PLAN DE PROTECTION SOUS COVID-19

POUR L'HÔTEL BAD MURTENSEE, 3286 MUNTELIER

Le présent plan de protection se base sur les plans de protection spécifiques de Gastrosuisse, l'association professionnelle de l'hôtellerie et de la restauration en Suisse, qui réglementent la mise en œuvre des exigences décidées par les autorités fédérales et cantonales dans le quotidien des entreprises.

L'Hôtel Bad Murtensee (HBM) met en œuvre les exigences telles que décrites. Certaines exigences sont complétées par des mesures spécifiques pour HBM.

En particulier, les plans de protection officielle suivants servent de base :

- «PLAN DE PROTECTION SOUS COVID-19 POUR L'HÔTELLERIE-RESTAURATION», version 20, valable à partir du 13 septembre 2021
  Comme ce plan de protection représente la version la plus complète de tous les plans de protection dans notre secteur, il est utilisé comme base faisant autorité pour le plan de protection HBM. Lorsque nécessaire, il est complété par les plans de protection et les arrêtés cantonaux suivants :

- «PLAN DE PROTECTION STANDARD SOUS COVID-19 POUR LES ÉTABLISSEMENTS HÔTELIERS», version 15, valable à partir du 26 juin 2021

- «ORDONNANCE RELATIVE AUX MESURES CANTONALES POUR FREINER LA PROPAGATION DU CORONAVIRUS» du canton de Fribourg, en vigueur depuis le 30 juin 2021

INTRODUCTION

Le présent plan de protection s'applique à tous les prestataires de services d'hôtellerie et de restauration. Tous les établissements doivent satisfaire aux exigences décrites ci-après. Les autorités cantonales effectueront des contrôles.

Ce plan de protection est valable jusqu'à révocation ou jusqu'à publication d'une nouvelle version. En cas de doute, la version allemande du plan de protection actuel s'applique. Veuillez noter que certaines dispositions cantonales vont au-delà de ce plan de protection. Des dispositions cantonales contraires prévalent. En particulier, l'autorité cantonale compétente peut décider de faciliter les mesures concernant la collecte des coordonnées, les apéritifs debout et les manifestations. Les entreprises peuvent mettre en œuvre des mesures supplémentaires spécifiques à leur activité. Les dispositions légales en vigueur en matière d'hygiène et de protection doivent continuer à être respectées (par exemple dans le secteur alimentaire et pour la protection générale de la santé des collaborateurs). En outre, toutes les dispositions de l'ordonnance sur les mesures destinées à lutter contre l'épidémie de COVID-19 en situation particulière s'appliquent.

Au sens de la responsabilité propre, chaque établissement s'assure du respect du plan de protection.

Hotel Bad Murtensee, Hauptstrasse 5, 3286 Muntelier
T 026 670 88 10, info@bad-murtensee.ch, www.bad-murtensee.ch

RÈGLES DE BASE

Le plan de protection de l'entreprise doit assurer le respect des directives ci-dessous. Des mesures suffisantes et appropriées doivent être prévues pour chacune d'elles. L'employeur et les responsables d'établissement sont chargés de sélectionner et de mettre en œuvre ces mesures.

