

Schutzkonzept

Gastronomie

Version 17.06.2020

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 gastrosuisse sowie an die Vorgaben des Bundesamts für Gesundheit (BAG). Die abgeleiteten Massnahmen werden laufend den Empfehlungen und Auflagen des BAG und den kantonalen Richtlinien angepasst.



Um das Vertrauen der Gäste in das Ferienland Schweiz zu stärken, lancieren 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 Gästeerlebnis zu untermalen. Die Verwendung des Labels signalisiert, dass sich unser Betrieb zur Einhaltung des vom BAG und den Verbänden vorgegebenen Schutzkonzeptes verpflichtet hat.

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. Gästegruppe auseinanderhalten

- Die Grösse einer Gästegruppe ist auf maximal 300 Personen beschränkt.
- In Restaurationsbetrieben erfolgt die Konsumation von Essen und Getränk ausschliesslich sitzend.
- Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden.
- Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt: Tische werden mit den entsprechenden Abständen platziert (Zwischen den Gäste-gruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 2 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 2-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden). Weiter stellen Bodenmarkierungen den Abstand im Wartebereich sicher

3. Distanz halten

- Um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 2 m zwischen den anwesenden Gästegruppen zu gewährleisten und den Personenfluss zu respektieren werden Bodenmarkierungen angebracht.
- 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 weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.
- Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
- 2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 2 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) oder Gesichtsvisiere.

4. 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.

5. 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.
- Bei Gästegruppen bis und mit 4 Personen geben die Gäste freiwillig die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit, Tischnummer) an.
- Bei Gästegruppen ab 5 Personen gibt mindestens ein Gast seine Kontaktdaten ab. Der Betrieb ist nicht verantwortlich für die Korrektheit der Angaben.
- Bei Veranstaltungen aller Art muss der Betrieb keine Kontaktdaten erfassen, wenn der Organisator der Veranstaltung versichert, eine Gästeliste erfasst zu haben. Der Organisator muss die Gästeliste dem Betreiber nicht abgeben. Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten des Organisators.

- 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
hotelschuetzen.ch

Hotel Schützen

Bahnhofstrasse 19
4310 Rheinfelden

Tel. 061 836 24 24

willkommen@hotelschuetzen.ch
hoteleden.ch

Hotel Schiff am Rhein

Marktgasse 60
4310 Rheinfelden

Tel. 061 836 22 22

willkommen@hotelschiff.ch
hotelschiff.ch