mund, Nase oder Augen, wenn man sich im Gesicht berührt.

Schutz gegen Übertragung

Es gibt **drei Grundprinzipien** zur Verhütung von Übertragungen:

- Distanzhalten, Sauberkeit, Oberflächendesinfektion und Händehygiene
- besonders gefährdete Personen schützen
- soziale und berufliche Absonderung von Erkrankten und von Personen, die engen Kontakt zu Erkrankten hatten

Die Grundsätze zur Prävention der Übertragung beruhen auf diesen Hauptübertragungswegen.

Die Übertragung durch engeren Kontakt, sowie die Übertragung durch Tröpfchen, können durch Abstandhalten oder physische Barrieren verhindert werden. Um die Übertragung über die Hände zu vermeiden, ist eine regelmässige und gründliche Handhygiene durch alle Personen sowie die Reinigung häufig berührter Oberflächen wichtig.

Aktionsplan

Ein Aktionsplan, wie bei einem bestätigten Krankheitsfall vorzugehen ist, ist Teil dieses Schutzkonzeptes.

Corona-Verantwortlicher / KOPAS

Der Corona-Verantwortliche unseres Betriebes ist Herr Rolf E. Brönnimann, Hoteldirektor. Die Kontaktperson für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz KOPAS überwacht die Umsetzung der Massnahmen.

Coronakodex

Das Savoy Hotel Baur en Ville pflegt eine transparente und ehrliche Kommunikation mit seinen Mitarbeitenden und Gästen. Dazu gehört, dass wir die Mitarbeitenden über ihre Rechte und die Massnahmen, die wir zu ihrem Schutz getroffen haben, informieren. Dies beinhaltet auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.

Wir lassen keine kranken Mitarbeitenden arbeiten. Die Vorgesetzten erkundigen sich täglich nach dem Wohlbefinden der Mitarbeiter.

Ausserdem instruieren wir die Mitarbeitenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft. Als erstes wurde vor der Eröffnung der Restaurants

sowie des Hotels eine umfangreiche Schulung durchgeführt, welche für alle Mitarbeitenden des gesamten Hotels obligatorisch war.

Wir informieren die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb und weisen darauf hin, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

Bei einem bestätigten Coronaverdacht eines Mitarbeitenden werden alle Personen, Mitarbeitende wie Gäste, sofern bekannt, umgehend informiert.

Unsere Gäste weisen wir auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung dürfen wir vom Hausrecht Gebrauch machen.

Die Gäste können jederzeit Einsicht in dieses Schutzkonzept erhalten. Auf Anfrage können wir den Gästen mitteilen, welche Hygieneartikel wie Desinfektionsmittel etc. wir verwenden.

Die erfassten Kontaktangaben der Gäste in den Restaurationsbetrieben werden nach 14 Tagen vollständig gelöscht. Auf Anfrage leiten wir diese Daten zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle innerhalb dieser Frist weiter.

Alle Corona relevanten Checklisten und Reinigungsprotokolle werden abgelegt und aufbewahrt, so dass wir bei einer Kontrolle durch das zuständige Amt alle erforderlichen Daten sofort und jederzeit vorlegen können.

1. SCHUTZMASSNAHMEN FÜR MITARBEITENDE

Der Betrieb stellt sicher, dass es genügend Hygieneartikel und Schutzmaterial wie Seife, Desinfektionsmittel, Papierhandtücher, Masken und Handschuhe sowie Reinigungsmittel gibt.

Der Mitarbeitende wiederum ist verpflichtet, dem Vorgesetzten zu melden, wenn er der Risikogruppe angehört.

Grundsätzlich gelten im Hotel (inkl. Restaurationsbetriebe) für alle Mitarbeitenden folgende Regeln:

1. Maskenpflicht für alle Mitarbeitende
2. Regelmässige Reinigung der Hände
3. Distanz von 1.5 Metern zueinander
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung und Desinfektion von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden
5. Erkrankte Mitarbeitende bleiben zu Hause
6. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten (persönliches Schutzmaterial)
7. Ferien sollten vorzugsweise in der Schweiz verbracht werden

1.1 Maskenpflicht

Das Tragen von Masken ist für alle Mitarbeitenden Pflicht. Nach Möglichkeit sollen dazu die Stoffmasken von Livinguard verwendet werden. Mitarbeitende, die Probleme mit dem Tragen dieser Maske haben, verwenden in Absprache mit dem Vorgesetzten Hygienemasken. Diese müssen nach spätestens 4 Stunden gewechselt werden.

