



Schutzkonzept COVID-19

CACHET HOTEL COLLECTION

Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z. B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden). Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19). Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version.

- ▶ Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
- ▶ Alle Gäste sowie Mitarbeiter tragen jederzeit eine Gesichtsmaske. Ausnahme ist, wenn sich Gäste im Hotelzimmer befinden oder am Tisch sitzen. **Speisen und Getränke dürfen ausschliesslich sitzend konsumiert werden.**
- ▶ Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
- ▶ Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Metern sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
- ▶ Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
- ▶ Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.
- ▶ Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
- ▶ Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
- ▶ Umsetzung der Vorgaben im Management um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
- ▶ Die Kontaktdaten werden von jedem Gast erhoben. Ausnahme sind Kinder, die mit ihren Eltern anwesend sind.

INDEX

▶ HÄNDEHYGIENE	4
▶ GESICHTSMASKEN	5
▶ DISTANZ HALTEN	6
▶ ARBEITEN MIT UNVERMEIDBARER DISTANZ	7
▶ GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN	8
▶ REINIGUNG	9
▶ BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN	10
▶ PERSONENDATEN	11
▶ INFORMATION	12

HÄNDEHYGIENE

- ▶ Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
- ▶ Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
- ▶ Entfernung von unnötigen Gegenständen, welche von Kundschaft angefasst werden können, wie z. B. Zeitschriften, Visitenkarten, Infolyer
- ▶ Die Gäste müssen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.
- ▶ Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft, sowie vor und nach Pausen.
- ▶ Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren.
- ▶ Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor sie sauberes Geschirr wieder anfassen.
- ▶ Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet

GESICHTSMASKE

- ▶ Jede Person muss in Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen. Die Gäste sind von der Maskentragepflicht ausgenommen, sobald und während sie an ihrem Tisch sitzen. Wenn die Personen aber auf dem Weg zum Tisch sind oder die Toiletten aufsuchen, ist eine Gesichtsmaske zu tragen. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
- ▶ Die Maskentragpflicht gilt in Innenräumen, einschliesslich Fahrzeugen, in denen sich mehr als eine Person aufhält, sowie in Aussenbereichen, auch für die Mitarbeitenden, die dort arbeiten. Die Gäste müssen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.
- ▶ Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, ebenso Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können.

DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Distanz 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.

- ▶ 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.
- ▶ Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.
- ▶ Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gäste den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästen einhalten können.
- ▶ Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.
- ▶ Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.
- ▶ Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern in WC-Anlagen, Aufenthalts- und Umkleideräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann. **Max. 4 Personen im Umkleideraum im Blue City und max. 2 Person im Trafo. Max. 1 Person im Hotel Kettenbrücke.**
- ▶ In Aufenthalts- und Pausenräumen für das Personal wird die Anzahl Personen auf 1 Person pro 4 m² limitiert. Arbeitspausen werden bei Bedarf gestaffelt organisiert. Der Abstand von 1.5 m muss eingehalten werden. Max 3 Personen sitzend am Tisch im Pausenraum.
- ▶ Sitzplätze in Seminarräumen des Betriebes haben einen Mindestabstand von 1.5 Metern. Maximale Anzahl der Teilnehmer pro Seminarraum ohne Publikum gilt eine Obergrenze von 50 Personen drinnen und 100 Personen draussen.
- ▶ Firmeninterne Sitzungen sind ohne Personenbeschränkung erlaubt.
- ▶ **Der Betrieb vermeidet, dass das Personal Gegenstände der Gäste anfasst.** Dazu gehört auch deren Kleidung. Garderoben sind nur zulässig, wenn das Kleidungsstück versorgt oder entnommen werden kann, ohne dass andere Kleider oder Gegenstände (z. B. Kleiderbügel) angefasst werden.
- ▶ In den Personenlifts dürfen maximal 2 Personen gleichzeitig fahren.

ARBEIT MIT UNVERMEIDBARER DISTANZ UNTER 1,5M | GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

7

CACHET HOTEL COLLECTION

- ▶ 2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1,5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken.
- ▶ Im Service wird ein Mindestabstand von 1,5 Metern dringend empfohlen. Der Betrieb sollte organisatorische Massnahmen prüfen, damit dieser Abstand eingehalten werden kann (z. B. Service-Tische oder Service-Wagen)

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen Massnahmen:

- ▶ Die Gästegruppen an den einzelnen Tischen sind so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1,5 Meter zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird. Es müssen die Kontaktdaten von jedem Gast erhoben werden.
- ▶ Speisen und Getränke in Innenräumen und im Aussenbereich dürfen nur sitzend konsumiert werden, sofern die kantonale Behörde keine Erleichterung vorsieht.

COVID-19 Schutzkonzept

GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN – NUR SITZEND KONSUMIEREN

Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.

