

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 20, gültig ab 13. September 2021
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 15, gültig ab 26. Juni 2021
- «VERORDNUNG ÜBER KANTONALE MASSNAHMEN ZUR EINDÄMMUNG DER AUSBREITUNG DES CORONAVIRUS» des Kantons Freiburg, in Kraft seit 30. Juni 2021

EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. 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. Restaurationsbetriebe, bei denen die Konsumation vor Ort erfolgt, sorgen dafür, dass der Zugang zum Innenbereich auf Personen mit einem Covid-Zertifikat eingeschränkt wird. Die Restaurationsbetriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
3. Tragen einer Gesichtsmaske in Innenräumen von Einrichtungen und Betrieben, sofern der Zugang bei Personen ab 16 Jahren nicht auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt wird.
4. Die Restaurationsbetriebe, Gemeinschaftsgastronomie sowie Bar- und Clubbetriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen im Aussenbereich nicht vermischen, sofern der Zugang bei Personen ab 16 Jahren nicht auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt wird.
5. 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.
6. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen
7. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
8. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
9. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
10. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
11. 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 -ständer 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. COVID-ZERTIFIKAT

Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe, in denen die Konsumation vor Ort erfolgt, müssen den Zugang zum Innenbereich bei Personen ab 16 Jahren auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränken. Die Zugangsbeschränkung im Aussenbereich ist freiwillig.

MASSNAHMEN

- Der Betrieb kontrolliert beim Eingang oder am Tisch, spätestens beim ersten Kontakt des Servicepersonals mit den Gästen, die Covid-Zertifikate der Gäste.
- Die Zertifikate sind nur mit einem Ausweis (ID, Pass, ...) gültig. Die Kontrolle des Covid-Zertifikats erfolgt mittels «COVID Certificate Check»-App. Die Person, die das Covid-Zertifikat prüft, gleicht anhand des Identitätsnachweises (mit Foto) Name und Geburtsdatum mit den Informationen auf dem Covid-Zertifikat ab.
- Personen unter 16 Jahren müssen kein Covid-Zertifikat vorweisen.
- Daten aus der Zertifikats-Kontrolle dürfen nur aufbewahrt werden, wenn dies zur Sicherstellung der Zugangskontrolle erforderlich ist. In diesem Fall müssen die Daten spätestens nach 12 Stunden vernichtet werden. Die Daten dürfen zu keinem anderen Zweck aufbewahrt oder verwendet werden.
- Mitarbeitende im Gastgewerbe müssen nicht über ein Covid-Zertifikat verfügen.

Arbeitgeber dürfen Mitarbeitende nach dem Zertifikat fragen, wenn es der Festlegung angemessener Schutzmassnahmen dient. Z.B. können Mitarbeitende mit einem Zertifikat von der Maskenpflicht befreit werden. Die Mitarbeitenden sind vorher anzuhören. Die Anwendung des Zertifikats für Mitarbeitende muss schriftlich im Anhang des Schutzkonzeptes festgehalten werden.

Will der Arbeitgeber eine Zertifikatspflicht für alle Mitarbeitenden einführen, muss der Betrieb regelmässige (wöchentliche) für Mitarbeitende kostenlose Tests anbieten. Es darf zu keiner Diskriminierung zwischen geimpften, genesenen sowie ungeimpften Mitarbeitenden kommen.

- Gäste, die nicht vor Ort konsumieren (Take-Away), müssen kein Zertifikat vorweisen. Für sie gilt eine Maskenpflicht im Innenbereich und die Einhaltung des Abstandes.

3. GESICHTSMASKEN

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

MASSNAHMEN

- Im Innenbereich entfällt die Maskenpflicht für Gäste, wenn der Zugang auf Personen mit einem CovidZertifikat beschränkt wird.
- Im Aussenbereich muss ebenfalls keine Maske getragen werden. Gäste ohne Covid-Zertifikat, die sich im Aussenbereich aufhalten, tragen eine Maske, wenn sie den Innenbereich aufsuchen (bspw. Theke, Buffet, WC-Anlagen, ...).
- Mitarbeitende mit direktem Gästekontakt tragen grundsätzlich eine Maske im Innenbereich. Erleichterungen sind möglich für Mitarbeitende mit Zertifikat und falls dies der Arbeitgeber entsprechend schriftlich dokumentiert.
- 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.

4. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Wird der Zugang auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt (Innenräume obligatorisch, Aussenbereich freiwillig), dürfen sich die verschiedenen Gästegruppen vermischen.

MASSNAHMEN INNENBEREICH (COVID-ZERTIFIKAT OBLIGATORISCH)

- Bei Veranstaltungen im Innenbereich, bei denen der Zugang nicht auf Personen mit einem CovidZertifikat beschränkt wird, gilt:
 - a) maximal zwei Drittel der Kapazität darf besetzt werden;
 - b) ein Personenlimit von 30 Personen;
 - c) bei den Teilnehmenden muss es sich um einen Verein oder eine andere beständige Gruppe handeln, die sich untereinander kennen;
 - d) eine Maskenpflicht;
 - e) ein Konsumationsverbot

- Bei allen anderen Veranstaltungen im Innenbereich muss der Zugang bei Personen ab 16 Jahren auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt werden.

HBM

Grosser Saal: 60 Personen

Kleiner Saal: 36 Personen

MASSNAHMEN AUSSENBEREICH

- In Aussenbereichen von Restaurationsbetrieben (**HBM: Seeterrasse, Innenhof 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;
 - b) sind wirksame Abschränkungen zwischen Gästegruppen zu platzieren (z.B. Trennwände)
- Bei Veranstaltungen im Freien, die denen der Zugang nicht auf Personen mit einem Covid Zertifikat beschränkt wird, gilt:
 - c) Maximal zwei Drittel der Kapazität darf besetzt werden
 - d) Ein Limit von 1000 Personen, wenn die Teilnehmenden sitzen;
 - e) Ein Limit von 500 Personen, wenn die Teilnehmenden stehen und/oder sich frei bewegen
 - f) Tanzveranstaltungen sind nicht zulässig. Ausnahmen: Hochzeiten, Familienfeste, etc.
- Finden Veranstaltungen im Freien mit einer Zugangsbeschränkung auf Personen mit Covid-Zertifikat statt, dann gilt die Beschränkung ebenfalls für den Besuch von Restaurationsbetrieben, die sich innerhalb der Veranstaltung befinden
- 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.

5. 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.

Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.

MASSNAHMEN INNENBEREICH (COVID-ZERTIFIKAT OBLIGATORISCH)

- Zwischen den Gästegruppen muss kein Abstand mehr eingehalten werden.
- Der Betrieb stellt sicher, dass wartende Gäste den Mindestabstand einhalten können, wenn ihr CovidZertifikat noch nicht überprüft wurde.
- In Bereichen, in denen sich sowohl Gäste mit, als auch Gäste ohne Zertifikat aufhalten (Theke, Buffet, WC-Anlagen, ...), stellt der Betrieb sicher, dass der Mindestabstand zwischen den Gästegruppen eingehalten werden kann.
- Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Mitarbeitenden eingehalten werden kann.

MASSNAHMEN AUSSENBEREICH

- 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) oder Theken (z. B. Bars) können mehr als eine Gästegruppe daran platzieren, sofern der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden 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 von einem zum anderen Ort fortbewegen.

HBM

Im Hauptgebäude ist ein Pissoir abgesperrt und mit Hinweistafel versehen.

- Eine Unterschreitung des Abstands ist zulässig, wenn zweckmässige Abschränkungen angebracht werden.
- 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.

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.

6. 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 Tablettts 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.*

7. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

MASSNAHMEN

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, Kontakt mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt aufzunehmen sowie die Empfehlungen des BAG einzuhalten (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

8. 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.

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 den Anwendungsbereich des Covid-Zertifikats, die Distanzregeln, das Tragen der Masken 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.
- Der Betrieb instruiert die Mitarbeitenden über die Kontrolle der Covid-Zertifikate.
- 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.

10. 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.

11. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

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

MASSNAHMEN

- Die Betreiber machen die Gäste explizit auf die obligatorische Kontaktdatenerfassung aufmerksam.
- Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:
 - a) wie die Kontaktdaten durch die Gäste erfasst werden (System Betrieb, Vorgehen Gast).
 - 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 Tisch- und Sitzplatznummer
 - 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 dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.
 - Der Betreiber, Organisator oder Veranstalter hat durch geeignete Vorkehrungen sicherzustellen, dass die Korrektheit der erhobenen Kontaktdaten gewährleistet ist.

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, 13. September 2021



Urs Rölli, Direktion