

1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Betrieb reinigen und desinfizieren sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden

Massnahmen:

Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit sich bei Betreten des Hotels die Hände zu desinfizieren oder die Hände mit Wasser und Seife zu waschen.

An folgenden neuralgischen Punkten sind Händedesinfektionsständer bzw. Desinfektionsmittel bereitgestellt:

Haupteingang Hotel
Rezeption
Eingang Restaurant
Diverse Essens-Stationen im Haupt-Restaurant
Eingang Pizzeria
Eingang Fahrrad- bzw. Skikeller
Warenanlieferung

Alle Mitarbeitende werden eingehend zum Schutzkonzept geschult. Regelmässiges Händewaschen mit Seife und Wasser wird konsequent umgesetzt. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, erfolgt Händedesinfektion.

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

Die Mitarbeiter sind angewiesen und geschult worden, bei oben genannten Tätigkeiten sich die Hände zu waschen bzw. zu desinfizieren oder allenfalls, wenn gewünscht, Handschuhe zu tragen.

2. Gesichtsmasken

Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben

Massnahmen:

Für alle Gäste besteht im gesamten Hotel Gesichtsmaskenpflicht. Entsprechende Hinweise zur Maskentragepflicht hängen aus. Ausgenommen ist diese Pflicht für die Gäste während der Konsumation am Tisch im Restaurant. Sobald der Gast sich vom Tisch bewegt, besteht Gesichtsmaskenpflicht.

Alle Mitarbeitende sind verpflichtet Gesichtsmasken zu tragen. Schutzvorrichtungen aus Glas oder Kunststoffscheiben entbinden nicht von der Gesichtsmaskenpflicht. Auch das Küchenpersonal trägt konsequent Einwegmasken. Ausser Küchenpersonal tragen alle Mitarbeitende Textilmasken, die regelmässig gewechselt werden und den Hygienevorschriften entsprechen.

3. 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:

Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1,5 Metern während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.

Die Mitarbeitenden sind angehalten, den Mindestabstand einzuhalten

Dies gilt auch im Umgang mit Lieferanten und Handwerkern im Haus.

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 Gästen, entfällt der Mindestabstand

Tische sind im Restaurant durch Trennwände getrennt, damit entfällt der Mindestabstand. Die Tische werden mit maximal 5 Personen aus gleicher Gästegruppe besetzt. Gästegruppen werden grundsätzlich nicht vermischt. Innerhalb einer Gästegruppe müssen keine Abstände eingehalten werden.

Der Aufbau des Frühstücksbuffet wird grosszügig verteilt. Bei unverpackten Lebensmitteln wird ein Spuckschutz aufgestellt. An allen Selfservice Stationen sind Desinfektionsmittel aufgestellt. Diese sind vor dem Anfassen des Servierbestecks zu benutzen.

- Es sind Bodenmarkierungen angebracht im Restaurant, die auf Distanzeinhaltung hinweisen, besonders vor Geräten zur Selbstbedienung (z. B. Kaffeeautomaten, Saftdispenser). Die zuständigen Mitarbeitenden weisen wartende Gäste auf die Distanzregeln hin und lenken wenn nötig die Personenflüsse

Im Aufenthaltsbereich (Lobby) sind Sitzgelegenheiten besonders gekennzeichnet, damit keine Gästevermischungen stattfinden.

An allen Eingängen und geeigneten Möglichkeiten (z.B. Lift, WC) werden die Gäste mittels offiziellen Plakaten des BAG auf die Vorgaben hingewiesen. Hotelgäste werden am Anreisetag beim Willkommens Aperitif über alle Schutzmassnahmen informiert.

4. REINIGUNG

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

Massnahmen

Grundsätzlich werden alle Oberflächen regelmässig gereinigt oder desinfiziert. Die bereits hohen Hygiene- und Reinigungsmassnahmen wurden in allen öffentlichen Räumen nochmals verstärkt (Desinfektion Oberflächen, Türgriffe, Handläufe usw.)

Abfalleimer für Taschentücher und Gesichtsmasken stehen im Haus ausreichend zur Verfügung und werden in regelmässigen Abständen geleert und desinfiziert.

Gästezimmer werden vor Anreise vollständig desinfiziert, einschl. Fernbedienungen, Fenster- und Türgriffe, Informationsmappen usw. Bei der Reinigung der Gästezimmer werden die Reinigungstücher und Handschuhe pro Zimmer gewechselt. Pro Bereich im Zimmer werden farblich unterschiedliche Reinigungstücher verwendet.

Mitarbeitende sorgen für regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen. Dies gilt besonders vor und nach den Essenszeiten.

