

SCHUTZKONZEPT COVID-19

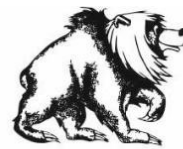
Landgasthof Grizzlybär

Einleitung

Dieses Konzept basiert auf den Vorgaben der Standard-Schutzkonzepte der Branchenverbände für Gastgewerbe und Hotellerie und wurde auf die Gegebenheiten im Landgasthof Grizzlybär angepasst. Es ergänzt die bestehenden internen Hygiene- und Schulungskonzepte und gilt bis auf Widerruf. Direktion und Abteilungsleiter sind für die Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

Grundregeln

1. für alle Gäste sowie Mitarbeiter und Lieferanten gilt Maskenpflicht, in den Innenräumen sowie auch im Aussenbereich des Landgasthofes und im Tierpark
1. COVID-SELBSTTEST: Unsere Mitarbeitenden führen wöchentlich einen Selbsttest durch.
2. Alle unsere Gäste sind verpflichtet, sich umgehend via QR-Code zu registrieren (Contact Tracing)
3. Nur die Restaurantterrasse ist geöffnet (Innenräume bleiben weiterhin geschlossen)
4. Es gilt eine Sitzpflicht und die Maske darf nur während der Konsumation abgelegt werden
5. Es sind nur noch Gästegruppen von höchstens vier Personen zusammen an einem Tisch sitzend erlaubt (Ausnahme Eltern mit eigenen Kindern).
6. Alle Personen im Betrieb waschen regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
7. Wir stellen sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.
8. Mitarbeitende und Gäste 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.
9. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
10. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.
11. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.
12. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
13. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
14. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.



Alberto Lipoveci, Geschäftsführer

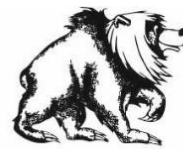
1. Händehygiene

	Wo? (Bereich, Ort)	Wie? (Massnahme, Häufigkeit)	Wer?
SERVICE	Bestehende Handwaschstationen in Restaurants/Backoffice	Verwendung gem. bestehendem Hygienekonzept Zusätzlich; Handschuhe für die Mitarbeiter im Service und Desinfektionsspender für die Gäste. Vor folgenden Arbeiten IMMER die Hände desinfizieren: Tische decken, Servietten falten, Besteck polieren) Nach dem Abräumen der Tische immer die Hände waschen	Alle MA
	Bei jedem Resturanteingang	Zusätzlicher Händedesinfektionsspender, Masken werden den Mitarbeitenden auf Wunsch zur Verfügung gestellt	Alle Gäste/MA
KÜCHE	Bestehende Handwaschstationen in Küche und Office	Verwendung gem. bestehendem Hygienekonzept	ALLE MA Küche
	Warenannahme UG	Zusätzlicher Händedesinfektionsspender	MA
	Economat	Zusätzlicher Händedesinfektionsspender	MA
HAUS- WIRTSCHAFT	1.+2. Stock Desinfektion	Pumpdispenser reicht	Gäste und MA
	Spender auf Funktionstüchtigkeit	Durch Hauswirtschaft kontrolliert und ersetzt	MA
	Desinfektionsspender Eingang Hotel / Restaurant	Stationär	Für MA und Gäste
	Jeweilige Eingänge	Restaurant, Haupteingang, / Pub, Öffentliche WCs	Für Gäste
	Etagenoffice und rückwärtige Räume	Desinfektionsspender mit P-Touch beschriftet (klar ersichtlich was Desinfektion ist)	
STALL	Eingang Stall	Händedesinfektionsspender	Alle MA
Mini-Golf	Minigolf-Haus bzw. Start Mini-Golf Bahn	Händedesinfektionsspender	MA und Gäste



