

# Schutzkonzept

## Umsetzung von Hygiene Massnahmen unter Covid-19

### **Ziel der Massnahmen**

Durchsetzung der Hygienevorschriften, Betriebssicherheit, Gesundheitsschutz sichergestellt.

Checklisten sind zur Kontrolle vorhanden

29. Juni 2020

## Schutzmassnahmen im gesamten Haus für Alle

- Wir halten immer 1,5m Abstand zwischen Arbeitskollegen und Gästen
- Alle Mitarbeiter sind informiert und geschult zur Verbeugung gegen Corona (Niesen in die Armbeugung, Abstand halten, Hände waschen, regelmässiges Desinfizieren, keine Umarmungen und Händeschütteln. Maske tragen wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann, wird empfohlen / Entsorgung nur in den geschlossenen Behälter.)
- Gästegruppen dürfen sich nicht durchmischen, der Gast und die Mitarbeiter sind informiert.
- Mitarbeiter die sich unwohl fühlen bzw. Krankheitssymptome haben, müssen diese Symptome umgehend verpflichtend dem Betrieb melden. Sie werden bei einem Krankheitsverdacht nach Hause geschickt. Mitarbeiter sind verpflichtet sich umgehend zu melden, wenn sie zur Risikogruppe gehören.
- Mitarbeiter verwenden Einweghandschuhe beim Umgang mit Gegenständen
- Wir verzichten auf Gegenstände, die von mehreren Gästen oder Kollegen geteilt werden
- Nähern Sie sich in Umkleieräumen einem Kollegen nicht näher als 1,5 m Abstand
- Mitarbeiter achten auf ihre Uniform und tragen diese nur im Hotel. Nach jedem Einsatz sind die Uniformen zu wechseln (1 Uniform pro Tag)
- Bei der Warenannahme bzw. bei der Abfallentsorgung muss eine strikte Trennung sowie der 1.5 Meterabstand eingehalten werden
- Private Mobiltelefone sind im Dienst nicht erlaubt
- Nach Nutzung von Gegenständen jeglicher Art (Bsp.: Handy, Arbeitsmaterialien..) und Arbeitsflächen Hände desinfizieren - mindestens einmal stündlich
- Laufwege beachten (Abstand von 1,5 m) und Liftnutzung nur 1 Person

## Schutzmassnahmen im Bereich Front Office

- Wir halten immer 1,5 m Abstand zwischen Arbeitskollegen und Gästen
- Alle Mitarbeiter sind informiert und geschult zur Verbeugung gegen Corona (Niesen in die Armbeugung, Abstand halten, Hände waschen, regelmässiges Desinfizieren) Keine Umarmungen und Händeschütteln. Maske tragen wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann, wird empfohlen / Entsorgung nur in den geschlossenen Behälter.
- Plexiglaswände zur Trennung Front Office Mitarbeiter und Gäste
- Gast bei Ankunft bitten den Fast Check Out zu nutzen
- Einweghandschuhe beim Umgang mit Gegenständen verwenden (Kugelschreiber/Bankkarte)
- Den Gast bei der Ankunft bitten sich die Hände zu desinfizieren
- Bargeldlose Zahlung empfehlen
- Telefone, Tastaturen, Zimmerkarten, Encoder, Stifte müssen nach jedem Gebrauch desinfiziert werden. Wenn möglich, dem Gast den Stift zum mitnehmen geben
- Häufig berührte Flächen häufig reinigen und desinfizieren
- Das Sicherheits-kit muss regelmässig nachgefüllt werden
- Rechnungen per Mail versenden, statt ausdrucken
- Zimmerschlüssel beim c/o in eine Box werfen lassen
- Kreditkarte des Gastes nicht in die Hand nehmen, sondern den Gast selbst einführen lassen

