



COVID19 Konzept Wyniger Gruppe – Beef7

Per 19.10.2020 gilt das neue COVID – Schutzkonzept bis auf Widerruf

Das Schutzkonzept gilt für alle Hotelbetriebe und Restaurationsbetriebe der Wyniger Gruppe und ist auf Basis des Schutzkonzepts für das Gastgewerbe, bzw. Hotelbetriebe der Branchenverbände Hotellerie Suisse und Gastro Suisse erstellt worden. Diese beiden Konzepte sind als Beilage zu diesem Papier zu verstehen und dienen als Ergänzung. Sämtliche verbindlichen Punkte aus diesen beiden Papieren sind in dieses Dokument eingeflossen und mit Umsetzungsweisungen ergänzt worden. Alle im Einsatz stehenden Mitarbeitenden ist ein Konzept auszuhändigen und aktiv zu erklären. Die Mitarbeitenden bestätigen die Schulung schriftlich. Das Konzept wird zudem ergänzt mit Covid-19 Checklisten, um die Umsetzung sicherzustellen.

Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen strenge Kontrollen durch. 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.

Grundregeln

Das Schutzkonzept stellt sicher, 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. Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen.
3. Die Restaurationsbetriebe, Gemeinschaftsgastronomie Bar- und Clubbetriebe, Diskotheken und Tanzlokale 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. Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.
4. 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.
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. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Schutzkonzept Gastgewerbe erhoben.

1. Händehygiene

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.

Massnahmen

Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste müssen sich bei Betreten des Betriebs die Hände 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. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.

Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren.

Handhygiene Stationen: Umsetzung im Betrieb BEEF7:

Aufstellen von Händehygienestationen, an folgenden Standorten:

- Eingang BEEF7 Grünpfahlgasse
- Herren- und Damen Toiletten
- Buffet
- Küche

Desinfektion vor gewissen Arbeitsschritten: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) BEEF7

Desinfektionsspray (Sprühdosen) an folgenden Standorten

- Buffet

➔ **Verweis auf hotelkit_tägliche Checkliste Restaurant**



2. Gesichtsmasken

Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen.

Massnahmen

Jede Person muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste in Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben, Diskotheken und Tanzlokalen, wenn sie an einem Tisch sitzen. Wenn die Personen aber auf dem Weg zum Tisch sind oder die Toiletten aufsuchen, ist eine Gesichtsmaske zu tragen.

Die Maskentragpflicht in öffentlich zugänglichen Innenräumen gilt auch für das Personal, das dort arbeitet, soweit kein wirkungsvoller Schutz vor einer Ansteckung durch spezielle Schutzvorrichtungen (Kunststoff- oder Glasscheiben) sichergestellt ist.

Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand auch beim Tragen einer Maske nach Möglichkeit einzuhalten.

Als Gesichtsmasken gelten Atemschutzmasken, Hygienemasken sowie auch Textilmasken, die eine hinreichende, schützende Wirkung entfalten.

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. Eine Ausnahme gilt auch für auftretende Personen wie Künstlerinnen und Künstler oder Rednerinnen und Redner, solange sie ihren Auftritt haben und das Tragen einer Maske nicht möglich ist. Sobald der Auftritt fertig ist, müssen auch sie eine Maske tragen.

3. Gästegruppen auseinanderhalten

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

Massnahmen

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

Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt,

- a) sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird; oder
- b) sind die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe zu erheben.



Für Gästebereiche, in denen die Konsumation stehend erfolgt, müssen die Kontaktdaten der dort anwesenden Personen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.

In Gästebereichen von Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation stehend erfolgt, sowie in Diskotheken und Tanzlokalen dürfen gleichzeitig höchstens 100 Gäste im betreffenden Gästebereich, im Lokal oder in einem Sektor anwesend sein. Zwischen den Sektoren muss der erforderliche Abstand eingehalten werden. Ein Wechsel der Besucherinnen und Besucher von einem Sektor in den anderen ist verboten.

