

# SCHUTZKONZEPT UNTER COVID-19

## FÜR DAS HOTEL BAD MURTENSEE, CH-3286 MUNTIELIER

Das vorliegende Schutzkonzept basiert auf den spezifischen Schutzkonzepten von Gastrosuisse, dem Branchenverband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz, welche die Umsetzung der durch Bund und Kanton beschlossenen Auflagen im betrieblichen Alltag regeln.

Das Hotel Bad Murtensee (HBM) setzt die Vorgaben wie beschrieben um. Einzelne Vorgaben sind mit spezifischen Massnahmen für das HBM ergänzt.

Namentlich dienen folgende offiziellen Schutzkonzepte als Grundlage:

- «SCHUTZKONZEPT FÜR DAS GASTGEWERBE UNTER COVID-19», Version 12, gültig ab 9. Dezember 2020  
Da dieses Schutzkonzept die umfangreichste Version aller Schutzkonzepte unserer Branche darstellt, wird es als massgebliche Basis für das Schutzkonzept des HBM verwendet. Wo immer erforderlich wird es um die folgenden Schutzkonzepte und kantonalen Verfügungen ergänzt:
- «STANDARD-SCHUTZKONZEPT FÜR HOTELBETRIEBE UNTER COVID-19», Version 7, gültig ab 9. Dezember 2020
- «VERORDNUNG ÜBER KANTONALE MASSNAHMEN ZUR EINDÄMMUNG DER AUSBREITUNG DES CORONAVIRUS» des Kantons Freiburg, in Kraft seit 1. Dezember 2020

**Seit dem 29. Oktober 2020 gilt eine Sperrstunde für Restaurants ab 23.00 bis 06.00 Uhr.**

## EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. Veranstaltungen mit maximal 50 Personen dürfen nur in öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betrieben durchgeführt werden. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen Kontrollen durch.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes. Bitte beachten Sie, dass einige kantonale Bestimmungen über dieses Schutzkonzept hinausgehen. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang. Die Unternehmen können zusätzliche betriebsspezifische Massnahmen umsetzen. 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 über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie.

Der Betrieb sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzeptes.

## GRUNDREGELN

Das Schutzkonzept muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. 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 und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben
3. Die Restaurationsbetriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. 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 Metern 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 Punkt 10 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 haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.

#### HBM

*An folgenden Punkten sind Desinfektionsmittelbehälter oder -stände aufgestellt:*

1. *automatischer Dispenser in der Eingangshalle*
2. *Rezeption*
3. *Toilette Hauptgebäude Herren & Damen je 1 Station*
4. *Eingang Bistro*
5. *Eingang Restaurant «See la vie»*
6. *Eingang kleiner Saal*
7. *Eingang grosser Saal*
8. *Ausgang/Beginn Seeterrasse*
9. *Haupteingang Hotelzimmer*
10. *Eingang «Beach House»*
11. *Toilette «Beach House»*
12. *Bar «Beach House»*

- 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.
- Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.

## 1.1 HOTELZUSÄTZE

### HBM

*Die Minibar wurde aus den Zimmern entfernt. Gäste können im Bistro oder im «Beach House» Getränke beziehen.*

## 2. GESICHTSMASKEN

Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen und in den Aussenbereichen von Hotels und Restaurants

### MASSNAHMEN

- Jede Person muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen sowie in den Aussenbereichen von Hotels und Restaurants eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste in Restaurationsbetrieben, 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. Auch das Küchenpersonal muss neu eine Maske tragen, es sei denn, es arbeitet nur eine Person in der Küche.
- 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.
- Personen, die sich trotz Hinweisen und Ermahnungen nicht an die Maskentragpflicht halten, sind wegzuweisen

### 3. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN – NUR SITZEND KONSUMIEREN

Der Betrieb stellt 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 Zeiten eintreffen.
- In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben (**HBM: einschliesslich Bistro und «Beach House»**)
  - 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.

#### **HBM**

*Im «Beach House» gibt es klar definierte Laufwege zur Bestellung/Kasse und zum Seitenausgang, inkl. Abstandsmarkierungen. Das Abholen des Essens erfolgt auf der gegenüberliegenden Seite. Im «Beach House» sind eigene Toiletten vorhanden. Die Kommunikation an die Gäste erfolgt über Hinweistafeln oder -plakate.*

- 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.

#### **HBM**

*Dies wird beispielsweise bei Kaffeepausen an Seminaren und gleichzeitig stattfindendem Frühstücksbuffet für Hotelgäste berücksichtigt.*

- 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.

### 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

- Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
- 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.
- 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 Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen 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 einzelner Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

#### **HBM**

*Im Hauptgebäude ist ein Pissoir abgesperrt und mit Hinweistafel versehen.*

- Eine Unterschreitung des Abstands ist zulässig, wenn zweckmässige Abschränkungen angebracht werden.
- Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht 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), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen. Die Konsumation muss sitzend erfolgen.

