

# SCHUTZKONZEPT COVID-19

## HOTEL AMBASSADOR, BERN – Gastgewerbe und Veranstaltungen

Version 18: 31. Mai 2021



### EINLEITUNG

Grundlage für dieses Schutzkonzept bildet das Dokument vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) und dem Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO), welches in Zusammenarbeit mit HotellerieSuisse erarbeitet wurde.

Dieses Konzept gilt für alle gastronomischen Abteilungen im Hotel Ambassador, namentlich den Bereichen „Le Pavillon“, „Taishi“, „Bistro/Bar“, die Terrasse, Take Away, sowie für Bankette und Seminare.

Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Mitarbeitenden strikte eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen strenge Kontrollen durch. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z. B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden).

Das Schutzkonzept wurde von der Direktion erstellt. Diese schult die betroffenen Abteilungsleiter, welche wiederum die ihnen unterstellten Mitarbeitenden schult. Ein Mitarbeitender darf erst für die Arbeit eingesetzt werden, wenn die Schulung inkl. der dazugehörenden Memos und Betriebsabläufe stattgefunden hat und das Protokoll unterschrieben bei der Direktion abgegeben wurde.

Das Konzept ist gültig bis auf Widerruf. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes. **Sollten Änderungen der Auflagen auf Bundes- oder kantonaler Ebene vorgenommen werden, wird dies in der Regel in Memos kommuniziert. Anpassungen und Erweiterungen der Schutzkonzepte werden nur vorgenommen, wenn es sich um grössere Änderungen handelt.**

Dieses Konzept dient, zusammen mit den Schutzkonzepten [Hotel Ambassador](#) und Schutzkonzept [SPA](#), welche ebenfalls zwingend von jedem Mitarbeitenden eingehalten werden müssen, dem Schutz von Mitarbeitenden und Gästen. Auf Doppelangaben wird weitmöglich verzichtet. Das heisst, hier fehlende Angaben sind in den spezifischen Schutzkonzepten festgehalten und umgekehrt.

**Informationen zu erlaubten, bzw. betrieblich festgelegten Öffnungszeiten und Platzbeschränkungen werden in separaten Memos und Betriebsabläufen geregelt.**

### GRUNDREGELN

Unser Schutzkonzept stellt sicher, dass die nachfolgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben sind ausreichende und angemessene Massnahmen festgelegt. Die Direktion als Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche (Abteilungsleiter) sind für die Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

- 1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.**
- Das Tragen einer **Gesichtsmaske ist in allen öffentlichen Innenräumen für Gäste und Mitarbeitende Pflicht.** Auch am Arbeitsplatz wird stets eine Gesichtsmaske getragen, ausser man befindet sich alleine in einem Raum. Auch mit Maske gilt im gesamten Betrieb die Abstandsregel von 1.5 Metern.
- Wir stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Es liegt in **unserer Verantwortung** dafür zu sorgen, dass Gäste und Mitarbeitende die Massnahmen einhalten. **Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.**
- 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. **Wir tragen in jedem Fall eine Gesichtsmaske**
- Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
- Kranke im Betrieb schicken wir umgehend nach Hause und weisen sie an, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen. **Im Verdachtsfall dürfen Mitarbeitende in keinem Fall den Betrieb betreten.** Die AbteilungsleiterInnen sind für die Einhaltung und die entsprechende Gestaltung der Arbeitspläne verantwortlich.
- Wir berücksichtigen die spezifischen Aspekte der Arbeit und der Arbeitssituationen, um den Schutz von Mitarbeitenden und Gästen zu gewährleisten.

# SCHUTZKONZEPT COVID-19

## HOTEL AMBASSADOR, BERN – Gastgewerbe und Veranstaltungen

Version 18: 31. Mai 2021



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. Die Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 10 erfasst.