Sollen bestimmte Betriebs- oder Veranstaltungsbereiche wie Eingangs- oder Pausenbereiche von Besucherinnen und Besuchern aus allen Sektoren genutzt werden, so müssen die Abstandsregeln eingehalten oder Schutzmassnahmen getroffen und umgesetzt werden.

Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine Mindestabstände für die Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein.

Gästegruppen auseinanderhalten: Umsetzung im Betrieb (betriebspezifisch) Teufelhof

- Der jeweilige Chef de Service der gastronomischen Einheit stellt dies sicher.
- Diensthabende Mitarbeitende kontrollieren den Eingangsbereich zu den Restaurants.

4. 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.

Massnahmen

Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1,5 Metern während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.

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. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.

Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke, Förderband-Restaurants, Teppanyaki) können mehr als eine Gästegruppe von vier Personen platzieren, sofern der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.

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 (z.B. durch Absperren einzelnen Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb des Hausrechts Gebrauch. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.

Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (z. B. Take-Away, Selbstbedienungsrestaurants, Bars und Pubs), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen.

Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

Abstand zwischen Gästegruppen (1,5 Meter): Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) Beef7

- Trennwände werden bei Nichteinhalten der Mindestabstände eingesetzt
- ➔ **Verweis auf hotelkit_tägliche Checkliste Restaurant**

Wartende Gäste und Besucherregelung (1,5 Meter): Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) Beef7

- Der Eingang BEEF7 erfolgt ausschliesslich via Grünpfahlgasse
- Der Eingang Schmiedenhof bleibt geschlossen.
- Die maximale Personenzahl auf den öffentlichen Toiletten beträgt 1 Person. Toiletten und Pissoirs werden auf diese Anzahl beschränkt (die anderen Toiletten sind gesperrt). Entsprechende Schilder sind angebracht

5. Gästegruppen auseinanderhalten – nur sitzend konsumieren

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen, und dass Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.



Massnahmen

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

In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben

- a. sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird;
oder
- b. sind die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe zu erheben.

In Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben, Diskotheken und Tanzlokalen dürfen Speisen und Getränke in Innenräumen und im Freien nur sitzend konsumiert werden, sofern die kantonale Behörde keine Erleichterung vorsieht.

In Bar- und Clubbetrieben, Diskotheken und Tanzlokalen dürfen gleichzeitig höchstens 100 Gäste im betreffenden Gästebereich, im Lokal oder in einem Sektor anwesend sein. Zwischen den Sektoren muss der erforderliche Abstand eingehalten werden. Ein Wechsel der Besucherinnen und Besucher von einem Sektor in den anderen ist verboten.

Sollen bestimmte Betriebs- oder Veranstaltungsbereiche wie Eingangs- oder Pausenbereiche von Besucherinnen und Besuchern aus allen Sektoren genutzt werden, so müssen die Abstandsregeln eingehalten oder Schutzmassnahmen getroffen und umgesetzt werden. In öffentlich zugänglichen Innenräumen sind zudem Gesichtsmasken zu tragen.

Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine Mindestabstände für die Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein.

Müssen bei Veranstaltungen mit über 100 und bis höchstens 1000 Besucherinnen und Besuchern beziehungsweise höchstens 1000 Mitwirkenden Kontaktdaten erhoben werden, so muss eine Unterteilung in Sektoren mit höchstens 100 Personen vorgenommen werden.

Gästegruppen auseinanderhalten – nur sitzend konsumieren: Umsetzung im Betrieb (betriebspezifisch) Beef7

- Der jeweilige Chef de Service der gastronomischen Einheit stellt dies sicher.
- Diensthabende Mitarbeitende kontrollieren den Eingangsbereich zu den Restaurants.

6. Reinigung

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.



Massnahmen

Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. 4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).

Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.

Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken. Abfalleimer werden regelmässig geleert

Arbeitskleider regelmässig mit handelsüblichem Waschmittel waschen.

