

Covid-19 – Schutzkonzept Landgasthof Adler

Die Gesundheit unserer Gäste und unserer Mitarbeiter hat für uns oberste Priorität. Zum Schutze aller haben wir das vorliegende Schutzkonzept erarbeitet und im Betrieb eingeführt. Wir halten uns streng an die Vorgaben des BAG (Bundesamt für Gesundheit) und das Schutzkonzept von Gastrosuisse. Dieses Schutzkonzept gilt bis auf Widerruf. Das Schutzkonzept wird laufend gemäss den neusten Vorgaben und Erkenntnissen angepasst.

Gilt ab 19.10.20

Grundregeln

Das Schutzkonzept stellt sicher, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben werden Umsetzungsmassnahmen ergriffen. Barbara Nebiker ist für die Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen und desinfizieren sich regelmässig die Hände. Das Anfassen von Objekten und Oberflächen wird möglichst vermieden.
2. In den Restaurants dürfen sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter gilt Maskenpflicht.
4. Oberflächen werden bedarfsgerecht regelmässig gereinigt.
5. Kranke Mitarbeiter werden unverzüglich nach Hause geschickt und angewiesen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.
6. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
7. Mitarbeitende und andere betroffene Personen werden über die Vorgaben und Massnahmen informiert. Mitarbeitende werden zur Umsetzung der Massnahmen beigezogen.
8. Die Geschäftsleitung setzt die Vorgaben effizient um und passt die Massnahmen nach Bedarf an.

Händehygiene

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Das Anfassen von Objekten und Oberflächen wird möglichst vermieden.

Gästebereich: Bei den Resturanteingängen, an der Reception und auf den Toiletten sind Seife oder/und Desinfektions-Dispenser aufgestellt. Die Gäste werden gebeten, sich beim Betreten des Restaurants oder des Hotels die Hände zu desinfizieren.

Mitarbeiter: Alle Mitarbeiter waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere bei Arbeitsbeginn und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo es nötig ist, stehen Dispenser mit Desinfektionsmittel bereit. Vor folgenden Arbeiten werden die Hände gewaschen oder desinfiziert: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten, Besteck polieren, etc.

Distanz halten

Im Treppenhaus und in den Gängen im Hotel gilt für Gäste und Mitarbeiter Maskenpflicht. Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter gilt Maskenpflicht.

Es wird generell auf eine möglichst kurze Kontaktdauer geachtet. Brüderli Gastronomie AG stellt betriebseigene Stoffmasken zur Verfügung. Die Stoffmasken müssen von den MA regelmässig gewaschen werden. Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände, wenn man sich von einem zum anderen Ort bewegt.

In den WC-Anlagen ist jeweils nur eine Person zugelassen.

Reinigung

Oberflächen werden bedarfsgerecht regelmässig gereinigt, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.

Gästebereich: Wo möglich werden die Räumlichkeiten regelmässig gelüftet. Die Lüftungsanlagen sorgen zusätzlich für eine angemessene Frischluftzufuhr. Oberflächen und Gegenstände werden regelmässig fachgerecht gereinigt. Die Stofflappen werden mindestens 2x pro Tag gewechselt (verschiedene Farben). Bei der Zimmerreinigung werden für

jedes Zimmer neue Lappen verwendet. Es werden, wenn immer möglich geschlossene Abfalleimer verwendet, diese werden regelmässig geleert. Schlüsselkarten der Gäste werden nach jedem Gast desinfiziert. Alle Oberflächen in den WC-Anlagen, welche mit den Händen in Kontakt kommen, werden regelmässig desinfiziert. Gästewäsche wird nach jedem Gast gewechselt (Tischtücher, Napperons, Tischläufer)

Mitarbeiter: Jeder Mitarbeiter hat seine persönliche Arbeitsbekleidung. Diese wird regelmässig gewaschen. Schürzen werden nach jedem Tragen gereinigt und werden nicht getauscht. Alle Oberflächen in den WC-Anlagen, den Garderoben und im Mitarbeiterraum, welche mit den Händen in Kontakt kommen, werden regelmässig desinfiziert.

Erkrankte Personen am Arbeitsplatz

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, das weitere

Vorgehen erfolgt nach Rücksprache mit der Direktion und nach Bedarf mit dem kantonsärztlichen Dienst.

Besondere Arbeitssituation

Einweg-Hygienemasken werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle vier Stunden gewechselt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Nach Gebrauch werden sie in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.

Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.

Information

Gästebereich: Die Schutzmassnahmen sind im Eingangsbereich aufgehängt. Die Gäste werden auf die Distanzregeln und auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam gemacht.

Die Gäste werden darauf hingewiesen, wenn möglich bargeldlos zu bezahlen.

Die Gäste werden beim Empfang darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten

Mitarbeiter: Alle Mitarbeitenden sind über das Schutzkonzept informiert. Die Mitarbeiter werden regelmässig geschult und über Neuerungen/Ergänzungen informiert.

Die Mitarbeiter werden über den Umgang mit persönlichem Schutzmaterial geschult (Gesichtsmasken, Handschuhe), so dass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Mitarbeiter sind über die fachgerechte Anwendung von Flächendesinfektionsmitteln geschult.

Management

Die Geschäftsleitung setzt die Vorgaben effizient um und passt die Massnahmen nach Bedarf an.

Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) werden regelmässig nachgefüllt. Wir achten auf genügend Vorrat und stellen Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Der Bestand wird regelmässig kontrolliert und nachgefüllt. Stoff-Hygienemasken und Handschuhe stehen den Mitarbeitenden zur Verfügung.

Meetings, Sitzungen und Besprechungen werden in genügend grossen Räumlichkeiten abgehalten, so dass der Mindestabstand von 1.5m eingehalten werden kann. Ist dies nicht möglich, werden Schutzmasken getragen!

Die Mitarbeitenden sind verpflichtet der Geschäftsleitung zu melden, wenn er der Risikogruppe angehört. Gespräche, welche den Gesundheitszustand der Mitarbeitenden betreffen, finden immer vertraulich statt.

Im Landgasthof Adler dürfen keine erkrankten Mitarbeitenden arbeiten, Betroffene werden sofort nach Hause.