- ▶ Die Gästebereichen in Restaurationsbetrieben sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird
- ▶ Im Innenbereich dürfen höchstens 4 Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Familien mit Kindern die im selben Haushalt leben.
- ▶ Im Aussenbereich dürfen höchstens 6 Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Familien mit Kindern die im selben Haushalt leben.
- ▶ Speisen und Getränke in Innenräumen und im Aussenbereich dürfen nur sitzend konsumiert werden, sofern die kantonale Behörde keine Erleichterung vorsieht.

- ▶ Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden
- ▶ Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt. Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmässig, aber mindestens 2 x täglich (jeweils nach Mittags- und Abendservice) ausgewechselt werden.
- ▶ 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 (Telefon, Computer, Tablets), das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmässig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.
- ▶ Schlüssel-Schlüsselkarten der Gäste im Trafo Hotel Baden werden bei Check-In und Check-Out mit UVC Licht desinfiziert. Im Hotel Kettenbrücke werden diese bei Check-In und Check-Out desinfiziert.
- ▶ Kopfkissen werden nach Bedarf mit UVC Staubsaugern desinfiziert.
- ▶ WC-Anlagen werden nach jeder Schicht gereinigt und desinfiziert (aber mindestens 2x täglich). Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen – ist bei der Kasse im Lemon und im Trafo sowie im Hotel Kettenbrücke an der Rezeption.

- ▶ Zimmerreinigung: die Reinigungstücher müssen nach jedem Zimmer gewechselt werden.
- ▶ Das Personal trägt Handschuhe im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und das Personal wäscht sich nach dem Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche gründlich die Hände.
- ▶ Offene Abfalleimer werden täglich mehrmals geleert. Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt. **HSK leert Abfalleimer in den WC's morgens und bei WC-Reinigung am Nachmittag, am Abend erfolgt die Leerung vom Service und Küche jeweils nach Mittags- und Abendservice.**
- ▶ Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.
- ▶ Arbeitskleider werden täglich gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.
- ▶ Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (4x täglich für ca. 10 Minuten lüften).
- ▶ Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Napperons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.
- ▶ **Tabletts werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert.**
- ▶ Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden möglichst im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand). Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.

BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

1
1

- ▶ Stoffmasken werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle vier Stunden gewechselt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Stoffmasken sind in einem geschlossenen Behälter aufzubewahren.
- ▶ Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.
- ▶ Der Betrieb reinigt gemeinsam benutzte Utensilien nach jedem Gast (z. B. Tischgewürze, Brotkörbe etc)
- ▶ Betrieb stellt bei selbstbedienten Buffets (Kaffeepausen) Desinfektionsspender hin und weist die Gäste darauf hin.
- ▶ Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1.5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

PERSONENDATEN

1
2

CACHET HOTEL COLLECTION

- ▶ Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten aller Hotelgäste sowie auch Restaurantgäste . Davon ausgenommen sind Kinder, die mit ihren Eltern anwesend sind. **Die Kontaktdaten werden Online erfasst (QR Code wird zur Verfügung gestellt).**
- ▶ Der Betrieb hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren: die Möglichkeit einer Kontaktaufnahme durch die zuständige kantonale Stelle und deren Kompetenz, eine Quarantäne anzuordnen, wenn es Kontakte mit an Covid-19 erkrankten Personen gab.
- ▶ Es sind folgende Daten zu erheben: Nachname, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und die Tischnummer.
- ▶ Das Unternehmen bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet sie danach vollständig. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.

COVID-19 Schutzkonzept

- ▶ Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich auf. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln sowie die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen
- ▶ Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Gesichtsvisiere, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden und erfolgt durch den jeweiligen Abteilungsleiter.
- ▶ Das Personal wird geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können. Es empfiehlt sich zudem, den Bodenbelag bei Händedesinfektionsmittel-Stationen abzudecken.
- ▶ Gäste werden beim Eingang schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten.
- ▶ Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.
- ▶ Der Mitarbeiter ist verpflichtet dem Vorgesetzten zu melden, wenn er der Risikogruppe angehört. Die Abklärung, ob ein/e Mitarbeiter/in besonders gefährdet ist, findet durch freiwillige, vertrauliche Gespräche statt.
- ▶ Der Betrieb lässt keine erkrankten Mitarbeitenden arbeiten und schickt Betroffene sofort nach Hause.
- ▶ Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden à 10 Minuten (gilt nicht als Arbeitszeit).
- ▶ Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (KOPAS, David Tschümperlin, Theresia Sokoll, Ruzica Dujmic) überprüft die Umsetzung der Massnahmen

Dokument erstellt gemäss den Schutzkonzepten von GastoSuisse und HotellerieSuisse für die Blue City Hotel AG, Trafo Hotel AG und Hotel Kettenbrücke AG. Stand 31. Mai 2021. Änderungen vorbehalten.

Jeder Mitarbeiter bestätigt über Hotelkit (internes Kommunikationstool) oder auf dem vorhandenen Formular mit dem Kommentar «Ich habe das Dokument gelesen und verstanden», dieses Dokument erhalten und gelesen zu haben.