1. Toutes les personnes dans l'établissement se nettoient régulièrement les mains.
2. L'accès aux espaces clos des établissements de restauration sont exclusivement réservé aux clients possédant un certificat Covid valable. Le restaurant s'assure que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.
3. Il est nécessaire de porter un masque facial à l'intérieur des installations et établissements dans la mesure où leur accès, pour les personnes de 16 ans et plus, n'est pas limité aux seules personnes disposant d'un certificat Covid.
4. Les restaurants, les établissements de la restauration collective ainsi que les bars et clubs s'assurent que les différents groupes de clients ne sont pas mélangés dans l'espace extérieur lorsque l'accès, pour les personnes de 16 ans et plus, n'est pas limité aux seules personnes disposant d'un certificat Covid.
5. Les collaborateurs et les autres personnes gardent une distance de 1,5 mètre entre eux. Dans le cadre des tâches pour lesquelles la distance doit être de moins de 1,5 mètre, les personnes doivent être exposées le moins possible pendant le travail en réduisant la durée du contact ou en prenant des mesures de protection appropriées.
6. Les surfaces sont nettoyées régulièrement et de manière adéquate.
7. Les personnes malades sont renvoyées chez elles et sont priées de suivre les consignes d'isolement de l'OFSP.
8. Les aspects spécifiques du travail et des situations professionnelles sont pris en compte afin d'assurer la protection.
9. Les collaborateurs et les autres personnes concernées sont informés sur les prescriptions et les mesures prises et les collaborateurs sont impliqués dans la mise en œuvre de ces mesures.
10. Les prescriptions sont mises en œuvre au niveau du management afin de réaliser et d'adapter efficacement les mesures de protection.
11. Les coordonnées des clients sont relevées conformément au point 10.

1. HYGIÈNE DES MAINS

Toutes les personnes dans l'établissement se nettoient régulièrement les mains. Eviter le plus possible de toucher les objets et les surfaces.

MESURES

- Mise en place de postes destinés à l'hygiène des mains: les clients doivent pouvoir se nettoyer les mains à l'eau et au savon ou avec un désinfectant lorsqu'ils entrent dans l'établissement.

HBM

Des distributeurs à désinfectant sont placés aux points suivants :

1. *distributeur automatique dans le hall d'entrée*
2. *à la réception*
3. *dans toutes les toilettes du bâtiment principal*
4. *à l'entrée du bistrot*
5. *à l'entrée du restaurant «See la vie»*
6. *à l'entrée de la petite salle*

Hotel Bad Murtensee, Hauptstrasse 5, 3286 Muntelier
T 026 670 88 10, info@bad-murtensee.ch, www.bad-murtensee.ch

7. *à l'entrée de la grande salle*
8. *au début de la terrasse*
9. *à l'entrée principale des chambres d'hôtel*
10. *à l'entrée du «Beach House»*
11. *dans toutes les toilettes du «Beach House»*
12. *au bar du «Beach House»*

- Toutes les personnes dans l'établissement se lavent régulièrement les mains avec de l'eau et du savon, en particulier avant leur arrivée ainsi qu'avant et après les pauses. Lorsque cela n'est pas possible, les mains doivent être désinfectées.

- Les collaborateurs doivent si possible se laver ou se désinfecter les mains avant les tâches suivantes: dressage des tables, manipulation de la vaisselle propre, pliage des serviettes, polissage des couverts.

1.1 ADDITIFS POUR L'HÔTELLERIE

HBM
Les boissons dans les minibars ont été retirées des chambres. Les hôtes peuvent acheter des boissons dans le bistrot ou dans le «Beach House».

2. CERTIFICAT COVID

Dans les restaurants, bars et clubs dans lesquels la consommation a lieu sur place, l'accès aux espaces intérieurs doit être limité, pour les personnes de 16 ans et plus, aux seules personnes disposant d'un certificat Covid. La restriction d'accès est facultative pour les espaces extérieurs.

MESURES

- L'établissement contrôle les certificats Covid et l'identité des clients à l'entrée, à la table ou au plus tard lors du premier contact entre le personnel de service et les clients.

- Les certificats sont valables uniquement sur présentation d'une pièce d'identité (carte d'identité, passeport, etc.). Le certificat Covid est contrôlé via l'application «COVID Certificate Check». La personne chargée du contrôle compare, à l'aide de la pièce d'identité (avec photo), le nom et la date de naissance avec les informations figurant sur le certificat Covid.

- Les personnes de moins de 16 ans n'ont pas à présenter de certificat.

- Les données provenant du contrôle de certificat peuvent être conservées uniquement dans la mesure où cela s'avère nécessaire pour garantir le contrôle d'accès. Dans ce cas, les données doivent être détruites au plus tard au bout de 12 heures. Les données ne peuvent pas être conservées ou utilisées à d'autres fins.

