

Schutzkonzept Greulich Design & Lifestyle Hotel

Zusatz zu Gastronomie Schutzkonzept Restaurant Blau

Update 15.10.2020

1. Allgemein

Das Schutzkonzept für den Hotelbetrieb des Greulichs unter CoVid- 19 basiert grundsätzlich auf dem Standard-Schutzkonzept für Hotelbetriebe der Hotelleriesuisse. Für den Gastronomiebetrieb besteht ein eigenes Schutzkonzept (basierend auf dem Standard-Schutzkonzept der Gastronomiesuisse).

Der Betrieb sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die bestmögliche Einhaltung der BAG Richtlinien

Im Folgenden werden Abläufe für das Hotel Greulich darauf angepasst und festgehalten.

Grundregeln

Das Schutzkonzept des Unternehmens muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Der Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Die Restaurationsbetriebe, Barbetriebe und Gemeinschaftsgastronomie stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Diskotheken, Tanzlokale und Nachtclubs erheben die Kontaktdaten anwesender Personen, wenn es zu einem engen Kontakt kommt.
3. Für Alle Mitarbeiter gilt seit dem 25.09.2020 Maskenpflicht.
4. Mitarbeitende und andere Personen halten generell 1,5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
5. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
6. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
8. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
9. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
10. Es werden die Kontaktdaten der Gäste erhoben. Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen werden die Kontaktdaten einer Person dieser Gruppe erhoben. Dies gilt bei jeder Konsumation egal ob innen oder aussen, egal ob es sich um Hotelgäste oder um externe Gäste handelt. Die Kontaktdaten werden 2 Wochen aufbewahrt.
11. **Gastronomiebetriebe, Bars und Clubs**
Gäste von Gastronomiebetrieben müssen Kontaktdaten aufnehmen. Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen genügt die Erfassung der

GREULICH

Kontakt Daten einer Person. Zum Schutz des Personals und der Gäste gilt daher neu in allen Gastronomiebetrieben eine Maskenpflicht für das Servicepersonal. In Gastronomiebetrieben und Bars, in welchen die Konsumation nicht ausschliesslich sitzend erfolgt, sowie in Clubs, Diskotheken und Tanzlokalen gilt im Innenbereich neu generell eine Maskentragpflicht. Gültig ab 15. Oktober bis 31. Oktober.

12. Maskentragpflicht bei Veranstaltungen

Bei Veranstaltungen mit mehr als 30 Personen gilt in Innenräumen neu eine Maskentragpflicht, sofern die Mindestabstände nicht eingehalten werden können. Bisher galt dies für Veranstaltungen in Innenräumen mit mehr als 100 Personen bzw. in Innen- und Aussenräumen mit mehr als 300 Personen. Mit dieser Senkung der zulässigen Personenzahl ohne Maskenschutz oder Abstand soll das Übertragungsrisiko an Veranstaltungen gemindert werden. Gültig ab 15. Oktober bis 31. Oktober.

Massnahmen zur Umsetzung der Vorgaben

1. Händehygiene

MASSNAHMEN	KONTROLLE:
Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife (min. 30 Sekunden gemäss Händehygienschulung). Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach den Pausen. Während der Arbeit erfolgt eine regelmässige Händedesinfektion, insbesondere nach dem Anfassen von unreinen Objekten und Oberflächen (z.B. nach dem Abräumen der Tische, Zimmerreinigung etc.).	Teamleiter
Bei folgenden Arbeiten tragen wir Einweghandschuhe: <ul style="list-style-type: none"> • Abfallentsorgung • Reinigungsarbeiten in den Hotelzimmern. 	Teamleiter
Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden	MA
Mitarbeiter achten darauf, sich nicht selber im Gesicht anzufassen	MA
Handschlag zur Begrüssung (und Umarmung) sind zu unterlassen	MA
Händehygienestationen für die Kunden: <ul style="list-style-type: none"> • Desinfektionsflaschen auf der Bar und Rezeption 	Teamleiter

2. Distanz halten

MASSNAHMEN	KONTROLLE:
1,5 Meter Abstand zwischen den Gästegruppen. Der 1,5 Meter Abstand gilt nicht, wenn sich die Gäste im Betrieb bewegen.	Teamleiter, MA
Im Wartebereich Hinweisschilder des BAG	Sicherheitsbeauftragter
Hinweisschild mit Maximalbelegung im WC, Lift und in der Garderobe	Sicherheitsbeauftragter