1.2 Händehygiene

Für Mitarbeitende gilt, vor der Ankunft am Arbeitsplatz, zwischen Bedienung von Kundschaft sowie vor und nach Pausen die Hände zu waschen. Wenn dies nicht möglich ist, müssen sie desinfiziert werden.

Einweghandschuhe müssen, wenn nichts anderes gilt, nach 1 Stunde gewechselt werden.

Vor dem Anziehen, vor dem Ausziehen und nach der Entsorgung von Hygienemasken müssen die Hände gründlich gewaschen werden.

Es werden keine Zeitungen und Zeitschriften mehr im Personalrestaurant ausgelegt.

1.3 Distanz halten

Im ganzen Hotel soll ein Mindestabstand von 1.5 Metern eingehalten werden. Im Back of House sollen Klebebänder am Boden die Mitarbeitenden stets an diese Regel erinnern.

In folgenden Bereichen werden ausserdem Trennwände aus Plexiglas aufgestellt: Personalbüro, Reservationsbüro, F&B-Büro.

Wenn immer möglich hält sich nur eine Mitarbeitende in kleinen Räumen auf (Zimmermädchen, Portier, Buffetmitarbeiter).

In Aufenthaltsräumen wird die Anzahl Person auf 1 pro 4m² limitiert.

Im Personalrestaurant werden gewisse Sitzplätze gesperrt, damit die 1.5-Meter-Distanz-Regel eingehalten werden kann. Ausserdem werden die Essenszeiten für die Mitarbeitenden anders koordiniert (Service- und Kochbrigade: 11 Uhr, alle anderen: 12.00 Uhr)

Die Schutzmassnahmen, insbesondere der 1.5-Meter-Abstand, gelten auch bei der Warenanlieferung und bei der Abfuhr von Waren und Abfällen.

1.4 Reinigung

Oberflächen und Gegenstände (Arbeitsflächen, Tastaturen, Telefone, Arbeitswerkzeuge, Kaffeemaschinen) müssen regelmässig desinfiziert werden, besonders bei gemeinsamer Nutzung (auf jeden Fall nach jeder Schicht).

Türgriffe, Liftknöpfe und Treppengeländer werden mehrmals am Tag desinfiziert. Es wird ein Reinigungsprotokoll geführt.

Alle offenen Abfallkübel werden täglich mehrmals geleert und notfalls gereinigt, die Abfallsäcke werden im Containerraum entsorgt. Das Anfassen von Abfall soll vermieden werden (Besen und Schaufel oder Handschuhe benutzen).

Die Mitarbeiter Toiletten werden täglich 2x gereinigt und desinfiziert.

Die Uniformen werden täglich zum Waschen gegeben.

Da die Kochuniformen von den Mitarbeitenden selber gewaschen werden, ist der Küchenchef dafür verantwortlich, dass die Kochmitarbeitenden täglich frisch gewaschene Kochblusen und -hosen tragen.

In Arbeitsräumen wird regelmässig und ausreichend gelüftet.

Wichtig: Man kann Schmutz nicht desinfizieren! Staub, Fett, Blut und andere Schmutzstoffe bilden auf den Oberflächen eine hervorragende Schutzschicht für alle Arten von Mikroorganismen und schützen diese vor Desinfektionsmassnahmen. Es gilt also, vor jeder Desinfektion die Oberfläche gründlich zu reinigen.

1.5 Kranke Mitarbeitende

Bei Covid-Krankheitssymptomen (zuhause oder am Arbeitsplatz) ist gemäss separatem Dokument vorzugehen. In diesem Zusammenhang ist der Mitarbeitende verpflichtet, täglich vor Dienstantritt zuhause seine Körpertemperatur zu messen (der Grenzwert, ab welchem Coronaverdacht besteht, liegt bei 37.7°).