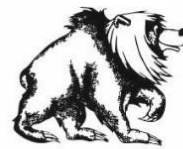
2. Auseinanderhalten der Gästegruppen

Wo? (Bereich, Ort)	Wie? (Massnahme, Häufigkeit)	Verantwortung
Restaurant	Innenbereiche geschlossen	AL
Restaurantterrasse	Geöffnet. Maximal 4 Personen pro Tisch (Ausnahme Eltern mit eigenen Kindern). Abstand von 1.5 Meter zu den nächsten Tischen ist zu gewährleisten. Es besteht eine Sitzpflicht, nur während der Konsumation darf die Maske abgezogen werden.	AL
Check – in / out	Separat und getrennt von den anderen Gästen am Hochtisch vornehmen, 1.5 Meter Abstand, Verkürzung der Kontaktdauer und Tragen von Schutzmaske	MA
Kaffeepausen Seminare	Kaffeepausen so einteilen, dass Seminare sich nicht antreffen. Kaffeepausen müssen entsprechend geplant werden mit fixen Kaffeepausenzeiten. Die Pausenzeiten müssen vorgängig klar definiert werden. Kaffeepausen müssen unbedingt eingehalten werden.	MA
Verpflegung Seminare	Seminare müssen vorgängig unbedingt die Pausenzeiten melden. Diese müssen unbedingt eingehalten werden. Seminare werden so eingeplant, dass jede Gruppe separat sitzt.	MA
Minigolf	Eine Bahn wird nach dem Bespielen erst verlassen, wenn die Vorgruppe an einer Bahn zu Ende gespielt und diese verlassen hat. So wird die Einhaltung des Mindestabstandes von 1.5 Metern bereits garantiert, da die Bahnen in der Regel mehr als dieser geforderte Mindestabstand auseinanderliegen. Die Reihenfolge der zu bespielenden Bahnen ist einzuhalten. Kein «Überspringen» von Bahnen -> definierter Einbahnverkehr.	Gäste



3. Distanzhalten

	Wo? (Bereich, Ort)	Wie? (Massnahme, Häufigkeit)	Wer?
SERVICE	Restaurantterrasse	Maskentragepflicht für alle Gäste, Mitarbeiter und Lieferanten (Die Maske darf nur während der Konsumation abgelegt werden)	Alle MA / Gäste / Lieferanten
	Restaurantterrasse	Bodenmarkierungen/ Abstandsmarkierungen/ Tische, die nicht benutzt werden dürfen, werden markiert, die Stühle entfernt.	Gäste / MA
	Restaurantterrasse	Maximal 15 Personen pro Reservation, auch an 4er Tische zu verteilen.	AL
	Restaurantterrasse	Es dürfen nur max. 4er Tische vergeben werden, einzige Ausnahme für Eltern mit eigenen Kindern	AL / MA
	Restaurant	Das Restaurant muss zwingend um 23.00 Uhr geschlossen werden.	AL / MA
	Hotelrestaurant-Buffer	Bodenmarkierungen werden eingehalten	Gäste / MA
HAUSWIRTSCHAFT	Etagenmitarbeiterinnen arbeiten alleine	1 Damen pro Etage	Fixe Einteilung
	Lingerie	Maximal 1 Person	MA
	Etage	Maskentragepflicht	MA
	Mitarbeiter Einführung	Neue MA werden von einem Gotti betreut hier ist ebenfalls Maskenpflicht	MA



MINI-GOLF ANLAGE	Anlage	Max. 50 Personen auf der ganzen Anlage verteilt, es werden zur Kontrolle nummerierte Karten abgegeben.	Gäste / MA
	Start / Ende des Spiels	Ausleih und Rückgabe der Schläger: Der Ausleiher übernimmt den Ball und Schläger vom Besitzer mit einem unbenutzten Taschentuch. Die Rückgabe des Balls sowie Schläger nach dem Spiel an den Besitzer erfolgt nach dem gleichen Vorgehen.	Gäste / MA
	Schläger und Bälle	Schläger, Bälle und sonstiges ausgehändigtes Zubehör werden vor der erneuten Herausgabe desinfiziert.	MA
	Scorekarten	Auf Abgabe von Schreibzeug und Scorekarten kann verzichtet werden. Auf Smartphones können diverse Gratis-Apps zum Aufschreiben von Resultaten verwendet werden. Stichwort «Minigolf Scorecard» eingeben.	Gäste / MA
	Während des Spiels	Die Reihenfolge der zu bespielenden Bahnen ist einzuhalten. Kein «Überspringen» von Bahnen -> definierter Einbahnverkehr. Eine Bahn wird nach dem Bespielen erst verlassen, wenn die Vorgruppe an einer Bahn zu Ende gespielt und diese verlassen hat. So wird die Einhaltung des Mindestabstandes von 2 Metern bereits garantiert, da die Bahnen in der Regel mehr als dieser geforderte Mindestabstand auseinanderliegen	Gäste
	Auf der ganzen Anlage	Auf „Shake-Hands“, Abklatschen und Umarmungen ist zu verzichten	Gäste