GREULICH

Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet. Wenn möglich sind mind. 1,5 Meter Abstand zu halten.	Sicherheitsbeauftragter
Mitarbeiter halten, wenn immer möglich 1,5 Meter Abstand zueinander. Ist dies nicht möglich, empfehlen wir eine Hygienemaske (es besteht keine Tragepflicht)	Sicherheitsbeauftragter

3. Reinigung Allgemein

MASSNAHMEN:	KONTROLLE:
Oberflächen und Gegenstände (Arbeitsflächen, Kasse, Telefon, Türklinke, Liftknopf etc.) werden regelmässig gereinigt. Es wird ein Reinigungsprotokoll geführt.	Teamleiter
Die Reinigungstücher werden 2 x täglich ausgewechselt	Teamleiter
Die Tische werden nach jedem Gast mit Oberflächen-desinfektionsmittel abgewischt	Teamleiter, MA
WC-Anlagen werden regelmässig gereinigt und desinfiziert. Es wird ein Reinigungsprotokoll geführt. Hierbei werden immer Handschuhe getragen.	Office-MA
Alle Abfalleimer werden täglich geleert.	Teamleiter
Arbeitskleider werden täglich gewechselt	Teamleiter
Menükarten werden nur auf Verlangen verteilt. Der Gast kann unser Angebot auf unserer Webseite (via scannen des QR-Codes auf dem Tisch) einsehen. Die Menükarten werden nach jedem Gebrauch desinfiziert	MA
Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden immer im Geschirrspüler gereinigt (min 60 Grad)	MA

4. Reinigung Hotelzimmer

MASSNAHMEN:	KONTROLLE:
Die tägliche Zimmerreinigung und Abschlussreinigung werden mit Maske und Handschuhen durchgeführt. Zwischen den Reinigungen und in den öffentlichen Bereichen dürfen Mitarbeiter die Maske (unter Einhaltung der richtigen Handhabung) absetzen. Gäste können aus Sicherheitsgründen die tägliche Reinigung abbestellen.	Teamleiter
Die Reinigungstücher werden 2 x täglich ausgewechselt	Teamleiter
Die tägliche Zimmerreinigung wird minimiert ausgeführt: MA kontrollieren Zustand des Zimmers, ggf. wird gereinigt. Ansonsten werden die Betten gerichtet, Frotteewäsche ausgewechselt, Müll entsorgt und Geschirr durch Spülmaschine (Desinfektion) gereinigt.	Teamleiter, MA
Bei Abreise-Zimmern: Normale Reinigung wird durchgeführt (mit Maske und Handschuhe): <ul style="list-style-type: none"> • Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden immer im Geschirrspüler gereinigt (min 60 Grad) • Sanitäre-Anlagen reinigen und desinfizieren. • Hygieneartikel, Telefon, Fernbedienung desinfizieren • Alle Oberflächen reinigen und desinfizieren, inkl. Türklinke etc. 	Teamleiter, MA
Arbeitskleider werden täglich gewechselt	Teamleiter
Menükarten werden nur auf Verlangen verteilt. Der Gast kann unser Angebot auf unserer Webseite einsehen. Die Menükarten werden nach jedem Gebrauch desinfiziert.	MA

GREULICH

5. Schutz von besonders gefährdeten Personen

MASSNAHMEN:	KONTROLLE:
Die Bestimmungen von Art. 10c der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus müssen übernommen werden und gelten für alle Betriebe und alle Mitarbeiter	Sicherheitsbeauftragter
Der Betrieb berücksichtigt, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen.	Sicherheitsbeauftragter
Wir platzieren gefährdete Personen bevorzugt in einer ruhigen Ecke	CdS

6. CoVid 19 Erkrankte am Arbeitsplatz

MASSNAHMEN:	KONTROLLE:
Bei Krankheitssymptomen (wie Fieber, Kurzatmigkeit, Husten) werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen. Der Mitarbeiter meldet dies seinem Hausarzt. Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes	Geschäftsführer

7. Besondere Arbeitssituationen

MASSNAHMEN:	KONTROLLE:
Hygienemasken werden nach Gebrauch, aber mindestens alle 4 Stunden gewechselt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken müssen in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt werden.	MA
Einweghandschuhe werden nach Gebrauch, aber mindestens jede Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.	MA
Abgepackte Produkte wie Zucker und Rahm, die vom Gast nicht benutzt wurden, werden entsorgt.	MA
Das Frühstücksbuffet wird nicht mehr genutzt. Eine CoVid-19 Frühstücks Variante wird auf dem Zimmer zur Verfügung gestellt.	Teamleiter
Die Schutzmassnahmen gelten auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen	Teamleiter

Abschluss

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____