1.6 Besondere Arbeitssituationen

Es gilt, spezifische Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen zu berücksichtigen, um den Schutz zu gewährleisten. Dabei geht es konkret um persönliches Schutzmaterial und die richtige Handhabung. Aus diesem Grund werden alle Mitarbeitenden über den korrekten Umgang instruiert (Masken und Handschuhe richtig anziehen, verwenden, waschen und entsorgen).

Das Tragen von Handschuhen ist für folgende Abteilungen Pflicht:

- Chasseure
- Housekeeping
- Lingerie

In der Küche werden Handschuhe gemäss HACCP-Konzept getragen.

Überall im Haus stehen separate, geschlossene und speziell markierte Abfalleimer für gebrauchte Masken und Handschuhe bereit. Diese werden mindestens einmal pro Tag geleert.

Servicemitarbeitende tragen beim Eindecken Stoffhandschuhe. Diese werden täglich gewaschen.

1.7 Ferien

Ferien in einem Land oder Gebiet mit erhöhtem Gesundheitsrisiko gemäss Liste BAG sind mit dem Vorgesetzten abzusprechen und werden nur in Ausnahmefällen bewilligt. Für die anschliessende Quarantänepflicht besteht kein Anspruch auf Lohn resp. Erwerbsersatz oder Kurzarbeitsentschädigung. Reist ein Mitarbeiter in seinen Ferien in ein Land oder Gebiet, das zum Zeitpunkt der Einreise noch nicht auf der Liste stand, tut er dies auf eigenes Risiko. Wird während seines Aufenthalts das entsprechende Land / Gebiet auf die Liste aufgenommen, muss er nach Möglichkeit sofort in die Schweiz zurückreisen,

um die Quarantänepflicht zu umgehen (in der Regel hat man 48 Stunden Zeit nach Ankündigung durch das BAG, bis der Staat / das Gebiet auf der Liste ist). Ist dies nicht möglich, gilt die obligatorische Quarantänepflicht anschliessend als nicht bezahlter Urlaub. Eine Entschädigung durch die Ausgleichskasse (Hotela) steht dem Mitarbeitenden offen, wobei er dies selber in die Wege leiten muss.

2. SCHUTZMASSNAHMEN FÜR DIE GÄSTE

Zum Schutz der Gäste wurden verschiedene Massnahmen definiert, an die sich alle Mitarbeitenden halten müssen. Als Ergänzung zu diesem Schutzkonzept hat jede Abteilung ihre eigenen Checklisten. Es ist Sache der Abteilungsleiter, ihre Mitarbeitenden zu instruieren, zu beaufsichtigen und zu kontrollieren. Mithilfe von Reinigungschecklisten im Backoffice sollen die Mitarbeitenden in die Pflicht genommen werden.

Die Massnahmen werden auf der Internetseite des Hotels, auf Lunchgate und an verschiedenen Punkten im Hotel (im Zimmer, auf Menukarten etc.) aufgelistet.

Wir unterscheiden der Übersicht halber folgende Bereiche:

- Restaurantbetriebe allgemein
- Baur (Frühstück)
- Room Service
- Meeting & Events
- Küche
- Hotel allgemein
- Front Office (Réception / Concierge)
- Chasseur / Portier
- Rooms
- Lingerie

2.1 Restaurantbetriebe allgemein

Um die Vorgaben zu erfüllen, wurden folgende Massnahmen ergriffen:

