Version: 5 Datum 28.05.21

Schutzkonzept Hotel Alfa Soleil

Ausgangslage

Nach dem Ausbruch der COVID-19-Pandemie sistierten die Buchungen und viele Buchungen wurden storniert. Die Gäste sind verunsichert und buchen nur zögerlich.

Grundlage

Das Schutzkonzept basiert auf den Schutzkonzepten von Gastrosuissse und Hotellerie Suisse. Es spezifiziert Punkte bei welchem Bedarf besteht. Bei Punkten, welche nicht in diesem Schutzkonzept geregelt sind gelten die allgemeinen Schutzkonzepte der Branchenverbände.

- Schutzkonzept für das Gastgewerbe COVID-19
- STANDARD-SCHUTZKONZEPT FÜR HOTELBETRIEBE UNTER COVID-19
- SCHUTZKONZEPT FÜR BETRIEBE MIT WELLNESS UND SPA, SCHWIMMBÄDER, SAUNEN/DAMPFBÄDER UNTER COVID-19

Ziel:

Ziel des Schutzkonzeptes ist es die erforderlichen Massnahmen zum Schutz unserer Mitarbeiter und Gäste zu treffen, um deren Gesundheit zu gewährleisten und ein Ansteckungsrisiko zu minimieren.

Weiter soll dem Gast sowie dem Mitarbeiter Sicherheit vermittelt und die Angst genommen werden.

Verantwortlichkeiten

- Verantwortlich: Nicolas Seiler (Kontrolle der Einhaltung und Umsetzung, kontinuierliche Anpassung and die sich ändernden Gegebenheiten)
- Vertretung: Daniel Geiger (Kontrolle der Einhaltung und Umsetzung, kontinuierliche Anpassung and die sich ändernden Gegebenheiten)
- Eigenverantwortung der Gäste
- Eigenverantwortung der Mitarbeitenden

Grundregeln

Diese wenigen Regeln sind das wichtigste des Konzeptes und decken schon die meisten Schutzmassnahmen ab.

- In den Öffentlichen Bereichen des Hotels und Restaurant ist das Tragen einer Mund-Nasen Schutzmaske Pflicht (Ausnahme: Sitzende Gäste)
- Regelmässiges Händewaschen mit Seife und desinfizieren.
- Anfassen von Oberflächen möglichst vermeiden
- 1.5 Meter Abstand zu Gästen und Arbeitskollegen halten,
    - für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter
        - Verkürzung der Kontaktdauer
        - Minimal exponieren
        - keine Gästekommunikation
        - entsprechende Schutzmassnahmen (Masken, Handschuhe)
- Regelmässiges Reinigen der Oberflächen (Buffet, Kasse, Türklinken etc.)

- Regelmässiges Lüften (Stosslüften) der Innenräume.
- Krankheit/ respektive Erkältungssymptome unverzüglich dem Management melden.
- Alle Mitarbeiter bitten wir folgendes Konzept strikte einzuhalten und auch unsere Gäste nötigenfalls darauf aufmerksam zu machen.
- Die Mitarbeiter weisen Gäste beim Verstoss gegen das Konzept darauf hin.

Hotel

Check-in

- Am Haupteingang (Schiebetür)
    - Hände Desinfektionsmittel
    - Gäste Informationsplakat (D/E)
    - Information Maskenpflicht (D/E/F)
- vor der Rezeption markieren wir am Boden den Abstand für wartende Gäste. (1.5 m) mittels Gästetrenner
- an der Rezeption wird eine Plexiglasscheibe montiert.
- Gästekontakt bei den Zahlungen, Gästekarte- und Schlüsselübergabe möglichst kurzhalten.
    - falls möglich Kontaktlos bezahlen
- Der Gast wird beim Check-In über die aktuellen auflagen informiert und bestätigt keine Symptome aufzuweisen.
- Es findet kein Rooming statt
- maximal 1 Person darf den Lift benutzen (Ausnahme gleiche Gästegruppe). Alternativ ist die Treppe zu benutzen

Hauswirtschaft:

- Die Maskenpflicht gilt auch für die Mitarbeitenden
- Reinigungsarbeiten in den Zimmern mit Handschuhen durchführen
- Bei der Reinigung muss das Zimmer gut durchgelüftet werden optimal 30'.
- zwischen den einzelnen Zimmern die Hände desinfizieren.
- Zusätzlich zu den üblichen Reinigungsarbeiten in den Zimmern werden die Oberflächen, Türklinken und Lichtschalter desinfiziert.
- Täglich (07:30, 11.30, 16.30) werden die öffentlichen Toiletten gereinigt sowie in den Öffentlichen Bereichen Lichtschalter, Lifttasten, Türklinken, Griffe und Handläufe desinfiziert.
- Die Zimmer werden nach Möglichkeit nicht als Changement eingebucht und können nach abreise 1-2 Tage leer gelassen werden.

