



Schutzkonzept Corona

Schutzkonzept Hotel allgemein

1. Maskenpflicht in öffentlich zugänglichen Bereichen: Maskenpflicht gilt für Arbeitnehmende und Gäste in Beherbergungsbetrieben. Ausgenommen ist eine Maskenpflicht im Hotelzimmer.
2. Alle Personen im Betrieb reinigen und desinfizieren sich regelmässig die Hände.
3. Wir (die Mitarbeiter vom Hotel FloraAlpina) stellen sicher, dass die Gästegruppen nicht durchmischt werden. Bei Bedarf weisen wir die Gäste auf die Abstände hin.
4. Kontaktdaten von den Gästen (Hotel als auch Restaurantgäste) werden aufgenommen.
5. Anlässe mit über 100 Personen werden vorerst nicht durchgeführt.
6. Mitarbeitende und andere Personen halten 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.
7. . Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung und Desinfektion von Oberflächen.
8. Kranke Mitarbeiter mit Symptomen, die auf Corona hinweisen könnten, bleiben zuhause und unterlassen den Kontakt mit weiteren Personen.

Die Mitarbeiter kontaktieren den entsprechenden Arzt (wie z.B. Hausarzt, etc.) und halten uns an seine Anweisungen, falls ein Corona-Test angeordnet wird bleibt der Mitarbeiter in Isolation bis die Testergebnisse vorliegen.

9. Die Mindestabstände sind durch Bodenmarkierungen ersichtlich.
10. Ein- und Ausgänge sind entsprechend markiert.
11. In sanitären Anlagen wird die Anzahl der Gäste reduziert.

Händehygiene

1. Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs, des Restaurants, der Seminar- und Banketträume, sowie des Wellnessbereiches die Hände mit Wasser und Seife zu waschen und / oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
2. Alle Mitarbeiter im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. In allen Bereichen sind genügend Desinfektionsmittel vorhanden.



Distanz halten

Mitarbeitende, Gäste und andere Personen halten wo möglich 1,5 m Distanz zueinander.

Hierfür wurden Bodenmarkierungen in den öffentlichen Räumen angebracht. Ein- und Ausgänge wurden entsprechend markiert.

Bei Seminaren und Banketten werden die Kontaktdaten vom Organisator gesammelt und bei Bedarf an das Hotel weitergeleitet.

Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1,5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» einen 1,5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Pro Sektor sind maximal 100 Personen erlaubt.

Gäste, die gemeinsam anreisen und in einem Mehrbettzimmer übernachten (Gästegruppe), müssen keine 1,5m Abstand einhalten. Dies gilt auch für Familien.

Toiletten

1,5m Distanz in WC Anlagen werden durch Absperrung einzelner Toiletten und Personenzahlbeschränkungen gewährleistet.

Shuttleservice

Mitarbeiter tragen beim Shuttleservice Masken; Gästegruppen werden nicht durchmisch. Sollten mehrere Parteien miteinander transportiert, werden Schutzmasken getragen.

Wellnessbereich

Um den Abstand zu gewährleisten wurden folgende Maximalkapazitäten bestimmt.

Whirlpool:	nur zusammenreisende Gäste gleichzeitig
Sauna:	nur zusammenreisende Gäste gleichzeitig
Dampfbad:	nur zusammenreisende Gäste gleichzeitig
Pool:	max. 5 Personen gleichzeitig

Diese sind im Wellnessbereich in Aufstellern ersichtlich, ebenso werden die Gäste beim Check/ in darüber informiert und die entsprechenden Informationen erhalten die Gäste ebenso schriftlich mit auf das Zimmer

Seminare

In den Seminarräumen werden, wenn immer möglich, einzelne Seminartische (Seminarbestuhlung) mit 1.5 Meter Abstand gewährleistet. U-Form und Blockform nur auf Wunsch von Seminargästen. Auch dann nur 1 Person pro Tisch einplanen.

Bankette

Hochzeiten und Familienfeiern in jedem Bereich von den anderen Gästegruppen trennen.