## Schutzmassnahmen im Bereich Gästezimmer und Reinigung

- Wir halten immer 1,5 m Abstand zwischen Arbeitskollegen und Gästen
- Alle Mitarbeiter sind informiert und geschult zur Verbeugung gegen Corona (Niesen in die Armbeugung, Abstand halten, Hände waschen, regelmässiges Desinfizieren) Keine Umarmungen und Händeschütteln. Maske tragen wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann, wird empfohlen / Entsorgung nur in den geschlossenen Behälter.
- Schalten Sie die Heizung oder Klimaanlage aus, wenn Sie den Raum betreten
- Sobald Sie den Raum betreten, lüften Sie ihn, wann immer möglich / Reinigungskräfte arbeiten alleine (nicht im Team)
- Reinigen Sie die Türgriffe, Schalter, Armaturen, die Fernbedienung und alle Zubehörteile, die mit Händen in Berührung gekommen sein könnten, mit besonderer Sorgfalt.
- Wir desinfizieren: Türgriffe, Schreibtische, Tische, Sessel, Lampen, Schubladengriffe, Lichtschalter und Thermostate  
Vorhangstange, Minibar, Wasserkocher, Speisekarte, Informationsmaterial, Telefone, Tastenfelder, Fernbedienungen, TV Sicherheitsriegel Türspione, Mülleimeröffnungen, Bügeleisengriff, Kleiderbügel, Gepäckablage, Wasserhähne, Duschhähne, WC-Spülknöpfe, Haartrockner, Zahnputzbecher, Schränke, Shampoo-, Duschgel- und Seifenspender (Checklisten zur Kontrolle vorhanden)
- Einführung eines Kits für Gäste (Gel, Maske, Handschuhe)
- Nach dem Berühren der schmutzigen Bettwäsche, Handtücher und andere schmutzige Gegenstände, werden die Handschuhe desinfiziert bevor wir Saubere Wäsche oder Gegenstände berühren (Desinfektionsspender auf dem Putzwagen)
- Mikrofaser-tücher werden nach jedem Zimmer/Raum gewechselt

## **Schutzmassnahmen im Bereich Wartung und Reinigung der öffentliche Bereiche**

- Wir halten immer 1,5 m Abstand zwischen Arbeitskollegen und Gästen
- Alle Mitarbeiter sind informiert und geschult zur Verbeugung gegen Corona (Niesen in die Armbeugung, Abstand halten, Hände waschen, regelmässiges Desinfizieren) Keine Umarmungen und Händeschütteln. Maske tragen wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann, wird empfohlen / Entsorgung nur in den geschlossenen Behälter.
- Seife, Desinfektionsgel, Einwegpapier usw. müssen mehrmals täglich überprüft und entsprechend nachgefüllt werden. Im Falle einer Fehlfunktion müssen die Spender ersetzt oder unverzüglich repariert werden.
- Reinigungsmaßnahmen müssen dokumentieren werden durch Checklisten, die täglich unterschrieben und auch geprüft werden
- Das ordnungsgemäße Funktionieren und die Reinigung der Toiletten und Wasserhähne in Gemeinschaftstoiletten müssen mindestens zweimal täglich gereinigt und stündlich kontrolliert werden.
- Sperrung jedes zweiten Urinals und Waschbeckens
- Die Armaturen und andere Einrichtungen auf den einzelnen Etagen so wie Türen und Türgriffe sind besonders heikel und müssen häufig gereinigt werden
- Personenaufzüge sollten gleichzeitig maximal mit einer Person bzw Personen des gleichen Haushalts gefahren werden

## **Schutzmassnahmen im Bereich Wartung und Reinigung der Lobby und Front Office**

- Wir halten immer 1,5 m Abstand zwischen Arbeitskollegen und Gästen
- Alle Mitarbeiter sind informiert und geschult zur Verbeugung gegen Corona (Niesen in die Armbeugung, Abstand halten, Hände waschen, regelmässiges Desinfizieren) Keine Umarmungen und Händeschütteln. Maske tragen wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann, wird empfohlen / Entsorgung nur in den geschlossenen Behälter.
- **Klimaanlage**
  - Die Luftfilter sind verstärkt zu reinigen (saugen) und das Belüftungsniveau der Klimaanlage zu erhöhen, um die Luft regelmäßig auszutauschen. Die Räume werden regelmässig und täglich gelüftet.
- **Reinigung von Lobby/Reception**
  - Regelmäßige Desinfektion von Oberflächen, Kontaktpunkten und Aufzügen. Besondere Aufmerksamkeit gilt der Benutzung von Griffen, Tischen, Wasserhähnen, Aufzugsruftasten, Telefonen, Zahlungsterminal, Computer im Business Corner
- **Bodenreinigung:**
  - Das übliche Reinigungsprodukt verwenden – wir reinigen Hartbodenbelag mit heissem Wasser
- **Händedesinfektion**
  - Reiben Sie die Hände mit einer hydroalkoholischen Lösung oder mit Wasser und Desinfektionsseife/-gel