Die Tischwäsche in den Restaurants wird täglich gewechselt.

Die Arbeitskleidung der Mitarbeitenden im Housekeeping und in der Küche wird täglich gewechselt und von der hauseigenen Lingerie gewaschen. Alle anderen Mitarbeitenden sind angehalten, ihre Dienstkleidung nach jedem Einsatz zu reinigen bzw. zu waschen und bei Dienstantritt gereinigte Kleidung zu tragen.

5. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

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

Massnahmen

Bereits im Juni wurde allen Mitarbeitenden das Schutzkonzept ausgehändigt und alle wurden zum Inhalt geschult. Die Mitarbeitenden wurden angewiesen, bei Krankheitssymptomen zu Hause zu bleiben und sich entsprechend der Merkblätter zu verhalten. Alle Abteilungsleiter wurden nochmals sensibilisiert, ihre Mitarbeitende genauestens zu informieren. Vor Saisonbeginn (Dezember) wurden alle Mitarbeiterende auf Covid 19 getestet.

6. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

Massnahmen:

- Alle Mitarbeiter wechseln Ihre Stoffmasken mindestens nach 4 Stunden, bei Bedarf öfters. Schmutzige Masken sind in der Lingerie abzugeben und werden gegen gewaschene Masken getauscht.
Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen bzw. desinfiziert werden.
- Mitarbeiter in der Küche entsorgen Ihre Einwegmasken in einem geschlossenen Behälter
- Mitarbeiter im Housekeeping wechseln nach maximal einer Stunde Ihre Einweg-Handschuhe, auch hier gilt vor An- bzw. Ausziehen sind Hände zu desinfizieren.
- Lieferanten und Handwerker sind angehalten ebenfalls immer eine Schutzmaske zu tragen bzw. die Schutzmassnahmen einzuhalten.
- Chauffeur desinfiziert zwingend nach jeder Fahrt Tür- und Haltegriffe des Fahrzeugs.
Im Shuttlebus ist zwingend eine Maske zu tragen.

7- INFORMATION

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen unter Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen

Massnahmen

- Die Schutzmassnahmen gemäss BAG hängen im Eingangsbereich (Rezeption/Restaurant) aus, bei Nachfrage erhält der Gast eine Kopie des Schutzkonzeptes ausgehändigt.
- Das Personal ist im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken und Handschuhen) geschult, so dass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden.
Im Zuge der Mitarbeiterschulung des Schutzkonzeptes wurde der regelmässige und korrekte Umgang mit den entsprechenden Desinfektionsmitteln geschult.
Dies gilt auch für die fachgerechte Anwendung von Flächendesinfektionsmittel. Die Schulung kann nachgewiesen werden.

8.MANAGEMENT

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen

Massnahmen

Hygienemasken, Handschuhe, Seife und Desinfektionsmittel stehen in ausreichender Menge für Gäste und Mitarbeiter zur Verfügung

Die Mitarbeitenden werden geschult, ihre Vorgesetzten umgehend zu informieren, sollten die Bestände nicht mehr ausreichend sein.

Alle Mitarbeitende werden im Rahmen der Schulung zum Umgang mit Hygienemasken auch darauf hingewiesen, dass sie alle 2 Stunden eine Pause machen sollen.

Überprüfung und allfällige Nachbestellung durch Betriebsinhaber Bertram Hissung

Dem Betriebsinhaber steht das Recht zu, Gäste auf die Einhaltung der Massnahmen hinzuweisen und vom Hausrecht Gebrauch zu machen, sollten Gäste sich den Weisungen des BAG widersetzen.

Die aktuell gültige Version dieses Schutzkonzeptes ist jederzeit für alle Mitarbeitende verfügbar. Das Original-Dokument befindet sich an der Rezeption.

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____

Schutzkonzept COVID 19

Gültig für: Hotelbetrieb „Engadinerhof“
 Restaurant „Pizzeria Nostra“

Das vorliegende Schutzkonzept basiert auf den einzelnen Schutzkonzepten der Branchenverbände und wurde von HotellerieSuisse zur Verfügung gestellt.

Wir haben die jeweiligen Vorgaben auf unseren Betrieb angepasst und untenstehend mit den bei uns umgesetzten Massnahmen ergänzt.

Namentlich dienen folgende offiziellen Schutzkonzepte als Grundlage:

 Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19 Version 6: 22. Uni 2020

 Standard-Schutzkonzept für Hotelbetriebe unter COVID-19 Version 4:22.06.2020

Das Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang.

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

Dieses Dokument wurden allen Mitarbeitern erläutert.

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

Verantwortliche Person:

Bertram Hissing, Direktion

Pontresina, 10. Juli 2020