- Sperrstunde ab 23 Uhr
- Sitzpflicht
- Maximal 4 Personen an einem Tisch, ausser Familie mit Kindern
- Abstände zwischen den Tischen 1.5 Meter
- Wo möglich Vergrösserung Sitzabstand
- Vermischen von Gästegruppen untereinander verhindern
- Gäste werden am Eingang gebeten zu warten, damit ihnen ein Tisch zugewiesen werden kann (Ausnahme: Terrasse, Bar)
- kein Händeschütteln mit den Gästen
- Gäste werden gebeten, ihre Garderobe selber aufzuhängen
- Desinfektionsmittelständer an allen Eingängen inkl. Information zur korrekten Anwendung und unserer Hygiene- und Schutzmassnahmen, an die sich auch die Gäste zu halten gebeten werden (ausserdem Bitte an Gäste, bei Krankheitssymptomen auf den Besuch zu verzichten)
- Mundschutzmasken und Handschuhe werden den Gästen zur Verfügung gestellt
- Oshibori-Service im Orsini und im Baur by Orsini
- die Kommunikation mit den Gästen soll auf ein Minimum beschränkt werden
- beim Aufdecken und Servieren Baumwollhandschuhe tragen
- kein grosser Brotkorb mehr, sondern Körbchen pro Tisch (abwaschbar)
- keine offenen Lebensmittel servieren (Butter, Kaffeerahm)
- alle Speisen, inkl. Brot, die von den Tischen zurückkommen, müssen entsorgt werden
- Zuckerbeutel und Kaffeerahm müssen ebenfalls entsorgt werden
- Lüften nach jedem Service
- Verzicht auf Barzahlung wenn immer möglich
- Desinfektion von Speise- und Weinkarten nach jeder Herausgabe an den Gast
- Desinfektion von Kassen und Türgriffen (Kontrolle mittels Reinigungsjournal)

- Desinfektion der Armlehnen nach jedem Gast
- Desinfektion der Tische resp. Auswechseln des Tischtuches nach jedem Gast
- Händehygiene: stets Hände waschen oder desinfizieren
 - bevor Tische eingedeckt werden
 - bevor Servietten gefaltet werden
 - bevor Besteck poliert wird
 - nach jedem Abräumen
 - nach jedem Kontakt mit Schmutzwäsche (vorzugsweise Handschuhe tragen)
- Oberflächenhygiene: stets mit einem dafür geeigneten Mittel sowie Einwegtüchern
- alles Geschirr wird bei mindestens 50° abgewaschen

Buffet im Backoffice: Hinter dem Buffet ist stets nur eine Person. Nach Schichtende reinigt und desinfiziert der Mitarbeitende seinen Bereich, bevor die neue Schicht anfängt (Oberflächen, Kaffeemaschine, Flaschenöffner, Griffe etc.)

Um Infektionsketten nachverfolgen zu können, werden folgende Massnahmen ergriffen:

- Mitarbeiter: Arbeitseinteilung, auf welcher klar ersichtlich ist, welche Tische ein Mitarbeitender bedient hat (Auskunftspflicht über die letzten 14 Tage)
- Gäste: Es müssen die Kontaktangaben von allen anwesenden Personen erhoben werden (Vorname, Nachname, PLZ, Telefonnummer und E-Mail-Adresse ebenso das Datum des Besuches und die Zeit sowie die Tischnummer). Ausserdem muss den Gästen mitgeteilt werden, dass die zuständige kantonale Stelle Kontakt aufnehmen und eine Quarantäne verordnen kann, sollte es zu Kontakten mit an Covid-19 erkrankten Personen geben. Pro Gästegruppe genügt die Erfassung einer einzelnen Person. Nach 14 Tagen werden diese Daten vollständig gelöscht.

2.2 Baur (Frühstück)

Nebst den unter 2.1 aufgelisteten auch für das Baur geltenden Massnahmen wird das Frühstück bis auf weiteres nicht mehr in Büffetform angeboten.

2.3 Room Service

Folgende Massnahmen gilt es, im Room Service umzusetzen:

- Mitarbeitende tragen Stoffhandschuhe beim Eindecken
- Übergabe von Tablets und Trolleys vor der Zimmertür an Gast (kein Service vor Gast)
- alle Speisen und Getränke sind abgedeckt
- kein geschnittenes Brot, nur Brötchen verwenden
- Trolleys und Tablets werden nach jedem Service desinfiziert
- Minibar-Service wird weiterhin angeboten, es wird allerdings ein Desinfektionsmittel zur Verfügung gestellt (Hinweis an Gast, dieses vor Gebrauch der Minibar zu nutzen oder alternativ die Hände zu waschen)

2.4 Meeting & Events / Veranstaltungen

Der Bereich «Meeting & Events» wird intern unterteilt in Seminare und Bankette. Das Schutzkonzept Veranstaltungen (wo auch die Seminare geregelt waren) wurde aufgehoben und neu ins Schutzkonzept Gastronomie integriert, somit wurden die Vorgaben vereinheitlicht.