## Schutzmassnahmen im F&B Bereich

- Wir halten immer 1,5 m Abstand zwischen Arbeitskollegen und Gästen
- Alle Mitarbeiter sind informiert und geschult zur Verbeugung gegen Corona (Niesen in die Armbeugung, Abstand halten, Hände waschen, regelmässiges Desinfizieren) Keine Umarmungen und Händeschütteln. Maske tragen wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann, wird empfohlen / Entsorgung nur in den geschlossenen Behälter.
- Am Eingang des Restaurant, sowie an allen Kassenstationen befinden sich Desinfektionsspender welche von Gästen und Mitarbeitern benutzt werden können.
- Der Zutritt/Eingang wird durch das Personal gesteuert und die Gäste werden platziert um die Abstände zu gewährleisten.
- "Wait to be seated,,"
- Wir verzichten auf die regulären Speisekarten, stattdessen findet der Gast eine Speisekarte als Tischset. Diese wird nach Gebrauch direkt vom Kellner entsorgt. Die Wein- und Dessertkarte sowie das Schutzkonzept, als Download -Gäste erhalten den Link via QR Code auf dem Tischset
- Beim Servieren und Abräumen nicht sprechen (Virus wird über Atemwege verteilt)
- Kein Körperkontakt - kein Hände schütteln, kein Schulterklopfen oder ähnliches unter Mitarbeitern und mit Gästen
- Persönliches Material (Zapfenzieher, Kugelschreiber (eigener) Messer keinem geben....)
- Wenn ein Wagen zum Transport mehrerer Produkte verwendet wird, muss er vor und nach dem Transport desinfiziert werden
- Bei dem verräumen von Waren müssen sich vorher, sowie nachher die Hände gewaschen werden.
- Halten Sie die Regeln für die Reinigung von Geschirr und Utensilien ein (Mindesttemperatur von 60° C für das Waschen/Mindesttemperatur von 80° C für das Spülen)

## Schutzmassnahmen im F&B Bereich

- Gläser und Tassen nie am Trinkbereich sondern möglichst weit unten anfassen
- Nach dem ausheben von Tellern und Gläsern möglichst die Hände waschen bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Wir verzichten auf Salz- und Pfefferstreuer auf den Tischen, sowie Wechsel von Öl und Essig Menagen
- Wo möglich soll bitte kontaktlos bezahlt werden und auf Bargeld so gut wie möglich verzichtet werden
- Kassenoberfläche und EC-Geräte regelmässig und vor allem bei Schichtwechsel desinfizieren (Desinfection-Wipes)
- Tische müssen nach jedem Gast desinfiziert werden
- Wir kommunizieren die Verhaltensregeln durch Aushang im Eingang nach aktuellen BAG Richtlinien
- Frühstück wird individuell am Tisch a la carte, anstelle des Frühstücksbuffets Angeboten
- Im Restaurant trockene Luft vermeiden – mindestens alle 4 Stunden lüften
- Auch bei schwacher Frequenz möglichst alle Räume ausnutzen um die Gäste möglichst voneinander zu trennen
- Es wird den Gästen keine Garderobe abgenommen
- Getränke werden verstärkt in Flaschen ausgegeben, anstatt diese in Gläsern auszugeben
- Kein Openbeer, nur Flaschen / Keine Offengetränke, nur Flaschen (Ausnahme Wein)
- Keine Besteckkörbe auf der Terrasse
- Room Service: wir holen regelmässig die Tablettts ab, um zu verhindern, dass sie zu lange in den Korridoren stehen bleiben - Rückschubplan verwenden.
- Die Hände werden desinfiziert oder mit Seife gewaschen vor und nach der Entnahme von Tablettts