Tierpark & Spielplatz	Tierpark & Spielplatz	Maskenpflicht für alle (ausgenommen Kinder bis 12 Jahre)	MA / Gäste
	Tierpark & Spielplatz	<p>Personal ist, wenn nötig, vor stark besuchten Tieranlagen im Einsatz, um den Besucherfluss zu regeln und die Besuchenden auf die Distanzregeln und Maskenpflicht hinzuweisen.</p> <p>Ein Abstand von mindestens 1.5 Metern ist jederzeit zwischen Mitarbeitenden, weiterem Personal und Besuchenden einzuhalten.</p> <p>Die Hygieneregeln, wie regelmässiges Händewaschen und/oder desinfizieren der Hände, sind zu verinnerlichen und zu befolgen.</p>	MA / Gäste
	Stall	Häufig berührte Oberflächen regelmässig desinfizieren: Türgriffe, Werkzeug	MA
	Tierparkführung	Nicht erlaubt.	MA / Gäste



4. Reinigung

Wo? (Bereich, Ort)	Wie? (Massnahme, Häufigkeit)	Verantwortung
Restaurants	<p>Putzpläne werden angepasst, Handschuhe und mehr Putzutensilien sowie Desinfektionsmittel werden zur Verfügung gestellt</p> <p>Zusätzliche geschlossene Abfalleimer</p> <p>Gedecke werden nach jedem Gast ausgetauscht und gereinigt</p> <p>Es wird vier Mal täglich das Restaurant für 10 Minuten gelüftet</p> <p>Speisekarten werden nach jedem Gast gereinigt und desinfiziert</p> <p>Besteck und Geschirr nur in der Maschine waschen (über 60 Grad), nicht von Hand</p>	AL
Hauptküche	Putzpläne werden angepasst	AH
Öffentliche Bereiche	<p>Checklisten und Abläufe für die Desinfektion erstellen</p> <p>Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen und Stühle, Kaffeemaschinen, Geräte in der Küche, etc. werden regelmässig gereinigt und desinfiziert</p> <p>Oberflächen und Gegenstände werden regelmässig desinfiziert und gereinigt (Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel, etc.)</p>	AL
Öffentliche Bereiche	Genauen Putzplan definieren	AL
Zimmer	Keine Reinigung, während der Gast sich im Zimmer befindet	HW
Öffentliche Toiletten	Kontrollschilder ersichtlich positionieren (Hauptgebäude)	HW
Seminarräume	Täglich nach jedem Seminar komplett gereinigt (Tische, Schreibunterlagen, Kugelschreiber, Moderationskoffer)	MA
Seminarräume (Türen, Lichtschalter, technische Elemente im Plenarraum)	Desinfizieren der Plenarraumtüren (Innen & Aussen)	MA
Minigolf	Schläger, Bälle und sonstiges ausgehändigtes Zubehör werden durch den Bahnen-betreiber vor der erneuten Herausgabe desinfiziert.	

5. Covid Erkrankte am Arbeitsplatz

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende vom Vorgesetzten nach Hause geschickt und angewiesen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen. Der/die Vorgesetzte informiert umgehend das HR. Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes. Es stehen ein kontaktloser Fieberthermometer vor Ort zur Verfügung, um im Zweifelsfall die Temperatur von Gästen und Mitarbeitern messen zu können.