- Les collaborateurs de la restauration ne sont pas tenus de posséder un certificat Covid.

  Les employeurs sont autorisés à demander aux collaborateurs de leur présenter le certificat si cela permet de définir des mesures de protection adaptées. Par exemple, les collaborateurs disposant d'un certificat peuvent être exemptés de l'obligation de porter un masque. Les collaborateurs doivent être consultés au préalable. L'utilisation du certificat pour les collaborateurs doit être consignée par écrit en annexe au plan de protection.

Hotel Bad Murtensee, Hauptstrasse 5, 3286 Muntelier
T 026 670 88 10, info@bad-murtensee.ch, www.bad-murtensee.ch

Si l'employeur veut introduire l'obligation de présenter un certificat pour tout le personnel, il devra proposer régulièrement (chaque semaine) des tests gratuits aux collaborateurs. Il ne peut y avoir de discrimination entre les collaborateurs vaccinés, guéris et non vaccinés.

- Les clients qui ne consomment pas sur place (vente à l'emporter) ou font appel au service de chambre (hôtel) ne sont pas tenus de présenter un certificat. Ils ont l'obligation de porter un masque à l'intérieur et de respecter les distances.

3. MASQUES FACIAUX

Le port du masque facial dans les espaces intérieurs et extérieurs accessibles au public des hôtels et des restaurants

MESURES

- A l'intérieur, l'obligation du port du masque pour les clients est levée dans le cas où l'accès est limité aux seules personnes disposant d'un certificat Covid.
- À l'extérieur, le port du masque est aboli. Les clients ne disposant pas d'un certificat Covid installé en extérieur, doivent porter un masque en entrant dans le bâtiment (accès au bar, buffet, toilettes, …).
- Les collaborateurs en contact direct avec les clients portent toujours un masque à l'intérieur. Des assouplissements sont possibles pour les collaborateurs disposant d'un certificat et si l'employeur le documente par écrit.
- Le port d'un masque facial ne change en rien les autres mesures de protection prévues. En particulier, la distance requise doit être maintenue autant que possible même lorsque l'on porte un masque.
- Sont réputés masques faciaux, les masques de protection respiratoire, les masques d'hygiène et les masques en tissu qui offrent une protection adéquate.
- Les enfants de moins de 12 ans ne sont pas obligés de porter un masque. L'obligation ne s'applique pas non plus aux personnes qui ne peuvent pas porter de masque pour des raisons spécifiques, notamment médicales.

4. SÉPARER LES GROUPES DE CLIENTS

Si l'accès est limité aux seules personnes disposant d'un certificat Covid (obligatoire à l'intérieur, facultatif à l'extérieur), différents groupes de clients peuvent se mélanger.

MESURES EN INTÉRIEUR (CERTIFICAT OBLIGATOIRE)

- Voici ce qui s'applique aux manifestations se tenant à l'intérieur pour lesquelles l'accès n'est pas limité aux seules personnes disposant d'un certificat Covid:
  a. au maximum les deux tiers de la capacité peuvent être occupés;
  b. limite maximale de 30 personnes;
  c. concernant les participants, il doit s'agir d'une association ou d'un autre groupe stable de personnes qui se connaissent;
  d. port du masque obligatoire
  e. interdiction de consommer

Hotel Bad Murtensee, Hauptstrasse 5, 3286 Muntelier
T 026 670 88 10, info@bad-murtensee.ch, www.bad-murtensee.ch

- Pour toutes les autres manifestations à l'intérieur, l'accès doit être limité, pour les personnes de 16 ans et plus, aux seules personnes disposant d'un certificat Covid.