### 1. HÄNDEHYGIENE

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

Massnahmen
Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste müssen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können. An sämtlichen Eingängen (Lobby, Terrasse, Restaurant-Eingang, Mitarbeiteringang, Eingang Garage vor Liften) steht Desinfektionsmittel bereit. Verantwortlich für Funktionstüchtigkeit, Sauberkeit und Auffüllen ist die <b>Service-Abteilung</b> im Restaurant- und die <b>Reception</b> im Lobby-Bereich. Alle anderen Bereiche übernimmt die <b>Haustechnik-Abteilung</b> .
Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere nach Ankunft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen. Jede Abteilung verfügt über mind. 1 Desinfektionsstation. Verantwortlich sind die AbteilungsleiterInnen
Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren. Aufdecken <u>nicht mit Stoffhandschuhen</u> ! Entweder mit frisch desinfizierten Händen oder mit Latex-Handschuhen.

### 2. GESICHTSMASKEN

Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Räumen

Massnahmen
Jede Person muss in Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen. Die Gäste sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, <b>sobald und während sie an ihrem Tisch sitzen</b> .
Die Maskentragpflicht gilt in Innenräumen, einschliesslich Fahrzeugen, in denen sich mehr als eine Person aufhält, sowie in Aussenbereichen, auch für das Personal, das dort arbeitet. In unseren Betrieben wird stets eine Gesichtsmaske getragen, ausser man befindet sich alleine in einem Raum. Auch mit Maske gilt im gesamten Betrieb die Abstandsregel von 1.5 Metern. <b>Die Maskenpflicht gilt auch für Geimpfte und Genesene.</b>
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

Wir stellen 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 allen Gästebereichen einschliesslich Bar sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den <u>einzelnen Gruppen</u> eingehalten wird.
Wir sorgen deshalb dafür: <ul style="list-style-type: none"><li>• dass die Abstände der Tische im Restaurant mind. 1.5 Meter betragen</li><li>• Die Abstände am Teppanyaki-Herd zwischen den Gästegruppen mind. 1.5 Meter betragen.</li></ul>
Wie viele Personen an den Tischen zugelassen sind, wird im jeweils aktuellen <a href="#">Corona-Massnahmen-memo</a> festgehalten. Gleiches gilt für Apéros, Buffetverpflegung und Kaffeepausen.
<b>Speisen und Getränke dürfen in Innenräumen und im Freien nur sitzend konsumiert werden.</b>
Bei Seminaren und Banketten ist die Aufnahme der Kontaktdaten Sache des Veranstalters. Wir weisen den Veranstalter im Vorfeld darauf hin und stellen auf Wunsch eine entsprechende <u>Vorlage</u> zur Verfügung.
Ist das Hotel der Veranstalter, nehmen wir die Kontaktdaten der Teilnehmenden auf.
Es dürfen <b>keine</b> Bereiche von den Gästen gemeinsam genutzt werden (z. B. Kaffeepausen). Wir organisieren die Anlässe so, dass sich nie zwei Gästegruppen gleichzeitig in einem Sektor aufhalten. Zwischen den einzelnen Anlässen werden die Bereiche desinfiziert (z. B. Kaffeemaschine, Kaffeepausen-Buffets).
Die Sushibar darf genutzt werden, jedoch ist der Abstand von 1.5 Metern zwischen den Gästegruppen einzuhalten und die Konsumationen haben sitzend zu erfolgen. Der Mitarbeiter hinter der Sushibar trägt eine Schutzmaske.
Sollen bestimmte Betriebs- oder Veranstaltungsbereiche wie Eingangs- oder Toilettenbereiche 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.
Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine <u>Mindestabstände für die Kinder</u> . Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragte Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein.