Reinigung

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung und Desinfektion von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden. An allen Arbeitsstationen stehen Desinfektionsmittel zur Verfügung.

Bei Schichtwechsel wird der Arbeitsplatz vorgängig desinfiziert

Reinigungen werden in die vorhergesehenen Kontrolllisten (z.B. WC, Wellness, etc.) eingetragen.

Räumlichkeiten regelmässigen lüften mind. 4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften.

Abfalleimer werden regelmässig geleert. Wo immer möglich, verwenden wir Abfalleimer mit Deckel.

Arbeitskleidung und Wäsche Berufswäsche sauber halten Arbeitskleider regelmässig mit handelsüblichem Waschmittel waschen.

Zum Reinigen der Zimmer werden Handschuhe getragen. Schutzmasken stehen den Mitarbeitern auf Wunsch zur Verfügung.



Detailliertes Konzept Restaurant

Restaurant-Buchung

Das Konsumieren von Speisen und Getränken im Restaurant ist nur noch sitzend erlaubt, unabhängig davon, ob in Innenräumen oder im Freien.

Wir arbeiten beim Frühstück wie auch beim Abendessen mit 2 Essensschichten um die Gästegruppen besser zu trennen:

Die Gäste sind angehalten, ihre Kontaktdaten anzugeben, damit sie im Bedarfsfall vom kantonsärztlichen Dienst kontaktiert werden können.

Die Kontaktdaten können über die Réception bezogen werden.

- Jede Gästegruppe gibt die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit (Ein- und Austritt), Tischnummer) von einer Person an.
- Das Unternehmen verwendet die Daten ausschliesslich für den angegebenen Zweck.
- 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.
- Der Betrieb muss über die letzten 14 Tage Auskunft darüber geben können, welche Tische ein Mitarbeitender bedient hat.

Das gleiche gilt für Hotelgäste, hier läuft die Reservation normalerweise über die Réception. Fehlt die Buchung im System bitte zuerst nach Zimmernummer und Namen fragen.

Der Service erhält von der Réception eine gedruckte Reservationsliste für Frühstück, Mittagessen und Abendessen (jeweils mit einigen weiteren leeren Zeilen. Tischzuteilung ist zwingend einzutragen.



Folgendes Formular an alle externen Gäste abgeben:



Datum	
Tischnummer	
Name	
Vorname	
PLZ-/Wohnort	
Handynummer	
E-Mail	
Zeit-Eintritt	
Zeit-Austritt	

Erhebung der Kontaktdaten gemäss Allgemeinverfügung über zusätzliche Massnahmen im Kanton Luzern zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie vom 15. Juli 2020.

Die Daten werden zu keinem anderen Zweck verwendet und nach 14 Tagen der Erhebung vernichtet.

Täglich werden die Listen inkl. Kontaktformulare im dafür bereit gestellten Ordner abgelegt.

6.5.2020

Reservierungsliste

Bereich: Restaurant Bitte beachten Sie, dass wir Sitzplatzwünsche nur bedingt berücksichtigen und keine Plätze am Fenster oder ganz vorne auf der Terrasse versprechen können. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

ZEIT	NR.	KUNDENNAME	TELEFON	BUCHUNGSREF.	Bedient durch	STATUS	TISCH
08:00	1	THOMAS ROTHENHÄUSLER	+41 76 374 75 29	LB- PRO134225253	★	Gebucht	<input type="checkbox"/>
Buchung wurde getätigt: 06 May 17:13 bis Olivia Riem Angebot Brunch Über diesen Gast existieren vertrauliche Informationen. #403 Andere Buchungen: 6 Frühere Besuche							
08:00	2	JOCHEN SALZBRENNER	+49 3 76 42 450	LB- PRO134225312	★	Gebucht	<input type="checkbox"/>
Buchung wurde getätigt: 06 May 17:24 bis Olivia Riem Angebot Brunch Über diesen Gast existieren vertrauliche Informationen. #121							
08:00	2	STÜRZINGER	+41 79 480 23 82	LB- PRO134225319	★	Gebucht	<input type="checkbox"/>
Buchung wurde getätigt: 06 May 17:25 bis Olivia Riem Angebot Brunch Über diesen Gast existieren vertrauliche Informationen. #117 Andere Buchungen: 1 Frühere Besuche							
08:00	2	MAXIME VALLI	+41 78 767 54 88	LB- PRO134225325	★	Gebucht	<input type="checkbox"/>
Buchung wurde getätigt: 06 May 17:26 bis Olivia Riem Angebot Brunch Über diesen Gast existieren vertrauliche Informationen. #113							