Veranstaltungen sind bis maximal 50 Teilnehmenden gestattet.

Der Veranstalter hat die Pflicht, die Kontaktdaten der Teilnehmer nach dem Anlass umgehend an den Bankettmitarbeiter auszuhändigen. Diese werden 14 Tage aufgehoben und anschliessend vernichtet.

An jeglichen Anlässe über 30 Personen müssen die Teilnehmer eine Hygienemaske tragen,

2.4.1 Seminare

Bei einem Seminar muss der Mindestabstand zwischen den Teilnehmern von 1.5 Metern eingehalten werden. Dieser entfällt, wenn die Teilnehmenden Schutzmasken tragen oder wenn Trennwände eingesetzt werden.

Die Anzahl der Nutzer in den Räumlichkeiten wird nach Anzahl Sitzplätzen reguliert. Die maximale Anzahl Nutzer wird dem Kunden bei Offertenanfrage schriftlich und auf Wunsch bildlich mitgeteilt. Zur Umsetzung des Schutzkonzepts werden folgende Massnahmen ergriffen:

- Händedesinfektionsmöglichkeit beim Eingang
- Umstellung von Tischen und Stühlen in den Banketträumlichkeiten (Sitzplätze 1.5 Meter auseinander)
- Garderobe: Gäste werden gebeten, ihre Mäntel selber aufzuhängen, alternativ tragen die Mitarbeiter während dem Garderobendienst Einweghandschuhe
- generell soll vermieden werden, dass Mitarbeitende Gegenstände der Gäste anfassen
- Überzug der Mikrofone am Rednerpult mit Schutzfolie
- Gäste werden aufgefordert, Schreibmaterial selber mitzunehmen
- dennoch befindet sich im Seminarraum ein Set-up mit Schreibblöcken, Kugelschreiber und Bleistiften, wo sich die Seminarteilnehmer bedienen können. Zurückgelassene Kugelschreiber und Bleistifte werden nach jedem Seminar desinfiziert.
- auf Wunsch und gegen Entgelt werden den Bankettteilnehmern Trennwände und Hygienemasken zur Verfügung gestellt
- Desinfektion der technischen Gerätschaften (Fernbedienungen, Mikrofone, Rednerpult etc.) sowie der Tische und Stuhlarmlenken nach jedem Meeting
- ausgiebiges Lüften nach jedem Meeting, bei länger anhaltenden Veranstaltungen auch währenddessen
- Verpflegung:
 - findet im Seminarraum statt, wobei das Schutzkonzept des Gastgewerbes eingehalten wird (Hauptmahlzeiten wie auch Pausenverpflegung)
 - Speisen & Getränke werden ausschliesslich sitzend eingenommen
 - Mitarbeitende tragen Stoffhandschuhe beim Eindecken
 - es werden keine offenen Snacks mehr angeboten

2.4.2 Bankette

Eine Bankettveranstaltung erlaubt ein gemeinsames Essen ohne Mindestabstand und ohne Schutzmaske bis zu 30 Personen.

Da im gesamten Hotel Maskentragpflicht gilt, müssen die Gäste die Maske bis an ihrem Platz tragen und dürfen diese erst am Tisch/Platz abnehmen.

Es liegt in der Verantwortung des Veranstalters, am Anlasstag vor Ort eine Teilnehmerliste zu führen. Die maximalen Bestuhlungsmöglichkeiten des gebuchten Raumes müssen zwingend eingehalten werden. Dies wird vertraglich festgehalten.

Bei einem Bankett handelt es sich um eine Gästegruppe. Diese darf nicht mit anderen vermischt werden.

Häufig gebuchte Lunch Präsentationen laufen hier unter «Bankett». Es gilt auch hier eine Maskentragpflicht bei mehr als 30 Personen.