# SCHUTZKONZEPT COVID-19

## HOTEL AMBASSADOR, BERN – Gastgewerbe und Veranstaltungen

Version 18: 31. Mai 2021



### 4. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten **1.5 Meter Distanz 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. **Wir tragen zu jeder Zeit Schutzmasken, auch wenn der Abstand eingehalten werden kann.**

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.
Am Teppanyaki-Tisch können wir mehr als eine Gästegruppe platzieren, sofern der Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird (Achtung bei Reservationen).
An der Bar müssen die Abstandsregeln ebenfalls eingehalten werden. Die Gästegruppen halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein. Um das Servicepersonal hinter der Bar immer eine Schutzmaske getragen werden. Gläser und andere Materialien, die als Mise-en-Place vorbereitet sind, müssen abgedeckt sein.
Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Wir stellen sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.
Wir stellen sicher, dass die wartenden Gäste den Mindestabstand von 1.5 Metern zu anderen Gästen einhalten können. Hierfür werden Bodenmarkierungen im Eingangsbereich vor der Bar und auf der Terrasse im Take Away-Bereich, sowie beim Kaffeepausenbuffet angebracht. Wir belassen die bestehenden Bodenmarkierungen mit der 2-Meter-Angabe. In den meisten Bereichen sind genügend Ausweichmöglichkeiten vorhanden.
Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen. Trotzdem versuchen wir auch hier, die Abstände zu wahren. In jedem Fall muss eine Maske getragen werden.
Der Mindestabstand von 1.5 Metern muss auch in WC-Anlagen, Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden.
In Aufenthalts- und Pausenräumen für das Personal wird die Anzahl Personen auf 1 Person pro 4 m <sup>2</sup> limitiert. Arbeitspausen werden bei Bedarf gestaffelt organisiert. Der Abstand von 1.5m muss eingehalten werden. Hierzu besteht ein separates <a href="#">Memo</a> .
<b>In Seminaren gilt der Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den Seminarteilnehmenden, sofern der Seminarraum genügend Platz dazu bietet. Wir halten uns an die Regel 4m<sup>2</sup> pro Person im Raum.</b>
<u>Alle Anfragen für Anlässe</u> müssen vor Versand der Offerte mit der Direktion auf die Machbarkeit besprochen werden.
Der Veranstalter führt eine Teilnehmerliste. Eine Vorlage ist <a href="#">hier</a> zu finden.
Wir weisen die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung machen wir vom Hausrecht Gebrauch und bitten den Gast zu gehen, notfalls unter Polizeilandrohung.
Bei allen Eingängen, sowie an der Bar, beim Take Away und dem Eingang zum Taishi machen wir mit <a href="#">Plakaten</a> auf die Abstands- und Verhaltensregeln aufmerksam.
Aktuell bieten wir nur für Kaffeepausen im Seminarbereich Buffetverpflegung an. Hier sind Bodenmarkierungen vor dem „Osaka-Buffer“ angebracht. Damit genügend Platz vorhanden ist, dürfen keine Stehtische, weiteren Buffets, etc. im Umkreis von 2 Metern stehen.