  HBM
  Grande salle: 60 personnes
  Petite salle: 36 personnes

MESURES EN EXTÉRIEUR

- A l'extérieur des établissements de restauration (**HBM :** Cour intérieur, terrasse et «Beach House»)
  a. les groupes de clients doivent être installés aux différentes tables de manière à assurer la distance minimale nécessaire de 1,5 mètre entre chaque groupe; ou
  b. des séparations valables doivent être placées entre les groupes de clients (par exemple, des cloisons)

- Voici ce qui s'applique aux manifestations à l'extérieur dont l'accès n'est pas limité aux seules personnes disposant d'un certificat Covid:
  c. au maximum les deux tiers de la capacité peuvent être occupés;
  d. une limite de 1000 personnes lorsque les participants sont assis;
  e. une limite de 500 personnes lorsque les participants sont debout et / ou qu'ils se déplacent librement;
  f. les manifestations dansantes ne sont pas autorisées. Exceptions : Mariages, fêtes de famille, etc.

- Pour les manifestations en plein air dont l'accès est limité aux seules personnes disposant d'un certificat Covid, cette restriction s'applique aussi à l'accès aux établissements de restauration situés dans le périmètre de la manifestation.

- Les aires de jeux pour enfants et les terrains de jeux sont autorisés. Le nombre d'enfants n'est pas limité. Aucune distance minimale ne s'applique aux enfants. Les jouets doivent être faciles à nettoyer. Les parents ou la personne chargée de la surveillance doivent garder une distance sociale avec les autres enfants et personnes.

5. GARDER SES DISTANCES

Les collaborateurs et les autres personnes gardent une distance de 1,5 mètre entre eux. Dans le cadre des tâches pour lesquelles la distance de moins de 1,5 mètre ne peut être évitée, les personnes doivent être exposées le moins possible pendant le travail en réduisant la durée du contact et/ou en prenant des mesures de protection appropriées.

Il n'y a pas de contact physique entre le client et le personnel. Les urgences médicales en sont exclues.

MESURES EN INTÉRIEUR (CERTIFICAT COVID OBLIGATOIRE)

- Il n'est plus nécessaire de garder une certaine distance entre les groupes de clients.

- L'établissement s'assure que les clients qui attendent peuvent respecter la distance minimale tant que leur certificat Covid n'a pas encore été contrôlé.

- Dans les zones comptant des clients avec certificat comme des clients sans certificat (comptoir, buf-fet, sanitaires, ...), l'établissement s'assure du bon respect de la distance minimale entre les groupes de clients.

- L'établissement s'assure que la distance minimale de 1,5 mètre entre les collaborateurs peut être respectée.

Hotel Bad Murtensee, Hauptstrasse 5, 3286 Muntelier
T 026 670 88 10, info@bad-murtensee.ch, www.bad-murtensee.ch

MESURES EN EXTÉRIEUR

- Les groupes de clients doivent être séparés de 1,5 mètre à l'avant et sur les côtés des tables (d'épaule à épaule) ainsi que de 1,5 mètre à l'arrière d'un bord de table à l'autre (de dos-à-dos). Si une paroi de séparation est installée entre les groupes de clients, la distance minimale ne doit plus être respectée.

- Les établissements disposant de tables extra-longues (par exemple, tables de banquet, bancs fixes, tapis roulant, teppanyaki) ou comptoirs (par exemple bars) peuvent y placer plus d'un groupe de clients, à condition de respecter la distance minimale de 1,5 mètre entre les groupes de clients. En cas de cloisons de séparation, respecter la distance minimale n'est plus nécessaire.

- Les distances minimales au sein d'un groupe de clients ne doivent pas être respectées. L'établissement s'assure que les différents groupes de clients ne se mélangent pas.

- L'établissement s'assure que les clients dans la file d'attente gardent une distance de 1,5 mètre les uns des autres.

- Pour ce faire, l'établissement applique des marquages au sol dans les zones d'attente pour garantir le respect de la distance minimale de 1,5 mètre entre les groupes de clients et pour contrôler le flux de personnes si nécessaire.

- En principe, la distance minimale ne doit pas être respectée par les clients ou les collaborateurs lorsqu'ils passent d'une salle à l'autre.

  HBM
  Dans le bâtiment principal, un urinoir est fermé et muni d'un tableau d'affichage.

- La distance entre les différents groupes de clients peut être inférieure si des cloisons appropriées sont installées.