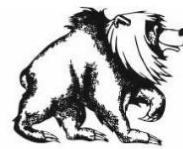
6. Besonders gefährdete Personen

Der Betrieb berücksichtigt, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen. Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Schutzmassnahmen des BAG

Die besonders gefährdeten Mitarbeitenden sind verpflichtet, sich beim HR zu melden. Bei den Schutzmassnahmen berücksichtigen wir die Covid-19 Verordnung 2 des BAG.

7. Besondere Arbeitssituationen

Wo? (Bereich, Ort)	Wie? (Massnahme, Häufigkeit)	Wer?
Gast ruft jemanden zu sich ins Zimmer (bspw. Instruktion TV)	MA trägt Mundschutz und Handschuhe	



8. Information

Wo? (Bereich, Ort)	Wie? (Massnahme, Häufigkeit)	Wer?
Mitarbeitende (Schulung)	<p>MA-Sitzung inkl. Schulung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handhygiene, Desinfektion - Umgang mit persönlichem Schutzmaterial - Verhalten bei Krankheitssymptomen - Schutz von besonders gefährdeten Personen - Allgemeine Schutzmassnahmen wie Social Distancing etc <p>Service:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tischvergabe nur bis 4 Personen (• Sperrstunde Restaurant ab 23.00 Uhr • Gäste beim Eintreten auf die «Regeln» aufmerksam machen. • Kontrolle, ob sich der Gast mit dem QR-Code registriert hat • Immer Abstand halten • Garderobe darf nicht angenommen werden (Im Auto lassen oder zum Tisch nehmen) • Hände desinfizieren • Beim Einsetzen von Tellern oder Servieren von Getränken nicht reden • Reduziertes Angebot 	Alle Mitarbeitende
Check-in	<ul style="list-style-type: none"> • Gäste beim Eintreten auf die «Regeln» aufmerksam machen. • Kontrolle, Gästekartei vollständig • Immer Abstand halten 	Hotelgäste
Öffentliche Räume	Aushang BAG-Hinweisplakate	AL
Diverse Räumlichkeiten	Plakate mit Personenbeschränkung anbringen	AL
Restaurants	Die Corona-Schutzmassnahmen werden für jeden Gast ersichtlich in den Restaurants verteilt	AL
Restaurants	Mitarbeiterdaten in der Kasse gespeichert	Alle Service MA
Öffentliche Räume	<ul style="list-style-type: none"> - Wenn möglich Verzicht auf Zeitungen, Zeitschriften, etc. - Desinfektion zur Verfügung stelle 	



Minigolf	<p>Die Gäste werden anhand von Verhaltensregeln auf das Schutzkonzept hingewiesen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Sämtliche Verhaltens- und Hygieneregeln des BAG müssen eingehalten werden• Personen mit Krankheitssymptomen dürfen NICHT am Spielbetrieb teilnehmen• Max. 50 Personen auf der Anlage (Kontrolle mit nummerierten Karten)• Eine Bahn wird nach dem Bespielen erst verlassen, wenn die Vorgruppe an einer Bahn zu Ende gespielt und diese verlassen hat.• Die Reihenfolge der zu bespielenden Bahnen ist einzuhalten. Kein «Überspringen» von Bahnen -> definierter Einbahnverkehr.	
-----------------	---	--



9. Management

Für den Gesamtbetrieb:

- Infos über die aktuelle Situation MA via Mitarbeiterinformationsanlass
- Bei wöchentlicher Kadersitzung werden die Corona-Schutzmassnahmen besprochen, Erfahrungen aus den Abteilungen ausgetauscht und wo nötig angepasst
- Situativer Austausch der GL Hauenstein Hotels zur aktuellen Situation
- Zentraler Einkauf der Schutzmaterialien via Zentrale Hauenstein Hotels (D. Eschmann)
- Der SIBE, Alberto Lipoveci, überprüft zusammen mit den Abteilungsleitungen die getroffenen Massnahmen wöchentlich nach der Kadersitzung.
- Teilnahme an den Schulungen wird unterzeichnet

