

## MASSNAHMEN SCHUTZKONZEPT COVID-19 – KONGRESSZENTRUM KEUZ AB 22. JUNI 2020

Das vorliegende Schutzkonzept richtet sich an Mitarbeitende der Hotel Kreuz Bern AG. Jede und jeder Einzelne ist für die Einhaltung der Vorgaben des Bundesrats und des Bundesamts für Gesundheit (BAG) betreffend COVID-19 verantwortlich. Die Hauswirtschaft stellt die für die Hygiene notwendigen Mittel zur Verfügung und unterstützt die Einhaltung der Verhaltensvorschriften. Zudem wird die Geschäftsleitung mit ausgewählten infrastrukturellen Massnahmen unterstützen.

### HÄNDEHYGIENE

- In sämtlichen Gäste- und Personalbereichen besteht die Möglichkeit, die Hände mit Seife zu waschen oder zu desinfizieren.
- Alle Mitarbeitenden waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor Arbeitsbeginn sowie vor und nach jeder Pause.
- Möglichst alle Türen bleiben geöffnet, damit das Anfassen von Türgriffen vermieden werden kann.
- Vor dem Bereitstellen der Säle, Tische Eindecken und Besteck Polieren müssen die Hände immer gewaschen werden.
- Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor sie wieder sauberes Geschirr anfassen.

### HYGIENEMASKEN

- Der Küche und den Servicemitarbeitenden ist es freigestellt, ob Hygienemasken getragen werden, da momentan die Mindestabstände gut eingehalten werden können.
- Während dem Speiseservice werden von den Servicemitarbeitenden Hygienemasken getragen. Diese werde anschliessend den Vorschriften entsprechend entsorgt.
- 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 (gemäss Video vom BAG: <https://www.youtube.com/watch?v=ThZQukP50zI>). Die Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.
- Mitarbeitende, die mit dem Öffentlichen Verkehr anreisen, sind zum eigenen Schutz und dem der Mitmenschen angehalten, im ÖV ebenfalls Masken zu tragen. Für die Beschaffung dieser Masken ist jeder einzelne selbst verantwortlich

### DISTANZ HALTEN

- Sitzplätze in Pausenräumen des Betriebes haben einen Mindestabstand von 1.5 Metern. Die Anzahl Personen ist auf 1 Person pro 3m<sup>2</sup> beschränkt.
- Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
- Zwei Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt oder tragen Hygienemasken.

## REINIGUNG GENERELL

### (Details siehe Reinigungsplan zum Schutzkonzept Covid-19)

- Oberflächen und Gegenstände der Arbeitsstationen im Kongressbereich (z.B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Telefon, Seminartechnik und Kaffeemaschinen) werden von den Mitarbeitenden selbstständig und regelmässig gereinigt, insbesondere wenn diese von mehreren Personen berührt werden. Fachgerechte Reinigungs- oder Desinfektionsmittel werden von der Hauswirtschaft zur Verfügung gestellt.
- Die Reinigung erfolgt mit Stofflappen, die regelmässig (täglich) ausgetauscht werden.
- Jede Stunde werden Türgriffe, Liftknöpfe und Treppengeländer desinfiziert.
- Die WC-Anlagen im Gästebereich werden dreimal täglich gereinigt und desinfiziert. Es wird ein Reinigungsprotokoll geführt. Die Eingangstüren zu den Herren- und Damentoiletten bleiben während den Öffnungszeiten des Kongresszentrums und Restaurant Bärenhöfli offen und werden anschliessend wieder geschlossen.
- Die Luftzufuhr im Haus besteht ausschliesslich aus Frischluft (keine Luft-Umwälzung), es wird regelmässig gelüftet.
- Mitarbeitende im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche tragen Handschuhe. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und das Personal wäscht sich nach dem Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche gründlich die Hände.
- Offene Abfalleimer werden täglich mehrmals geleert.
- Abfallsäcke werden nicht von Hand zusammengedrückt.
- Arbeitskleider werden täglich gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.
- Die Mitarbeitenden verwenden ausschliesslich ihre eigene Arbeitskleidung.
- Tische, Stühle und allenfalls Menükarten werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert.
- Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden möglichst im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand). Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60°C durchgeführt.

Werden Verschmutzungen beobachtet oder fehlendes Hygienematerial festgestellt, ist dies der Hauswirtschaft (intern Tel.nr. 43 oder 44) oder dem jeweiligen Vorgesetzten zu melden.