- Lorsque les clients ne passent pas leur commande à table mais au comptoir (p. ex. take-aways, restaurants en libre-service), ils doivent être informés des règles de distanciation par des affiches et des marquages de distance doivent être mis en place.

  HBM
  Les clients et les employés sont séparés par un panneau en plexiglas au bar du «Beach House».

- Les établissements disposant d'un concept pour le buffet informent leurs clients sur les règles de distanciation entre les groupes à l'aide d'affiches et de marquages au sol. Il faut réserver suffisamment de place devant le buffet.

  HBM
  L'entreprise évite que les employés ne touchent aux objets des clients. Cela inclut leurs vêtements. Les vestiaires ne sont autorisés que si le vêtement peut être fourni ou retiré sans toucher d'autres vêtements ou objets (par exemple, des cintres).

Hotel Bad Murtensee, Hauptstrasse 5, 3286 Muntelier
T 026 670 88 10, info@bad-murtensee.ch, www.bad-murtensee.ch

6. NETTOYAGE

Nettoyage régulier et adéquat des surfaces et objets après leur utilisation, surtout si plusieurs personnes les utilisent.

MESURES

- Les surfaces de contact sont nettoyées régulièrement.

  HBM
  - *Les surfaces et les objets (par exemple les poignées de porte, les rampes d'escalier, les accoudoirs de chaise, les machines à café, les appareils de cuisine et autres matériels de travail usagés, les surfaces de travail, les claviers, les caisses enregistreuses, les téléphones, les cintres) doivent être nettoyés régulièrement avec un produit de nettoyage et de désinfection professionnel, en particulier lorsqu'ils sont utilisés en commun.*

  - *Des chiffons jetables sont utilisés de préférence pour les travaux de nettoyage. Si des chiffons en tissu sont utilisés, ils doivent être changés régulièrement, au moins deux fois par jour.*

  - *Après chaque service, y compris dans le «Beach House», tous les chiffons et torchons sont changés.*

  - *Les couverts sont changés après chaque client et nettoyés avant d'être réutilisés. Aucune serviette, aucun couvert ou autre article, même inutilisé, ne sera réutilisé pour un nouveau groupe d'invités, tout sera traité comme sale, sauf s'il est enlevé avec des gants avant que les hôtes ne soient assis.*

  - *Les couverts et la vaisselle (même lorsqu'ils ne sont pas utilisés) sont nettoyés dans le lave-vaisselle si possible (pas à la main). Les processus de lavage sont effectués à des températures supérieures à 60 °C.*

  - *Les cartes de menu/vins et les plateaux sont nettoyés et désinfectés après chaque hôte.*

  - *Les installations de WC sont nettoyées et désinfectées après chaque quart de travail (mais au moins deux fois par jour). Un protocole de nettoyage doit être respecté.*

- Des poubelles en nombre suffisant sont mises à disposition, notamment pour jeter les mouchoirs et les masques.

- Les poubelles sont vidées régulièrement.

  HBM
  - *Les poubelles ouvertes sont vidées plusieurs fois par jour.*

  - *Les sacs poubelle ne sont pas comprimés manuellement.*

- Les vêtements de travail sont changés régulièrement et lavés après chaque usage avec un produit de nettoyage du commerce.

- L'établissement assure une aération régulière et suffisante dans les locaux de travail et les salles à manger (p. ex. aérer 4 fois par jour pendant environ 10 minutes). Dans les pièces équipées d'installations de climatisation et d'aération, éviter le plus possible d'activer la recirculation d'air (uniquement apport d'air frais).

  HBM
  La porte d'entrée principale et la porte de la terrasse restent ouvertes dans la mesure du possible (aération).

Hotel Bad Murtensee, Hauptstrasse 5, 3286 Muntelier
T 026 670 88 10, info@bad-murtensee.ch, www.bad-murtensee.ch

- Les textiles utilisés par les clients sont lavés après chaque utilisation (p. ex. nappe). En cas d'utilisation de napperons de table ou d'autres textiles similaires couvrant toute la surface de la nappe, cette dernière ne doit pas être changée après chaque client. Il en va de même pour l'utilisation des couvertures chauffantes dans la zone extérieure.

