

Schutzkonzept

Gastronomie

Version 14.12.2020

Der Schutz und die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeitenden haben für uns höchste Priorität. Unser Ziel ist es, dass Sie sich bei uns weiterhin sicher und wohl fühlen. Deshalb halten wir uns an das branchenübergreifende Schutzkonzept des Verbandes hotellerieuisse sowie an die Vorgaben des Bundesamts für Gesundheit (BAG). Die abgeleiteten Massnahmen werden laufend den Empfehlungen und Auflagen des BAG sowie den kantonalen Richtlinien angepasst.



Um das Vertrauen der Gäste in das Ferienland Schweiz zu stärken, lancierten verschiedene Tourismusbranchenverbände auf Initiative von Schweiz Tourismus die Kampagne *Clean & Safe*. Dank dieses Labels haben wir die Möglichkeit, unser Engagement für ein sauberes und sicheres Gästelerlebnis zu untermalen. Die Verwendung des Labels signalisiert, dass sich unser Betrieb zur Einhaltung des vom BAG und den Verbänden vorgegebenen Schutzkonzeptes verpflichtet.

Ab 19 Uhr bis 6 Uhr morgens, an Sonntagen sowie am 25. und 26. Dezember 2020 und am 1. Januar 2021 gilt eine Sperrstunde.

1. Händehygiene

- Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
- 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, erfolgt eine Händedesinfektion.

2. Mund- und Nasenschutz

- Das Tragen eines Mund- und Nasenschutzes ist in allen öffentlich zugänglichen Innen- und Aussenräumen obligatorisch.
- Die Maskentragpflicht gilt auch für das Personal, das dort arbeitet.
- Bei sitzender Konsumation darf die Maske abgelegt werden.
- Der Betrieb darf Personen, welche sich nicht an die Maskenpflicht halten, vom Betrieb wegweisen.

3. Gästegruppe auseinanderhalten

- In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben 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 sind wirksame Abschränkungen zwischen Gästegruppen zu platzieren (z. B. Trennwände).
- Es dürfen höchstens 4 Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Familien mit Kindern.
- Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.

4. Distanz halten

- Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
- Der Betrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen: Tische werden mit den entsprechenden Abständen platziert (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.
- Um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1.5 m zwischen den anwesenden Gästegruppen zu gewährleisten und den Personenfluss zu respektieren werden Bodenmarkierungen angebracht.
- 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. Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt und tragen Hygienemasken.

5. Reinigung

- Verstärkung der Reinigungsintervalle: Oberflächen und Gegenstände werden mehrmals täglich gereinigt.
- Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen.
- WC-Anlagen werden regelmässig gereinigt und desinfiziert. Es wird ein Reinigungsprotokoll geführt
- Der Betrieb verzichtet möglichst auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Garderoben) oder reinigt diese regelmässig.
- Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Napperons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.

6. Information und Personendaten

- Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste werden auf das notwendige Verhalten und auf die Massnahmen zur Prävention hingewiesen.
- Der Betrieb weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird.
- Gäste werden darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten.

- Pro Gästegruppe werden die Kontaktdaten von mind. einer Person erfasst. Es sind folgende Daten zu erheben: Name, Vorname, Wohnort und Telefonnummer.
- 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.

Bei Fragen und Auskünften helfen Ihnen unsere Mitarbeitende gerne weiter. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Hotel EDEN im Park

Froneggweg 3
4310 Rheinfelden

Tel. 061 836 25 25

willkommen@hoteleden.ch

hoteleschuetzen.ch

Hotel Schützen

Bahnhofstrasse 19
4310 Rheinfelden

Tel. 061 836 24 24

willkommen@hotelschuetzen.ch

hotelesden.ch

Hotel Schiff am Rhein

Marktgasse 60
4310 Rheinfelden

Tel. 061 836 22 22

willkommen@hotelschiff.ch

hotelschiff.ch