2.5 Küche

In der Küche gilt nach wie vor das HACCP-Konzept, das alle Vorgaben hinsichtlich Lebensmittelsicherheit erfüllt. Dieses Konzept ist Bestandteil dieses Schutzkonzeptes.

2.6 Hotel allgemein

In den öffentlichen Bereichen des Hotels werden mehrmals am Tag Oberflächen, Liftknöpfe, Türgriffe und Treppengeländer desinfiziert. Mittels Infotafeln und Aushängen an Liften etc. wird der Gast auf die Distanzregel hingewiesen resp. auf die allgemeinen Verhaltensregeln, die das BAG hinsichtlich COVID-19 erlassen hat. Wo möglich, wird mehrmals am Tag gelüftet.

Für die öffentlichen Toiletten gilt folgendes:

- werden täglich 6-mal gereinigt und desinfiziert
- Papierhandtücher, Handseife und Desinfektionsmittel sind stets aufgefüllt
- Reinigungskontrollliste mit Zeit und Visum wird sichtbar für alle Gäste aufgehängt
- geschlossene Papierkörbe
- Absperrung von Pissoirs

Nach einem Checkout wird das entsprechende Zimmer für mind. 1 Nacht nicht belegt.

Das Hygienekonzept vom Housekeeping bildet die Grundlage für die Sauberkeit im ganzen Haus.

2.7 Front Office (Réception / Concierge)

An der Réception ist als Spuckschutz auf dem Tresen eine Trennwand aus Glas mit Durchreiche installiert. Mittels Abtrennung resp. Markierung soll die nötige Distanz unter den Gästen gewährleistet werden. Sitzplätze in Aufenthaltsbereichen haben einen Abstand von mindestens 1.5 Metern.

Bei Ankunft wird der Gast nach seinem Gesundheitszustand gefragt. Für Gäste, die sich nicht wohl fühlen, steht ein zu diesem Zweck hergerichtetes Zimmer bereit. Das weitere Vorgehen ist im Aktionsplan zusammengefasst.

Ausserdem wird der Gast gefragt, aus welchem Land resp. Gebiet er einreist. Falls dies ein Land oder Gebiet mit einem gemäss BAG erhöhten Infektionsrisiko ist, wird er auf seine Pflicht einer 10-tägigen Quarantäne und der Meldung an die kantonale Behörde innert 2 Tagen hingewiesen. Der Gast hat die Möglichkeit, die Quarantäne im Hotel durchzuführen. Dazu gibt es ein eigenes Konzept. Ausnahmen dieser Quarantänepflicht sind unter Artikel 4 in der Verordnung über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (Covid-19) im Bereich des internationalen Personenverkehrs geregelt. Darunter fallen beispielsweise Personen, die beruflich oder medizinisch notwendig in die Schweiz einreisen oder die sich als Transitpassagiere weniger als 24 Stunden in einem Staat oder Gebiet mit erhöhtem Ansteckungsrisiko aufgehalten haben.

Ausserdem werden an der Réception folgende Massnahmen ergriffen:

- Oshibori-Service für die ankommenden Gäste
- Desinfektion der Koffer auf Wunsch des Gastes
- für die Gäste wird Desinfektionsmittel bereitgestellt resp. abgegeben
- Desinfektion der Schlüssel bei Übergabe an Gast
- der Gast wird mittels Infoblatt über die Verhaltensregeln informiert
- kein Geldwechsel mehr
- Angebot eines Quick Checkouts (Rechnung zuschicken)
- Verzicht auf Barzahlung wenn immer möglich
- kein Auslegen mehr von Prospekten, Zeitschriften und Zeitungen

Die Gäste werden nur noch auf Wunsch nach oben begleitet.

Besichtigungen von Zimmern sollen auf ein Minimum reduziert werden.

Jeder Mitarbeitende hat einen eigenen Kugelschreiber. Kugelschreiber, die von Gästen benutzt wurden, werden nach jedem Gebrauch desinfiziert.

Beim Checkout wird der Gast gebeten, uns zu informieren, falls bei ihm nach der Abreise Symptome auftreten.