#### **HBM**

*Gäste und Mitarbeitende sind an der Bar des «Beach House» durch eine Plexiglasscheibe getrennt.*

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

#### **HBM**

*Der Betrieb vermeidet, dass das Personal Gegenstände der Gäste anfasst. Dazu gehört auch deren Kleidung. Garderoben sind nur zulässig, wenn das Kleidungsstück versorgt oder entnommen werden kann, ohne dass andere Kleider oder Gegenstände (z. B. Kleiderbügel) angefasst werden.*

#### 4.1 ARBEIT MIT UNVERMEIDBARER DISTANZ UNTER 1,5 M IN NICHT ÖFFENTLICH ZUGÄNGLICHEN INNENRÄUMEN

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

##### MASSNAHMEN

- 2 Personen, die in nicht öffentlich zugänglichen Räumen länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1,5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Gesichtsmasken. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt kein Mindestabstand. Es besteht aber keine Tragepflicht einer Gesichtsmaske. Der Betrieb muss es den Mitarbeitenden auf ihren Wunsch hin ermöglichen, mit Hygienemasken oder Gesichtsvisionen zu arbeiten.

#### 4.2 HOTELZUSÄTZE

##### MASSNAHMEN

- **HBM**  
*Die Verpflegung von Seminarteilnehmern erfolgt nicht im öffentlichen Restaurant, sondern nur in abgetrennten Räumlichkeiten.*
- Anzahl Personen begrenzen / Anzahl Nutzer in Räumlichkeiten regulieren:  
Nach Anzahl Sitzplätzen
- Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 m / Distanz von 1.5 m kann nicht eingehalten werden:  
Mit trennenden Elementen arbeiten (z.B. Plexiglas an der Rezeption); mit Schutzartikeln arbeiten (z.B. Mundschutz, Handschuhe)

##### **HBM**

*Gäste und Mitarbeitende sind an der Rezeption durch eine Plexiglasscheibe getrennt.*

### 5. REINIGUNG

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

##### MASSNAHMEN

- Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.

##### **HBM**

- *Oberflächen und Gegenstände (z. B. Türgriffe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte und anderes Arbeitsmaterial, Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- und Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.*
- *Für Reinigungsarbeiten werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, werden diese regelmässig, aber mindestens 2 x täglich ausgewechselt.*
- *Nach jedem Service, auch im «Beach House», werden alle Lappen und Geschirrtücher ausgewechselt.*

- *Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt. Keine Servietten, Besteck oder andere Gegenstände, auch ungebraucht, werden wieder für eine neue Gästegruppe verwendet, alles wird als schmutzig behandelt, ausser es wird mit Handschuhen vor dem Platznehmen der Gäste abgeräumt.*
- *Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden möglichst im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand). Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.*
- *Menü-/Weinkarten und Tablett werden nach jedem Gast gereinigt und desinfiziert.*
- *WC-Anlagen werden nach jeder Schicht gereinigt und desinfiziert (aber mindestens 2 x täglich). Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen.*
- Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.
- Abfalleimer werden regelmässig geleert.

#### **HBM**

- *Offene Abfalleimer werden mehrmals täglich geleert.*
- *Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt.*
- Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.
- 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).

#### **HBM**

*Die Haupteingangstüre und die Terrassentüre bleiben wenn immer möglich offen (Durchzug).*

- Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Napperons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden. Das Gleiche gilt auch beim Einsatz von Wärmedecken im Aussenbereich.
- Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

## 5.1. HOTELZUSÄTZE

### MASSNAHMEN

#### **HBM**

*Oberflächen und Gegenstände (z.B. Sitzgruppen, Böden, Tische, Stühle, Rezeption, Kaffeemaschinen in Hotelzimmern, genutzte Hotelzimmer) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung:*

- *Die Reinigung erfolgt durch das Housekeeping bei Abreise, in der Frühschicht und vor Feierabend in den öffentlichen Bereichen.*
- *Konzept mit Ecolab-Fachpartner erstellt*
- *Die Schlüssel der Gäste werden bei Check-In und Check-Out desinfiziert.*

## 6. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

### MASSNAHMEN

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. [www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene](http://www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene)). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

## 7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

### MASSNAHMEN

- Gesichtsmasken werden je nach Gebrauch gewechselt und/oder gereinigt. 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 1,5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

## 8. 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, 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, z.B. anhand des aktuellen BAG-Plakates «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.

## 9. MANAGEMENT

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

### MASSNAHMEN

- Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach.
- Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragter 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.

## 10. 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.

#### HBM

Wir verwenden die App **ok✓resto**, welche die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen garantiert und keinerlei Installation einer Anwendung erfordert. Wie geht das für den Kunden?

1. Der Kunde scannt beim Betreten des Lokals einen QR-Code.
  2. Er gibt seine Daten ein.
  3. Er geniesst seinen Besuch.
  4. Er scannt den QR-Code nochmals vor dem Weggehen.
- Es sind folgende Daten zu erheben:
    - a) Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer
    - b) bei Veranstaltungen ohne Sitzplätze mit mehr als 100 und bis 1'000 Personen: der Sektor, in dem sich die Person aufhalten wird.
  - Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen 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.

## ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Die verantwortliche Person ist zuständig für die Umsetzung des Konzepts und für den Kontakt mit den zuständigen Behörden.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum:

Muntelier, 9. Dezember 2020



Urs Rölli, Direktion