# SCHUTZKONZEPT COVID-19

## HOTEL AMBASSADOR, BERN – Gastgewerbe und Veranstaltungen

Version 18: 31. Mai 2021



### 5. REINIGUNG

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

Massnahmen
Tische im Restaurant werden eingedeckt. Siehe <a href="#">Memo</a> . Sämtliches Geschirr und Besteck das eingedeckt war und unbenutzt wieder abgeräumt wird, wird vor der Wiederverwendung gereinigt.
Die Kaffeemaschine im Bistro darf von Gästen benutzt, muss aber regelmässig gereinigt, bzw. desinfiziert werden. Bei schwachem Geschäftsgang benutzen jedoch nur die Kaffeemaschine an der Bar.
Für die Reinigungsarbeit werden Einweg-Tücher verwendet.
Oberflächen (Arbeitsflächen und die Buffets – auch bei Nichtverwendung) und Gegenstände (z. B. Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung. Die Serviceleitung hat hierzu einen speziellen <a href="#">Reinigungsplan</a> erstellt.
Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmässig, je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert. Die Reinigungsarbeiten werden wie üblich auf den Formularen des Hygienekonzeptes eingetragen.
Die Bodenreinigung wird vom Service ausgeführt. Nach dem Frühstücks- und Mittagsservice reinigen die Servicemitarbeitenden zusätzlich zu den o. g. Aufgaben den Boden der gesamten Restaurant-Etage in welchem Gäste anwesend waren.
Das Personal trägt Handschuhe im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und das Personal wäscht sich nach dem Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche gründlich die Hände. Handschuhe sind bei der Abteilungsleitung zu beziehen.
Offene Abfalleimer werden täglich mehrmals geleert. Die Küche ist für Office und Küche, der Service für die öffentlichen Bereiche zuständig.
Wir gewährleisten einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen. Unsere Lüftungsanlage erfüllt die entsprechenden Bestimmungen, sodass auf spezifische Massnahmen verzichtet werden kann. Trotzdem lüften wir im Restaurant jeweils kurz, wenn es der Betrieb zulässt, indem wir Terrassen-, Taishi- und Restaurant-Tür zur Seftigenstrasse kurz (max. 10 Min.) öffnen. Büros und Kantine werden von den Mitarbeitenden gelüftet, wenn sich die Gelegenheit dazu bietet (kurz vor Verlassen der Kantine, während Pausen oder Toilettengängen in den Büros).
Tischdecken und Servietten werden nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Unsere Mehrwegsets werden nach jedem Gebrauch gereinigt.
Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.
Menükarten werden nach jedem Gast gereinigt.

### 6. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen
Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. <a href="http://www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene">www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene</a> ). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.
Da wir über ein <a href="#">Testkonzept</a> verfügen, (wöchentliches Testen vor Ort), entfällt die Kontaktquarantäne, im Falle einer Infektion eines Arbeitskollegen.

### 7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

Massnahmen
Gesichtsmasken werden je nach Gebrauch <b>gewechselt und/oder gereinigt</b> . Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken und allenfalls Einweghandschuhe sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen. Das <a href="#">Memo</a> zum fachgerechten Gebrauch von Schutzartikeln ist zu beachten
Einweghandschuhe werden <b>nach einer Stunde gewechselt</b> und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.
Tischgewürze und Zahnstocher werden wieder eingedeckt und nach jedem Gast (egal ob er die Artikel verwendet hatte oder nicht) desinfiziert. Butter wird in Portionen und Brot im Brotkorb vorne an den Tisch gestellt.
Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1.5m) 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. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und instruieren, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.

Massnahmen
Die Direktion informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.
Wir hängen 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. Auch die Aufforderung, bei Krankheitsverdacht das Haus nicht zu betreten, ist dort aufgeführt.
Die Direktion und die Abteilungsleiter instruieren die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
Das Personal wird von den Abteilungsleitern im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Handschuhe, Schürzen) geschult, bzw. es bestehen entsprechende Memos und Betriebsabläufe, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden.
Die Abteilungsleiter stellen sicher, dass die Reinigungs- und Flächendesinfektionsmittel fachgerecht angewendet werden. Nicht alle Oberflächen sind alkoholbeständig und Oberflächenveränderungen können eintreten. Gleichzeitig ist im Umgang mit Chemikalien auch immer der Gesundheitsschutz zu beachten und sicherzustellen, dass die Sicherheitsdatenblätter vorhanden und im Notfall griffbereit sind.
Gäste werden beim Empfang oder am Eingang schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten. Wir verwenden dazu jeweils das aktuelle BAG-Plakate «so schützen wir uns».
Wir informieren die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.