Reinigung: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) Beef7

- Sämtliche Tische werden vor und nach dem Gebrauch desinfiziert. Sämtliche Utensilien werden gewechselt und zur Reinigung gegeben, desinfiziert.
- Oberflächen und Gegenstände (Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone) werden vor und nach jedem Service fachgerecht desinfiziert. Hierzu gelten die Reinigungsprotokolle
- Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, anderes Arbeitsmaterial ist regelmässig nach Gebrauch -mindestens einmal täglich, zu desinfizieren. Hierzu gilt ein Reinigungsprotokoll
- WC Anlagen werden täglich desinfiziert. Dies wird dokumentiert und protokolliert (Reinigungsprotokoll)
- Die Betriebsräume werden bis zu 4mal täglich (morgens, vor dem Mittagsservice, nach dem Mittagsservice, vor dem Abendservice, nach dem Abendservice) für 10 Minuten gelüftet. Die Lüftung ist einem Protokoll festzuhalten und in folgenden Einheiten zu führen: Hier zu gilt das Reinigungsprotokoll «Lüften» welches auszufüllen ist. Dieses Reinigungsprotokoll ist in folgenden Einheiten zu führen: BEEF7

➔ Verweis auf die vorbereiteten Reinigungsprotokolle (Vorlagen G:\Alle Schutzkonzept\Vorlagen

➔ Verweis auf hotelkit_tägliche Checkliste Restaurant

7. COVID 19 erkrankte am Arbeitsplatz

Massnahmen

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. www.bag.ad-min.ch/isolation-und-quarantaene). Weitere Massnahmen folgen auf An-weisung des kantonsärztlichen Dienstes.

COVID 19 erkrankte am Arbeitsplatz: Umsetzung im Betrieb

- Alle Mitarbeitende der Wyniger Gruppe tragen Masken, ausser in Pausen und da wird ein Abstand von 1,5 Meter eingehalten
- Wenn Mitarbeitende Husten oder Fieber haben, lassen sie sich testen



- Positiv getestete Mitarbeitende bleiben zu Hause, alle anderen arbeiten weiter (ausser bei Symptomen)

8. Besondere Arbeitssituationen

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.

Massnahmen

Gesichtsmasken sollen je nach Gebrauch gewechselt und/oder gereinigt werden. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.

Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5m) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

Besondere Arbeitssituationen: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) Beef7

- Die verschiedenen Massnahmen sind in den vorgehenden Teilbereichen geregelt

➔ **Verweis auf hotelkit_tägliche Checkliste Restaurant**

9. Information

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

Massnahmen

Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.

Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.

Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.

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.



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 Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten -> BAG-Plakat «so schützen wir uns».

Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

Information: Umsetzung im Betrieb (betriebsspezifisch) Beef7

- Dieses Konzept mit den entsprechenden Handouts wird allen Mitarbeitenden zur Verfügung gestellt.
 - Die Anwendung wird individuell geschult, die Schulung wird dokumentiert und der Mitarbeiter bestätigt die Schulung mit einer Unterschrift auf dem «Schulungsformular». Dabei wird insbesondere auch die Handhabung der Hygienemasken geschult und der Umgang mit dem persönlichen Schutzmaterial thematisiert.
 - Die Gäste werden durch einen Aushang an den neuralgischen Eingangspunkten über das Konzept aufgeklärt und die wichtigsten Verhaltensregeln werden kommuniziert (Handout Gästeinformation)
- ➔ **Verweis auf die Schulungsdokumentationsvorlage sowie Vorlagen für Schilder (Vorlagen G:\Alle \Schutzkonzept\Vorlagen**
- ➔ **Verweis auf hotelkit_tägliche Checkliste Restaurant**

10. Management

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und an-zupassen.

Massnahmen

Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken), Gesichtsvisiere und Handschuhe an.

Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.

Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen. Sie können einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen oder einzelne Veranstaltungen verbieten oder auflösen.



Wenn immer möglich, sollen Arbeitnehmende (z.B. Back-Office) im Homeoffice arbeiten. Arbeitgebende sind verpflichtet, die Homeoffice-Empfehlungen des Bundesamts für Gesundheit zu beachten.

11. Andere Schutzmassnahmen

Massnahmen

Für branchenübergreifende Dienstleistungen gelten die Schutzkonzepte der jeweiligen Branche.