Stand 19.10.2020

Weitere wichtige Infos und Massnahmen:

Massnahme	Erledigt
<p>Beim Eingangsbereich Markierungen anbringen, um sicherzustellen, dass wartende Gäste den Mindestabstand von 1.5 m einhalten und Desinfektionsmittel bereitstellen Gäste darauf hinweisen, dass Abstand eingehalten wird! (jeder MA ist verantwortlich dafür).</p>	
<p>Garderoben sind nur zulässig, wenn das Kleidungsstück versorgt oder entnommen werden kann, ohne dass andere Kleider oder Gegenstände (z. B. Kleiderbügel) angefasst werden.</p>	
<p>Zwischen den Gästegruppen wird nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1.5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» einen 1.5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten. Wenn Tische verschoben werden, muss jeweils wieder nachgemessen werden!</p>	
<p>Pro Tisch max. 4 Personen resp. eine Personengruppe erlauben oder Abstand 1.5 m zwischen zwei Personengruppen am selben Tisch</p>	
<p>Bei Theken-/Barsitzplätzen werden die Abstandsregeln ebenfalls eingehalten (Mindestabstand von 1.5 m zwischen zwei Personengruppen sowie zum Mitarbeitenden hinter der Theke).</p>	
<p>Bei Konsumationen (Speisen und Getränke), die nicht sitzend stattfinden, ist ebenso der Mindestabstand von 1.5 Meter einzuhalten.</p>	
<p>Nach Möglichkeit keine offenen Lebensmittel am Tisch servieren (Butter, Kaffeeahm) oder nur einmal verwenden</p>	
<p>Verzicht auf Menagen (Salz und Pfeffer, Besteck- und Serviettenkörbe etc.) oder diese nach jedem Gast reinigen und / oder desinfizieren. Olivenöl nicht auf Tisch stellen. Wir arbeiten zurzeit nur mit abgepackten Butterportionen.</p>	
<p>Bei Buffetkonzepten (Frühstück Salatbuffet etc.) genügend Platz vor dem Buffet freihalten, und mittels Aufstellern und Bodenmarkierungen auf Abstandsregeln aufmerksam machen.</p>	
<p>Beim Buffet arbeiten wir mit abgepackten Portionen. Wir tragen Sorge, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert oder zum Schöpfen die bereit gestellten Handschuhe trägt.</p>	
<p>Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt.</p>	
<p>Speise- und Getränkekarten, Menüblätter, Tischsets sowie Tablets für Bestellung und Bezahlung werden nach jedem Gast desinfiziert.</p>	



Beim Einsatz von Geräten mit Touchscreens (Kaffeemaschinen Fruchtsaftdispenser etc.) Desinfektion nach jedem Gast sicherstellen oder Bereitstellen von Desinfektionsmittel und Einwegtücher. Alternativ durch einen MA bedienen lassen und Abstandsregel einhalten oder Trennscheibe anbringen.	
Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Napperons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden, muss diese untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.	
Einsatzpläne so gestalten, damit jederzeit Auskunft erteilt werden kann, welcher Mitarbeitende welche Tische bedient hat.	

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. **Bitte auch Gäste darauf aufmerksam machen, dass wir aufgrund Abstandsregeln, Serviceleistungen wie Wasser- und Wein nachschenken, wenn immer möglich vermeiden.**

Diese Anweisung gilt für ALLE und bis auf weiteres.