- Le personnel utilise des vêtements de travail personnels. Les tabliers et les toques de cuisine, par exemple, ne sont pas échangés entre collaborateurs.

5.1. ADDITIFS POUR L'HÔTELLERIE

MESURES

HBM
Les surfaces et les objets (par exemple la disposition des sièges, les sols, les tables, les chaises, la réception, les machines à café dans les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtel utilisées) sont nettoyés régulièrement avec un produit de nettoyage ou de désinfection professionnel, surtout lorsqu'ils sont utilisés ensemble :
- *Le nettoyage des chambres est effectué le matin par le service d'entretien de l'hôtel au départ des clients, et les espaces publiques sont nettoyés dans l'après-midi.*
- *Concept élaboré avec le partenaire spécialisé Ecolab*
- *Les clés des hôtes sont désinfectées à l'arrivée et au départ.*

7. PERSONNES MALADES AU POSTE DE TRAVAIL

MESURES

En cas de symptômes, les collaborateurs malades sont renvoyés chez eux et en les enjoignant de prendre contact avec leur médecin et de suivre les recommandations de l'OFSP (voir www.bag.admin.ch/isolement-et-quarantaine). D'autres mesures seront prises sur instruction des services médicaux cantonaux.

8. SITUATIONS DE TRAVAIL PARTICULIÈRES

Prendre en compte les aspects spécifiques du travail et des situations de travail afin d'assurer la protection

MESURES

- Les masques faciaux doivent être, selon les besoins, changés et/ou nettoyés. Il faut se laver les mains avant la mise et après le retrait et l'élimination du masque. Les masques jetables doivent être éliminés dans des poubelles fermées.

- Les gants jetables doivent être changés toutes les heures et éliminés dans des poubelles fermées.

- Les mesures de protection (en particulier la distance minimale de 1,5 mètre) doivent aussi être respectées lors de la livraison de marchandise et de l'évacuation de marchandise ou de déchets.

Hotel Bad Murtensee, Hauptstrasse 5, 3286 Muntelier
T 026 670 88 10, info@bad-murtensee.ch, www.bad-murtensee.ch

9. INFORMATION

Les collaborateurs et les autres personnes concernées sont informés sur les prescriptions et les mesures prises et les collaborateurs sont impliqués dans la mise en œuvre de ces mesures.

MESURES

- L'établissement informe les collaborateurs sur leurs droits et les mesures de protection au sein de l'entreprise. Cela implique en particulier l'information des collaborateurs vulnérables.

- L'établissement affiche les mesures de protection selon les consignes de l'OFSP dans l'entrée. Il convient d'attirer en particulier l'attention des clients sur sur le champ d'application du certificat Covid, les règles de distanciation, le port du masque et la prévention du mélange des groupes de clients.

- L'établissement instruit régulièrement les collaborateurs sur les mesures d'hygiène et la sécurité dans le contact avec les clients.

- Le personnel est formé à l'utilisation des équipements de protection individuelle (p. ex. masques d'hygiène, gants, tabliers), dans le port correct et l'élimination appropriée du matériel. La formation peut être attestée.

- Le personnel est formé à l'utilisation adéquate des désinfectants de surfaces, car toutes les surfaces ne sont pas résistantes à l'alcool et des modifications des surfaces peuvent survenir. Il est de plus recommandé de recouvrir le sol sous les stations de désinfection des mains.

- L'établissement forme les collaborateurs au contrôle des certificats Covid.

- La clientèle est informée à la réception ou à l'entrée, verbalement ou par écrit, que les clients présentant des symptômes indiquant une infection respiratoire sont priés de renoncer à séjourner dans l'établissement, par exemple avec l'affiche actuelle de l'OFSP «Voici comment nous protéger».

- L'établissement informe les collaborateurs de manière transparente sur la situation relative à la santé au sein de l'entreprise. Il convient de noter que les données relatives à la santé sont des données particulièrement sensibles.