Mini-Welness

- Im gesamten Wellnessbereich (Hallenbad, Fitness, Umkleidekabinen) dürfen sich maximal 10 Gäste gleichzeitig aufhalten.
- Die Maskenplficht gilt auch im Wellness Bereich, Ausnahme es wird Aktiv Sport getätigt
- Zutritt zum Welnessbereich ist ausschliesslich Hotelgästen und Mitarbeitern gestattet
- Oberflächen werden regelmässig desinfiziert
- die Abstandsregeln und Weisungen des BAG's sind einzuhalten.
- die Sauna wird ausschliesslich von einzelnen Gästegruppen genutzt
- die Gäste werden mittels Gästeinformation Wellness separat nochmals Informiert

Seminar

- Im Seminarbereich gilt eine Maskenpflicht

- Desinfektionsmittel am Eingang des Seminarraumes wird bereitgestellt
- der Seminarraum wird Gut durchgelüftet während den Pausen
- die offiziellen Mindestabstände werden eingehalten, können diese nicht eingehalten werden gilt eine Maskenpflicht.
- Vor und nach der Nutzung wird der Raum während der Reinigung desinfiziert
- bei Kaffeepausen, Verpflegung, und anderen gastronomischen Leistungen gilt das Schutzkonzept der Gastronomie
- Bei Gruppen sind zwingend die erforderlichen Kontakteten (Name, Vorname, Adresse, E-Mail, Telefon und Geburtsdatum) durch den Veranstalter oder das Hotel aufzunehmen.

Restaurant

- Die Gäste werden mittels Info auf dem Tisch sowie an den Eingängen mittels Plakate über die Verhaltensregeln informiert.
- Pro Tisch sind maximal 4 Personen erlaubt (im Aussenbereich 6)
  - Ausnahme sind Familien bei denen ALLE Gäste aus dem gleichen Haushalt Stammen (Familien mit eigenen Kindern mit selber Adresse)
- Im Restaurant gilt eine Allgemeine Maskenpflicht (Ausnahme Sitzende Gäste)
- Die Einrichtung des Restaurants wird den Mindestanforderungen des Bundes angepasst
  - Tische werden so gestellt, dass zwischen den Tischen ein Abstand von 1.5 Metern eingehalten wird. (Schulter zu Schulter, Rücken zu Rücken, Tischkannte zu Tischkante)
- hinter dem Buffet werden 1.5 m abstand eingehalten.
- naher Gäste Kontakt (wie zum Beispiel Servieren, Nachschenken etc.) werden sehr kurzgehalten und ohne Gäste Kommunikation durchgeführt.
  - der Gast wird gefragt, ob er ein Nachschenken wünscht oder er dies selbst erledigen möchte.
- Tische und Stühle sowie alle sich auf dem Tisch befindenden Gegenstände werden vom Service Personal desinfiziert, nachdem der Gast das Restaurant verlassen hat
- JEDER Gast im Innen- und Aussenbereich muss sich mit Ihren Angaben Registrieren (Name, Vorname, Adresse, E-Mail, Telefon und Geburtsdatum) (QR code auf Tischen) -> Lunchgate
- es darf sich jeweils nur eine Person auf den Toiletten befinden

Küche

- Es gilt eine Allgemeine Masekpflicht!
- Vermehrt mit Handschuhen arbeiten und auf strickte Hygiene beim Anrichten achten.
- Die Schiebetür (Pass) zum Restaurant bleibt grundsätzlich geschlossen und wird vom Service geöffnet, um die angerichteten Teller zu erlangen
- zwischen den Arbeitsschritten vermehrt Händewaschen und desinfizieren

A la carte / HP

- Vermischung der Gästegruppen vermeiden
  - Separierung von Eingang (vom Hotel) und Ausgang (Restaurant Eingang) des Restaurants.
  - Am Eingang werden die Gäste durch Abgrenzung gestoppt und informiert, dass Sie platziert werden
- Bestellungsannahmen sowie Gastgespräche werden unter der Einhaltung des Mindestabstands von 1.5 m getätigt.
- Speise Karten Varianten:

  - Die Speisekarte wird auf der Webseite zur Verfügung gestellt und der Gast kann Sie mit seinem Mobiltelefon anschauen.
  - sollte ein Gast die Speisekarte nicht Online betrachten können, gibt es Sie alternativ in Papierform (1 Weg)
- nach Kontakt mit «unreinen» Gegenständen werden die Hände gewaschen oder desinfiziert
- abräumen der Tische (Schmutzwäsche etc.) nur mit Handschuhen
- die Tischpläne mit Personaleinteilung sowie Zimmernummern werden 14 Tage aufgehoben

Frühstück

- Der Gast kann im Restaurant oder im Frühstücksaal frühstücken
- Tische Stühle und Gegenstände auf den Tischen werden, nachdem der Gast den Tisch verlassen hat desinfiziert.

Buffet

- Das Tragen von Handschuhen ist Pflicht beim Brot Schneiden.
- Das Frühstückbuffet wurde vergrössert und verschiedene Stationen eingerichtet (Abstand 1.5 m)
- Anfangs und Ende des Buffets werden Desinfektionsstationen eingerichtet
- am Ende des Buffets wird ein geschlossener Abfalleimer eingerichtet.
- Es werden vermehrt abgepackte Portionen dargeboten
- Abstandsmarkierungen auf dem Boden
- Vorlegebesteck werden regelmässig ausgetauscht