

## Schutzkonzept

Umsetzung von Hygiene Massnahmen unter COVID-19

Mövenpick Hotel Zürich Airport

## Schutzmassnahmen generell im Hotel

- Unsere Mitarbeiter sind geschult zum vorliegenden Schutzkonzept vor Corona
- Unsere Mitarbeiter sind informiert zur Vorbeugung gegen Corona (niesen in die Armbeugung, Abstand halten, Hände waschen, regelmässiges Desinfizieren, etc.
- Mitarbeiterverpflegung wird nicht mehr in Buffets angeboten. Stattdessen wird das Essen durch einen Mitarbeiter geschöpft und dem Kantinengast ausgegeben werden
- Abstandsmarkierungen in dem Mitarbeiterrestaurant Siesta wurden aufgeklebt und müssen zwingend eingehalten werden
- Markierungen zum Einhalten des Mindestabstandes sind im Raucherbereich angebracht und müssen eingehalten werden
- Wir halten immer 1.5 Meter Abstand zueinander - zu Mitarbeitern und Gästen
- Mitarbeiter die sich unwohl fühlen bzw Krankheitssymptome haben, müssen diese umgehend dem Betreib melden
- Ein gegenseitiges Händeschütteln und ander Körperkontakt von Gästen und Mitarbeitern ist generell untersagt
- Mitarbeiter sind verpflichtet sich umgehend zu melden, wenn sie zur Risikogruppe gehören
- Unsere Mitarbeiter sind angehalten sich regelmässig die Hände zu waschen, vor allen vor und nach den Pausen

## **Schutzmassnahmen im Bereich Rezeption**

- Keinen Ostkorb/Früchte mehr offen anbieten, an dem sich der Gast selbst bedienen kann
- Zimmerschlüssel und -karten beim Ausgeben und Annehmen desinfizieren
- Wo möglich kontaktloses bezahlen und auf Bargeld so gut wie möglich verzichten
- Gegenstände von Gästen werden nicht angefasst
- Kofferraum zum Deponieren wird geöffnet jedoch bringt der Gast seinen Koffer selbst rein
- Plexiglaswände zur Trennung FO Mitarbeiter und Gäste
- Arbeiten am Empfang mit Einweghandschuhen – werden stündlich gewechselt

## **Schutzmassnahmen im Bereich Logis Zimmer + Etage**

- Hände Waschen nach jedem Zimmer/Handschuhe tragen
- Fernbedienung, Lichtschalter, Türgriffe desinfizieren
- WC Bürsten Griff Desinfizieren, Wasserhähne desinfizieren
- Kontakt der Bettwäsche mit dem Gesicht oder Händen vermeiden
- Amenities nicht im Zimmer bereitstellen
- Gläser und Tassen im Zimmer desinfizieren
- Reinigungsmaterialien desinfizieren (staubsauger, Reinigungskorbchen, Wagen)
- Zimmermädchen arbeiten alleine (nicht im Team)
- Schmutzwäsche sortierung mit Handschuhe und Mundschutz
- Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt.
- Arbeitskleider werden täglich gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.
- Häufiger Türklinken, Lichtschalter und Handläufe an Treppen und sonstigen Wänden desinfizieren
- Reinigungslappen und- Tücher nach jedem Zimmer gründlich waschen oder austauschen
- Trockene Luft vermeiden - häufig lüften
- Mund- und Nasenschutz tragen

## Schutzmassnahmen – Öffentliche Bereiche

- Durch gut sichtbare Abstandsmarkierungen in der Warteschlange weisen wir auf den Mindestabstand hin
- Personenaufzüge sollten gleichzeitig maximal mit einer Person bzw. Personen des gleichen Haushalts gefahren werden
- Sitzplätze im öffentlichen Bereich haben Abstände von 1.5 Metern zueinander
- 4 mal täglich lüften für ca. 10 min
- Oberflächen werden regelmässig desinfiziert - sowohl die Gastseite als auch die Mitarbeiterseite
- Offene Abfalleimer werden mehrmals am Tag geleert
- Verkürzung der Reinigungszyklen auf den Gäste WC's
- Häufiges Desinfizieren von Türklinken und Armaturen auf den Gäste WC's
- Sperrung jedes zweiten Pissoires

## Schutzmassnahmen im Bereich F&B

- Am Eingang des Restaurant, sowie der Terrasse befinden sich Desinfektionsspender welche von Gästen bei Eintritt zu benutzen sind
- Der Zutritt/Eingang wird durch das Personal gesteuert und die Gäste werden platziert um die Abstände zu gewährleisten. "Wait to be seated"
- Von Gästegruppen mit mehr als 4 Personen müssen die Personalien aufgenommen werden, Datum des Service, Uhrzeit, Tischnummer, Unterschrift, Name des Kellners und die schriftliche Dokumentation muss 14 Tage aufbewahrt und archiviert werden. Nach 14 Tagen werden diese Daten vernichtet. Bei weniger als 5 Personen muss es dem Gast angeboten werden, ihm steht es jedoch frei es auszufüllen.
- Handys/Mobiltelefone von Mitarbeitern sind generell verboten, im Spind einzuschliessen und nur während der Pausen zu nutzen. Nach dem erneuten wegschliessen - Hände Desinfizieren.
- Generell trägt das Personal (Küche, Stewarding) Mund- und Nasenschutz. Diese werden alle 4 Stunden wechselt und mit frischen ersetzt
- Während der Schicht werden vom Personal (Service, Küche, Stewarding) Einmalhandschuhe getragen – Diese werden stündlich gewechselt
- Kommuniziert wird mit einem Abstand von mindestens 1.5 Metern untereinander mit Mitarbeitern und Gästen
- Beim Servieren und Abräumen nicht sprechen (Virus wird über Aerosole verteilt)
- Kein Körperkontakt - kein Hände schütteln, kein Schulterklopfen oder ähnliches unter Mitarbeitern und mit Gästen
- Arbeitskleider werden täglich gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen

## Schutzmassnahmen im Bereich F&B

- Wir verzichten auf mehrseitige Speisekarten, stattdessen Digitale Speisekarten (als Download auf Gäste Smartphones per QR code) Wünscht ein gast ausdrücklich eine Speisekarte so gibt sie als Einwegvariante und wird nach Gebrauch entsorgt
- Gläser und Tassen nie am Trinkbereich sondern möglichst weit unten anfassen
- Nach dem Abtragen 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
- Beim Servieren der Speisen, Gloschen verwenden zum Abdecken der Speisen
- Gläser werden durch Cover geschützt
- 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
- Room Service Wägen zum servieren benutzen um möglichst wenig Kontakt zu haben
- Wir kommunizieren die Verhaltensregeln durch Aushang im Eingang: In Armbeuge niessen/husten und häufiges gründliches Händewaschen

## **Schutzmassnahmen im Bereich F&B - Restauration + Room Service**

- Frühstück wird individuell am Tisch, a la carte oder per Room Service anstelle des Frühstücksbuffets angeboten
- Auf Buffetangebote (insbesondere Selbstbedienung) verzichten wir vorerst – bis diese Restriktion in Form einer offiziellen Memo aufgehoben wird
- A la carte Angebote für Bfst + Lunch & Dinner wurden kreiert
- Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt
- Wo möglich Tellergerichte anstatt Plattenservice und Beilagenschalen; kein Vorlegen von Beilagen am Tisch
- Im Restaurant trockene Luft vermeiden - alle 4 Stunden lüften
- Maximal 30 Personen als zusammengehörige Gruppe dürfen zusammen sitzen.
- Der Abstand zum nächsten Gast muss jederzeit mindestens 1.5m betragen und wird gemessen von Schulter zu Schulter
- 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
- Keine Besteckkörbe auf der Terrasse
- Ab 11.05. sobald die Restaurants wieder geöffnet sind wird die Room Service charge wieder eingeführt



## **Schutzmassnahmen im Bereich F&B – Küche + Stewarding**

- Handys/Mobiltelefone von Mitarbeitern sind generell verboten, im Spind einzuschliessen und nur während der Pausen zu nutzen. Nach dem erneuten wegschliessen - Hände Desinfizieren
- Generell trägt das Personal (Service, Küche, Stewarding) Mund- und Nasenschutz. Diese werden alle 4 Stunden wechselt und mit frischen ersetzt
- Während der Schicht werden vom Personal (Service, Küche, Stewarding) Einmalhandschuhe getragen – Diese werden stündlich gewechselt
- Köche sowie die Stewarding Mitarbeiter tragen während der Schicht einen Kochhut oder ein Haarnetz
- Reinigungstücher werden sehr regelmässig gewechselt

## Schutzmassnahmen im Bereich Meeting und Event

- Sitzplätze in Seminarräumen des Betriebes haben einen Mindestabstand von 1.5 Metern. Der Abstand gilt von Schulter zu Schulter in alle 4 Himmelsrichtungen.
- Die Regeleung gilt für alle Seminar Gäste mit Zimmern im Hotel sowie ohne Zimmer. Die Personanzahl ist nicht begrenzt und richtet sich somit nach dem Mindestabstand.
- Der Betrieb stellt selbstbediente Buffets auf One-Pot-Alternativen um. Jedes Gericht wird in einem Weckglas mit Deckel serviert.
- Die Mitarbeiter tragen Einweghandschuhe welche mindestens Sstündlich gewechselt werden.
- Verpflegung von Seminaren dürfen nicht im öffentlichen Restaurant, sondern in abgetrennten Räumlichkeiten durchgeführt werden. Das Schutzkonzept Gastgewerbe ist einzuhalten.
- Oberflächen und Gegenstände (z. B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.
- Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. 4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).
- Der Betrieb verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese nach jedem Gast.

## Schutzmassnahmen im Bereich Meeting & Event

- Der Betrieb verzichtet auf Gegenstände, die von mehreren Gästen geteilt werden (z. B. Zeitschriften, Magazine oder Snacks)
- Mehrmals pro Tag prüfen ob die Desinfektionsspender vor den Toiletten noch genügend aufgefüllt sind
- Von jedem Gast werden die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit) und der Tagungsraum erfasst. Das Unternehmen bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet sie danach vollständig
- 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 1 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 Betrieb 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.
- Alle Kaffeepausen werden nach dem neuen Konzept aufgebaut. Alle Speisen hierbei werden entweder in geschlossenen Behältnissen angeboten, oder sind als Single Portionen zubereitet.
- Getränke / Säfte werden nur in Flaschen angeboten.