10. MANAGEMENT

Mise en œuvre des prescriptions au niveau de la gestion pour appliquer et adapter efficacement les mesures de protection. Protection appropriée pour les personnes vulnérables.

MESURES

- L'établissement met à disposition des articles d'hygiène tels que savon, désinfectant, essuie-mains à usage unique et produits de nettoyages en quantité suffisante. Il vérifie et renouvèle régulièrement le stock.

- L'interlocuteur pour la sécurité au travail (personne responsable de la sécurité dans l'établissement) vérifie la mise en œuvre des mesures.

- Les exploitants doivent informer les autorités cantonales compétentes de leur plan de protection, sur demande de celles-ci, et leur garantir l'accès aux installations, établissements et manifestations.

Hotel Bad Murtensee, Hauptstrasse 5, 3286 Muntelier
T 026 670 88 10, info@bad-murtensee.ch, www.bad-murtensee.ch

- Si les autorités cantonales compétentes déterminent que le plan de protection est insuffisant ou qu'il n'est pas mis en œuvre, elles prendront les mesures appropriées. Elles peuvent par exemple fermer des installations ou des établissements ou encore interdire ou annuler une manifestation.

11. COLLECTE DES COORDONNÉES DE CONTACT

L'établissement relève les coordonnées des clients afin de pouvoir remonter une éventuelle chaîne d'infection.

MESURES

- Les exploitants attirent explicitement l'attention des clients sur l'obligation de recueillir les coordonnées de contact.

- L'exploitant ou l'organisateur doit informer les personnes présentes des points suivants:
  a) la façon dont les coordonnées de contact sont recueillies auprès des clients (système établissement, procédure client).
  b) la possibilité d'une prise de contact par le service cantonal compétent et son autorité pour ordonner une quarantaine s'il y a eu des contacts avec des personnes atteintes de COVID19.

- Ces coordonnées peuvent être relevées notamment via des systèmes de réservation ou de membre ou à l'aide d'un formulaire de contact.

  HBM
  Nous utilisons l'application **ok resto** *qui garantit le respect de la loi et ne nécessite aucune installation d'une application. Comment cela fonctionne-t-il pour le client ?*
  1. *Le client scanne un code QR lorsqu'il entre dans les locaux.*
  2. *Il saisit ses données.*
  3. *Il apprécie sa visite.*
  4. *Il scanne à nouveau le code QR avant de partir.*

- Les données suivantes doivent être relevées:
  nom, prénom, lieu de domicile, numéro de téléphone, numéro de table et/ou numéro du siège

- L'exploitant ou l'organisateur doit assurer la confidentialité des coordonnées de contact lors de leur collecte et la sécurité des données, notamment lors de leur conservation.

- Les coordonnées de contact doivent être transmises au service cantonal compétent, sur demande de celui-ci, dans un but d'identification et d'information des personnes susceptibles d'avoir été contaminées

- La collecte des coordonnées de contact ne peut servir à aucun autre but, et les données doivent être conservées jusqu'à 14 jours après la participation à la manifestation ou après la visite de l'établissement, puis immédiatement supprimées.

- L'exploitant ou l'organisateur doit prendre les précautions nécessaires pour garantir l'exactitude des données de contact collectées.

Hotel Bad Murtensee, Hauptstrasse 5, 3286 Muntelier
T 026 670 88 10, info@bad-murtensee.ch, www.bad-murtensee.ch

CONCLUSION

Le présent document a été expliqué à tous les collaborateurs.

La personne responsable doit s'assurer de la mise en œuvre du plan et est l'interlocutrice des autorités compétentes.

Personne responsable, signature et date :

Muntelier, le 13 septembre 2021 Urs Rölli, Direction

BAD MURTEN SEE
HOTEL MUNTELIER

Hotel Bad Murtensee, Hauptstrasse 5, 3286 Muntelier
T 026 670 88 10, info@bad-murtensee.ch, www.bad-murtensee.ch