## OFFICEMITARBEITER

- Die Abstände können in der Regel sichergestellt werden, alle Mitarbeitenden tragen bei Bedarf Gesichtsmasken. Die Handhygiene hat höchste Priorität.

## PRODUKTION KÜCHE

- Die Abstände unter den Mitarbeitenden sind sicherzustellen. Die Handhygiene hat höchste Priorität. Siehe Zusammenfassung und Schulung (Schutzkonzept Küche).

## **GÄSTEBETREUUNG / SERVICEABLAUF**

### **1) Zulässigkeit von Seminaren und Veranstaltungen**

- Veranstaltungen aller Art bis 1000 Personen sind erlaubt. Es gilt aber eine Unterteilung des Publikums in Sektoren von maximal 300 Personen.

### **2) Gästeempfang / Gästeinformation / Personendaten**

- Alle Gäste benutzen den Haupt- oder Kongresseingang.
- Beim Eingang steht eine Händehygienestation mit Desinfektionsmittel zur Verfügung.
- Die wartenden Gäste halten den Mindestabstand von 1.5 Metern zu anderen Gästen ein. Bei Bedarf werden Markierungen angebracht, die dem Gast die Einhaltung des Abstandes von min. 1.5 Metern zwischen den Gästegruppen anzeigen. Personenflüsse werden gelenkt. Warteschlangen werden ins Freie verlagert.
- Innerhalb der Gästegruppen müssen keine Abstände eingehalten werden. Wir stellen möglichst sicher, dass sich die Gästegruppen nicht vermischen.
- Der Betreiber informiert den Veranstalter über die mögliche oder sichere Unterschreitung des Abstandes von 1.5 Metern.
- Die Schutzmassnahmen des BAG sind als Plakat 1 x im Gästelift und zudem 1 x in jedem unserer 11 Säle aufgehängt. Bei Nichteinhaltung muss der Gast darauf aufmerksam gemacht werden. Im Extremfall wird der Gast vom Kongresszentrum verwiesen.
- Organisatoren werden vorgängig mündlich oder schriftlich darum gebeten, die Teilnehmenden zu informieren, dass bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf die Sitzung zu verzichten ist.
- Die Mitarbeitenden vermeiden es, Gegenstände der Gäste anzufassen. Dazu gehört auch deren Kleidung. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
- Der Betrieb verzichtet auf Gegenstände, die von mehreren Gästen geteilt werden (z.B. Zeitschriften, Magazine oder Snacks).
- Bei Veranstaltungen aller Art muss der Betrieb keine Kontaktdaten der Teilnehmenden erfassen, wenn der Organisator versichert, eine Gästeliste erfasst zu haben. Der Organisator muss die Gästeliste dem Betreiber nicht abgeben. Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten des Organisations.
- Wir verwenden die Daten ausschliesslich für den angegebenen Zweck, bewahren die Daten 14 Tage auf und vernichten sie danach vollständig.

### **3) Anzahl Personen begrenzen**

- Innerhalb der Gästegruppen müssen keine Abstände eingehalten werden. Wir stellen möglichst sicher, dass sich die Gästegruppen nicht vermischen.
- Die WC Anlagen werden auf eine maximale Anzahl von 2 Personen bei den Männern und 3 Personen bei den Frauen begrenzt.

#### 4) Verpflegung der Seminarteilnehmenden

- Verpflegung jeglicher Art während den Seminaren dürfen auch im öffentlichen Restaurant Bärenhöfli, unter Einhaltung des 1.5m Mindestabstandes zu anderen Gästen, durchgeführt werden.
- Das Schutzkonzept Gastgewerbe ist einzuhalten. (Siehe Schutzkonzept Rest. Bärenhöfli)
- Bei der Pausenverpflegung (z.B. Kaffeepausen) ist ebenfalls das Schutzkonzept Gastgewerbe einzuhalten.
- Selbstbedienungskaffeemaschinen, müssen regelmässig (nach jeder Pause) gereinigt und desinfiziert werden.
- Bei einem Stehbuffet machen wir die Gäste auf die Abstandsregeln aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten. Es werden keine Gästegruppen vermischt.
- Bei einem Apéro oder Stehbuffet wird darauf geachtet, dass das Angebot in einzelnen Portionen angeboten wird. (ZBp. Chips und Nüssli pro Person in separate Schälchen und nicht alles zusammen)
- Das Servicepersonal serviert die Speisen und Getränke wie gewohnt. Durch die kurze Verweildauer ist die Sicherheit gewährleistet. Die Handhygiene hat oberste Priorität.
- Menagen werden nicht auf den Tischen platziert. Auf Verlangen der Gäste wird Salz und Pfeffer in Portionen serviert und beim Abräumen entsorgt. Weitere Produkte (wie Ketchup, usw.) werden nur auf Wunsch serviert und nach jedem Gast gereinigt und desinfiziert.
- Der Abstand von 1.5 Metern ist, wenn immer möglich einzuhalten, d.h. auch beim Sprechen mit den Gästen (Bestellung aufnehmen, Guten Appetit wünschen etc.) ist auf Distanz zu gehen.