Parkservice ist erlaubt. Der Mitarbeitende wäscht sich oder desinfiziert vor und nach dem Parkservice die Hände sowie Lenkrad, Autoschlüssel und Schaltung.

Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb des Hausrechts Gebrauch.

12. Erhebung von Kontaktdaten

Der Betrieb erhebt Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Massnahmen

Die Kontaktdaten der anwesenden Personen müssen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen zwischen Gästegruppen kommt.

Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:

- a) die voraussichtliche Unterschreitung des erforderlichen Abstands und das damit einhergehende erhöhte Infektionsrisiko;
- b) 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.

Kontaktdaten können insbesondere über Reservations- oder Mitgliedersysteme oder mittels Kontaktformular erhoben werden. Es sind folgende Daten zu erheben:

- a) Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer
- b) in Diskotheken und Tanzlokalen: die Ankunfts- und Weggangszeit;
- c) bei Veranstaltungen ohne Sitzplätze mit mehr als 100 und bis 1'000 Personen: der Sektor, in dem sich die Person aufhalten wird. Für Grossveranstaltungen (ab 1'000 Personen) besteht grundsätzlich eine Sitzplatzpflicht.

Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen sowie in Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt, genügt die Erfassung der Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gruppe.



Der Betreiber oder Organisator muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten.

Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet werden.

Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach der Teilnahme an der Veranstaltung oder dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.

Information: Personendaten (betriebsspezifisch) Beef7

- In der Restauration werden die Gästedaten anhand des Formulars «Gästedaten» erfasst.
- Das Formular Gästedaten gelangt nach Service-Abschluss zu Händen der Geschäftsleitung in einem verschlossenen Umschlag mit Datum und Restaurationseinheit versehen und wird mit dem Tagesabschluss in den Safe getan.
- Die Geschäftsleitung bewahrt die Daten sicher und verschlossen auf und vernichtet diese nach 14 Tagen im Schredder.
- Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass die Gästedaten nur zu diesem Zwecke benötigt werden und anschliessend vernichtet werden und nicht weiter gebraucht werden.

- ➔ **Verweis auf die Vorlage Gästedaten (Vorlagen G:\Alle \Schutzkonzept\Vorlagen**
- ➔ **Verweis auf hotelkit_tägliche Checkliste Restaurant**

13. Veranstaltungen und Seminare

Die Anzahl Gäste, welche sich in einem Raum aufhalten dürfen, ist auf 100 Personen beschränkt, damit das Contact-Tracing aufrechterhalten werden und das Risiko einer Ansteckung möglichst geringgehalten werden kann. Die Anzahl Personen an öffentlichen und privaten Veranstaltungen ist auf maximal 50 Personen begrenzt, sofern weder der erforderliche Abstand eingehalten noch Schutzmassnahmen ergriffen werden können.

Information: Seminare (betriebsspezifisch) Teufelhof

- In allen Seminarräumen sind Handdesinfektionsstationen vorhanden (gemäss Checkliste)
- Raumpläne für die verschiedenen Bestuhlungsvarianten pro Raum mit dem notwendigen Abstand zwischen den Teilnehmern sind erstellt worden und werden bei der Organisation berücksichtigt.
- Teufelhof Wasser Flaschen oder Eptinger werden verwendet (pro Person je 1 Liter mit und ohne Kohlensäure)
- Pausenverpflegung: Gipfeli, Kuchen und Früchte werden in einzelne Portionen abgepackt. Die Kaffeemaschine wird regelmässig gereinigt und desinfiziert.
- Es wird ein Reinigungsprotokoll geführt für die Seminarräume

- ➔ **Verweis auf hotelkit_tägliche Checkliste Restaurant**



14. Abschluss

Dieses Dokument wurde von der Wyniger Gruppe ausgearbeitet und basiert auf den Schutzkonzepten der Branchenverbände welche als integraler und ergänzender Bestandteil dieses Papier gelten. Die Geschäftsführer setzen dieses Papier individuell ergänzt um und übernehmen die Verantwortung in diesem Sinne. Die Mitarbeiter erhalten das betriebsspezifische Konzept ausgehändigt.