## Schutzmassnahmen im Küchen und Stewarding Bereich

- Wir halten immer 1,5 m Abstand zwischen Arbeitskollegen und Gästen
- Alle Mitarbeiter sind informiert und geschult zur Verbeugung gegen Corona (Niesen in die Armbeugung, Abstand halten, Hände waschen, regelmässiges Desinfizieren) Keine Umarmungen und Händeschütteln. Maske tragen wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann, wird empfohlen / Entsorgung nur in den geschlossenen Behälter.
- Handys/Mobiltelefone von Mitarbeitern sind generell verboten, im Spind einzuschliessen und nur während der Pausen zu nutzen. Nach dem erneuten wegschliessen - Hände Desinfizieren
- Köche sowie die Stewarding Mitarbeiter tragen während der Schicht eine Kopfbedeckung (Einweg)
- Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden möglichst im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand). Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 ° C durchgeführt Room Service
- Wir holen regelmäßig die Tablettts ab, um zu verhindern, dass sie zu lange in den Korridoren stehen bleiben - Rückschubplan verwenden
- Unsere Mitarbeiter desinfizieren oder waschen Sie Ihre Hände vor und nach der Entnahme von Tablettts
- Sie desinfizieren den Wagen vor und nach dem Gebrauch
- Reinigungstücher werden sehr regelmässig gewechselt und die Reinigungsintervalle generell verdoppelt
- Lieferanten werden Maximal in den Bereich der Warenanlieferung gelassen und dürfen das Haus nicht betreten- Mundschutz und Handschuhe sind beim entgegennehmen der Ware obligatorisch

## Schutzmassnahmen im Meeting & Event Bereich

- Wir halten immer 1,5 m Abstand zwischen Arbeitskollegen und Gästen
- Alle Mitarbeiter sind informiert und geschult zur Verbeugung gegen Corona (Niesen in die Armbeugung, Abstand halten, Hände waschen, regelmässiges Desinfizieren) Keine Umarmungen und Händeschütteln. Maske tragen wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann, wird empfohlen / Entsorgung nur in den geschlossenen Behälter.
- Sitzplätze in Seminarräumen des Betriebes haben einen Mindestabstand von 1.5 Metern. Der Abstand gilt von Schulter zu Schulter in alle 4 Himmelsrichtungen
- Bankette sind bis 300 Personen erlaubt ohne Mindestabstand aber mit den Schutzmassnahmen des Hotels
- Oberflächen und Gegenstände (z. B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung und Schichtwechsel
- Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (4x Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften)
- Der Betrieb verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese nach jedem Gast. Brot geben wir in einem Plastiksack ab. Keine Restverwertung. Das Brot muss nach dem es beim Gast gewesen ist entsorgt werden
- Verteilen Sie keine Papierblöcke/Stifte, Bonbons usw.
- Lebensmittel in geschlossener Einzelverpackung und die Lieferung von einzeln verpackten und/oder geschützten Einweggläsern/-bechern/Tellern haben Vorrang, ansonsten Spuckschutz verwenden

## Schutzmassnahmen im Meeting & Event Bereich

- Der Betrieb verzichtet auf Gegenstände, die von mehreren Gästen geteilt werden (z. B. Zeitschriften, Magazine)
- Mehrmals pro Tag prüfen wir ob die Desinfektionsspender vor den Toiletten noch genügend aufgefüllt sind
- Gastdaten sind im System, es braucht keine separate Erfassung
- Das Personal weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird
- 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 2 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert
- Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt, sprich die Pausenzeiten müssen pro Seminar angepasst werden
- Alle Personen im MICE Bereich waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen
- Desinfektionsmittel, Mülleimer, Papiertücher in jedem Raum
- Persönliches Material (Zapfenzieher, Kugelschreiber keinem geben....)
- Der Gast wird an der Seminartür informiert: Nehmen Sie bitte Rücksicht auf Ihre Meeting Teilnehmer. Haben Sie Krankheitssymptome, die auf eine Atemwegerkrankung hindeuten, verzichten sie lieber auf dieses Meeting

Bei weiteren Fragen bezüglich unseres  
Schutzkonzeptes wenden Sie sich bitte an unsere  
Mitarbeiter