Schutzkonzept Corona

Schutzkonzept Hotel allgemein

1. Maskenpflicht in öffentlich zugänglichen Innenbereichen: Maskenpflicht gilt für Arbeitnehmende und Gäste in den Innenräumen die Beherbergungsbetriebe. Ausgenommen ist eine Maskenpflicht im Freien inkl. Terrasse

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. Die Betreiber müssen die Kontaktdaten von einem Gast pro Gästegruppe erheben, wenn die Gästegruppe im Innenbereich konsumiert. Von Gästen, die im Aussenbereich konsumieren, müssen die Kontaktdaten nicht erhoben werden.

5. Anlässe bis 250 im Innbereich bzw. 500 im Aussenbereich erlaubt

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. In sanitären Anlagen wird die Anzahl der Gäste reduziert.

10. Personen, die sich trotz Hinweisen und Ermahnungen nicht an die Maskentragpflicht (wo gefordert) halten, sind wegzuweisen.

Stand 26.06.2021

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.

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.

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 durchmischt. 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 oder es wird ein Stuhl ausgelassen. U-Form und Blockform nur auf Wunsch von Seminargästen. Auch dann nur 1 Person pro Tisch einplanen.

Die Seminarräume werden zu höchstens einem Drittel der Kapazität gefüllt.

Bankette

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

Findet das Hochzeitsfest in einer öffentlich zugänglichen Einrichtung statt (z.B. gemieteter Saal eines Hotels), sind maximal 250 Gäste erlaubt, im Freien 500. Es ist nicht zulässig, im Rahmen eines Hochzeitsfests eine Tanzveranstaltung durchzuführen. Werden nur Gäste eingelassen, die ein Covid-Zertifikat haben, ist die Teilnehmerzahl nicht beschränkt und es darf getanzt werden.

Das Brautpaar sendet uns 1 Tag vor Hochzeit, die durch sie gesammelten Covid-Zertifikate, an das Hotel. Die Hochzeitsgäste müssen sich durch einen Amtlichen Ausweis ausweisen könne. Es dürfen nur Gäste an der Hochzeit teilnehmen, welche dies Richtlinien befolgen.

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 1x pro Stunde für 5 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 Innenbereich des Restaurants ist nur sitzend erlaubt. Im Freien kann auch Stehend konsumiert werden.

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.

- Im Innenbereich pro Gästegruppe 1 Person: Es sind folgende Daten zu erheben: Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer, Tischnummer
- 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.

Externe Gäste werden auf den QR-Code, welcher sich auf dem Tisch befindet verwiesen. Im Innenbereich muss sich pro Gästegruppe eine Person registrieren.

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

Weitere wichtige Infos und Massnahmen:

Massnahme	**Erledigt**
Garderoben sind nur zulässig, wenn das Kleidungsstück versorgt oder entnommen werden kann, ohne dass andere Kleider oder Gegenstände (z. B. Kleiderbügel) angefasst werden.	
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!	
Es gilt keine maximale Personenbegrenzung pro Tisch	
Bei Theken-/Barsitzplätzen werden die Abstandsregeln ebenfalls eingehalten (Mindestabstand von 1.5 m zwischen zwei Personengruppen sowie zum Mitarbeitenden hinter der Theke).	
Nach Möglichkeit keine offenen Lebensmittel am Tisch servieren (Butter, Kaffeerahm) oder nur einmal verwenden	
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.	
Bei Buffetkonzepten (Frühstück Salatbuffet etc.) genügend Platz vor dem Buffet freihalten, und mittels Aufstellern und Bodenmarkierungen auf Abstandsregeln aufmerksam machen.	
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.	
Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden. Jeder Tisch wird nach dem Verlassen der Gäste gereinigt und desinfiziert.	
Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt.	
Speise- und Getränkekarten, Menüblätter, Tischsets sowie Tablets für Bestellung und Bezahlung werden nach jedem Gast desinfiziert.	
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.	

Stand 26.06.2021

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.	
Konsumation sind nur Sitzend möglich im Innnenbereich.	
Auf der Terrasse dürfen die Gäste, sobald sie sitzen die Maske ablegen. Im Innenbereich wird die Maske weiterhin getragen	

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.