2.8 Chasseur / Portier

Für die Chasseure und Portiers gilt bis auf weiteres folgendes:

- Mitarbeitende tragen Stoffhandschuhe
- Gast bei Anreise fragen, ob Gepäck abgenommen werden darf
- Valet Parking: Mitarbeiter wäscht sich oder desinfiziert vor und nach dem Parkservice die Hände sowie Lenkrad, Autoschlüssel und Schaltung
- Gast fragen, ob Gepäck im Zimmer abgeholt werden darf (Portier)
- keine Begleitung von Personen, die einen Hotelgast im Zimmer besuchen
- Bei Paketen oder Lieferungen von Boutiquen etc. Gast fragen, ob er die Gegenstände selber an der Desk abholen möchte

2.9 Rooms (Housekeeping)

Die Gästezimmer werden nach jeder Abreise und der Reinigung versiegelt und nicht mehr betreten. So hat der Gast die Gewissheit, dass sich niemand mehr in seinem Zimmer aufgehalten hat. Ausserdem werden ihm Mundschutz und ein Fläschchen Desinfektionsmittel aufs Zimmer gelegt.

Mittels QR-Code auf einem Kärtchen hat der Gast Zugriff auf das Schutzkonzept.

Tagesdecken sowie Bücher und Zeitschriften wurden entfernt. Woldecken und Zusatzkissen werden im Zimmer belassen, jedoch eingepackt. Werden diese vom Gast benutzt, werden sie nach dessen Abreise gewaschen.

Grundsätzlich soll das Zimmer nur betreten werden, wenn sich kein Gast darin aufhält. Persönliche Gegenstände des Gastes sollen nicht berührt werden. Die Mitarbeitenden tragen Handschuhe.

Bei der täglichen Unterhaltsreinigung der Zimmer ist auf folgendes zu achten:

- 1 Zimmermädchen / Portier pro Zimmer
- Handschuhe nach Badreinigung wechseln
- Handschuhe nach jedem Zimmer wechseln
- Desinfektion nach jeder Reinigung (Oberflächen, Telefon, Fernbedienung, Knöpfe, Lichtschalter, Kaffeemaschine, Blumenvase etc.)
- Geschirr und Gläser täglich ersetzen
- pro Zimmer: Bettwäsche gesondert in Plastikbeutel (verschlossen)
- pro Zimmer: Badwäsche gesondert in Plastikbeutel (verschlossen)
- Zimmer lüften

Es wird dem Gast allerdings angeboten, auf die tägliche Zimmerreinigung resp. Bettwäschewechsel sowie den Turndown zu verzichten.

Bei einem Checkout wird das komplette Zimmer gereinigt und ausgiebig desinfiziert sowie gelüftet. Danach wird das Zimmer versiegelt und für mindestens 1 Tag nicht benutzt.

Die Reinigungsgeräte selber, die Etagenwagen und das Office werden nach jeder Schicht desinfiziert, Abfallsäcke werden verschlossen und in den Containerraum gebracht.

2.10 Lingerie

In der Lingerie ist zwingend die Trennung von sauberer und schmutziger Wäsche einzuhalten (kein Anfassen von sauberer Wäsche, nachdem man Schmutzwäsche angefasst hat).

Die schmutzige Wäsche wird mit folgenden Temperaturen gewaschen:

- Gästewäsche: 60°
- Bettwäsche: 75°
- Tischwäsche: 90°
- Handtücher: 90°

- Geschirrtücher, Reinigungslappen: 90°
- Baumwollhandschuhe: 40° mit desinfizierendem Waschmittel

Die Gästewäsche wird eingepackt aufs Zimmer gebracht. Bügelservice wird angeboten, doch gilt es hier besonders, die Händehygiene einzuhalten.

2.11 Maskenpflicht Gäste

Sowohl die Hotel- wie auch die Restaurantgäste sind ihrerseits verpflichtet, Hygienemasken zu tragen, wozu sie an allen Eingängen aufgefordert werden. Die Hotelgäste dürfen die Masken in den Zimmern abnehmen, die Restaurantgäste, sobald sie am Tisch sitzen. Auch vor dem Eingangsbereich sind Masken zu tragen.

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitenden übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____

Rolf E. Brönnimann, Direktor