#### 5) Abräumen

- Da ein infizierter Gast beim Essen das Virus auf dem benutzten Material hinterlassen könnte, muss nach dem Abräumen des benutzten Geschirrs und der Serviette unbedingt auch das Tischtuch ausgewechselt und gewaschen werden.
- Nach dem Abräumen der Tische unbedingt die Hände waschen, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird.

#### 6) Bezahlung

- Alle Seminare gehen auf Gesamtrechnung an die jeweilige Firma
- Falls Teilnehmende vor Ort die Konsumationen begleichen wollen, wird den Gästen empfohlen, wenn immer möglich kontaktlos zu bezahlen. Muss der PIN eingegeben werden, wird das Gerät danach desinfiziert. Wird mit Bargeld bezahlt, desinfiziert sich der Mitarbeitende anschliessend die Hände.

#### 7) Nachreinigung

- Erst nachdem die Gäste den Platz verlassen haben, werden die Tische und Stühle mit Desinfektionsmittel gereinigt.

## SCHUTZ VON MITARBEITENDEN

### Kranke Personen und Risikopersonen

Mitarbeitende, die sich krank fühlen, einer Risikogruppe angehören oder Kontakt mit einer an Corona erkrankten Person hatten, wenden sich bitte an ihre direkt vorgesetzte Person (Meldepflicht).

Bei Krankheitssymptomen (speziell bei Husten, Halsschmerzen, Fieber und Kurzatmigkeit mit oder ohne Fieber) werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (<https://www.bag.admin.ch/bag/de/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/empfehlungen/isolation-und-quarantaene.html>). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes. Die direkt vorgesetzte Person ist zu informieren.

Mitarbeitende, die mit einer bestätigten, infizierten Person engen Kontakt hatten (Abstand von weniger als 1.5 Metern während mehr als 15 Minuten ohne Schutzmassnahmen), bleiben zu Hause in Selbst-Quarantäne und arbeiten nach Möglichkeit im Homeoffice.

### SITZUNGEN UND ARBEITSPLÄTZE

- Mitarbeiter Sitzungen finden mit gebührendem 1.5 Meter Abstand statt.
- Büroräumlichkeiten, in denen die 1.5m-Abstände nicht eingehalten werden können (betrifft Administration, Empfang, Hauswirtschaft), sollen ebenfalls auf freie und genügend grosse Säle ausweichen.

### WEITERE BETRIEBLICHE MASSNAHMEN

- Es werden keine gemeinsam-benutzten Utensilien verwendet (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Getränkeflaschen).
- Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1.5 Metern) gelten auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

### VERPFLEGUNG DER MITARBEITENDEN

Die Verpflegung der Mitarbeitenden ist bis auf weiteres und trotz der teilweisen Öffnung des Restaurant Bärenhöfli weiterhin Sache der Mitarbeitenden. Vor und nach dem Essen muss man die Hände waschen (oder desinfizieren). Beim Abfüllen von persönlichen Wasserflaschen oder Trinkgläsern am Wasserhahn ist darauf zu achten, dass diese nicht direkt mit dem Wasserhahn in Kontakt kommen. Die Kaffeemaschine im Office 1. Stock kann weiterhin benutzt werden. Hier ist auf regelmässige Reinigung/Desinfektion der Oberfläche zu achten. Besonders im engen Bereich des Office im 1. OG ist die 1.5-Meter Regel unbedingt einzuhalten. Auch sonst gilt unbedingt weiterhin «Abstand einhalten!!».

### BEHÖRDLICHE KONTROLLE

Bei einer ordentlichen behördlichen Kontrolle ist umgehend Roger Burkhardt zu informieren (Tel. 031 329 96 43).