	Was?	Wie? (Massnahme, Häufigkeit)	Verantwortung
SERVICE	MA-Schulung	<ul style="list-style-type: none"> - Maskenpflicht - QR- Registrierung Gästedaten - Verhalten am Gast - Verhalten bei gemeinsamen Arbeiten - Garderobe - Abfallentsorgung - Mögliche Gästefragen 	AL
KÜCHE	MA-Schulung	<ul style="list-style-type: none"> - Handhabung Probierlöffel - Handhabung Lappen(nur gelbe), Torchons (2 Stück pro Mitarbeiter täglich) - Messerschublade - Garderobe - neuer Prozess Wa-Annahme - Abfallentsorgung - Handschuhe Office Mitarbeiter 	AL
HAUSWIRTSCHAFT	MA-Schulung	<ul style="list-style-type: none"> - Desinfektion der öffentlichen Räume - Persönliche Hygiene - Abstand - Garderobe - Kleiderausgabe - Auffüllen der Hygienespender - Zimmerreinigung - Wäschetrennen - Desinfektion des Arbeitsmaterials - Wie verhalte ich mich bei Grippe-symptomen 	AL



Büro	MA-Schulung	<ul style="list-style-type: none"> - Mitarbeiterstamm - Allgemein Desinfektion - Kurzarbeit - Reservationen Partnerbetriebe - Öffnungszeiten Restaurants - Abfallentsorgung - Buchungsbedingungen - Gutscheine verlängert - Arbeitsplan (Freiwünsche) 	AL
Stall	MA – Informieren	<ul style="list-style-type: none"> - Regelmässige Desinfektion - Gäste auf Distanzhaltung aufmerksam machen 	MA
Mini-Golf	MA-Informieren	<ul style="list-style-type: none"> - Regelmässige Desinfektion - Entgegennahme der Bälle und Schläger mit sauberem Taschentuch, anschl. Leihmaterial sofort desinfizieren - Informationsfactsheet an Spielern abgeben 	MA

10. Weitere Schutzmassnahmen

Wo? (Bereich, Ort)	Wie? (Massnahme, Häufigkeit)	Wer?
Front Office	Meldescheine erweitern; Begleitperson erfassen	
Plenarräume	Keine weiteren Unterlagen auflegen wie Seminarinfos etc. Handling Moderatorenkoffer	AL
Externe Mitarbeiter (Monteure, Handwerker)	<ul style="list-style-type: none"> - Registrierung bei Leitung TD (Datum, Uhrzeit, Firma, Name, Vorname, Ort der Tätigkeit) - Desinfektion - Handschuhe - Maskenpflicht 	AL

11. Erfassung Personendaten (nur Gastronomie)

Wo? (Bereich, Ort)	Wie? (Massnahme, Häufigkeit)	Verantwortung
Restaurantterrasse	Registration obligatorisch für jeden einzelnen Gast	Alle Service MA
Tierpark	Bei Führungen bis 30 Personen (zB Schulklassen etc. eine Kontaktperson muss Angaben hinterlegen	Gäste / MA

12. Signalisation und Beschilderung

	Wo?	Plakat BAG	Eigenes Plakat	Text Plakat	Distanz-Kleber	Raumkleber	Personenbeschränkung
1	Haupteingang Hotel	X	X	Eingang	X		
2	Seiteneingang Bergterrasse und Seeterrasse	X	X	Ausgang	X		
3	Lift	X	X	Max 1 Person, Ausnahme Familienangehörige	X	X	Max 1 Person oder Familie
5	WC UG	X	X	Max Personenzahl berücksichtigen WC Damen: 3 WC Herren: 2	X	X	WC Damen: 2 WC Herren: 2
6	Mini-Golf Haus / Start Minigolf-Anlage	X	X	Scorekarten per Handy-App empfohlen	X		
7	Tierpark / Zoo / Kinderspielplatz Eingang	X		Gruppenansammlung vermeiden, Abstand halten	X		
8	Aussenzugänge Seeterrasse / Bergterrasse	X	X	KEIN EINGANG! Benutzen Sie bitte den Haupteingang des Hotels (Pfeil/ca. Meter)	X	x	