# SCHUTZKONZEPT COVID-19

## HOTEL AMBASSADOR, BERN – Gastgewerbe und Veranstaltungen

Version 18: 31. Mai 2021



### 9. MANAGEMENT

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

Massnahmen
Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) werden regelmässig nachgefüllt. Wir achten auf genügenden Vorrat. Die Verantwortlichkeiten sind klar verteilt.
Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Wir kontrollieren den Bestand regelmässig und füllen nach. Bei Bedarf stellen wir genügend Hygienemasken und Handschuhe an.
Wir müssen unser 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. <b>Sie können einzelne Einrichtungen oder den Betrieb schliessen oder einzelne Veranstaltungen verbieten oder auflösen.</b>
Sämtliche Schutzkonzepte werden auf unserer Homepage ( <a href="http://www.fgastro.ch">www.fgastro.ch</a> ) publiziert.
Dieses Konzept wird in das Hygienekonzept vom Hotel Ambassador integriert. Verantwortlich für das Hygienekonzept ist die Küchenchefin, Rosmarie Straubhaar. Der Sous-Chef, Matthias Sommerfeld oder in Abwesenheit seine Stellvertretung werden beauftragt, die Umsetzung der Massnahmen im gesamten F&B Bereich zu überprüfen und zu jeder Zeit sicher zu stellen.
Da wir über ein betriebsinternes Testkonzept verfügen, entfällt die Homeoffice-Pflicht
Ist aus betrieblichen Gründen die Präsenz besonders gefährdeter Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer vor Ort ganz oder teilweise unabdingbar, wird der Arbeitsplatz so ausgestaltet, dass jeder enge Kontakt mit anderen Personen ausgeschlossen ist oder es werden weitere Schutzmassnahmen nach dem STOP-Prinzip (Substitution, technische und organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung) ergriffen.

### 10. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

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

Massnahmen
<b>Wir sind verpflichtet, die Kontaktdaten der Restaurantgäste aufzunehmen</b> , damit sie im Bedarfsfall vom kantonsärztlichen Dienst kontaktiert werden können. <b>Davon ausgenommen sind Kinder, die mit ihren Eltern anwesend sind.</b> Wir stellen ein <a href="#">Formular in Deutsch und Englisch</a> zur Erfassung der Kontaktdaten zur Verfügung. Ebenfalls gibt es das <a href="#">Formular in Italienisch und Französisch</a> . Jede Gästegruppe gibt die Kontaktdaten <b>aller anwesenden</b> Person an. Wir bewahren die Daten während 14 Tagen verschlossen auf und vernichten Sie im Anschluss mit einem Akten-Schredder. Alternativ bieten wir an jedem Tisch und vor den Seminarräumen QR-Codes zur mobilen Registrierung an.
<u>Seminare, Bankette, Gruppen:</u> Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren: <ul style="list-style-type: none"><li>• wie die Kontaktdaten durch die Gäste erfasst werden (System Betrieb, Vorgehen Gast).</li><li>• 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.</li></ul> Bei Veranstaltungen aller Art müssen wir <u>keine Kontaktdaten</u> erfassen, wenn der Organisator der Veranstaltung versichert, eine Gästeliste erfasst zu haben. Der Organisator muss die Gästeliste dem Betreiber <u>nicht abgeben</u> . Wir erfassen nur die Kontaktdaten des Organisators. Wenn es der Veranstalter wünscht, können wir ihm eine <a href="#">Vorlage</a> zur Verfügung stellen. Zusätzlich bieten wir die Option der QR-Code-Erfassung an.
Es sind folgende Daten zu erheben: <ul style="list-style-type: none"><li>• Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer, Tisch- oder Sitzplatznummer.</li></ul>

# SCHUTZKONZEPT COVID-19

## HOTEL AMBASSADOR, BERN – Gastgewerbe und Veranstaltungen

Version 18: 31. Mai 2021



### ABSCHLUSS

---

Dieses Dokument und alle Memos, Formulare und Betriebsabläufe, auf welche in diesem Dokument hingewiesen wird, wurden dem/der Mitarbeiter\*in erläutert und sie/er hat den Inhalt verstanden.

Alle Mitarbeitenden haben die ältere und strengere Version dieses Konzeptes erhalten und haben die Schulung mittels Unterschrift bestätigt. Deshalb verzichten wir bei dieser Version auf das Einholen der Unterschriften.

HOTEL AMBASSADOR, BERN\*\*\*\*|

Thomas Kübli  
Dipl. Hotelmanager NDS HF  
Direktor