

## Schutzkonzept Veranstaltungen

Version 21.04.2021

Der Schutz und die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeitenden haben für uns höchste Priorität. Deshalb halten wir uns an das branchen-übergreifende Schutzkonzept des Verbandes hotelleriessuisse sowie an die Vorgaben des Bundesamts für Gesundheit (BAG). Die abgeleiteten Massnahmen werden regelmässig den Empfehlungen und Auflagen des BAG sowie den kantonalen Richtlinien angepasst.



Die Tourismusbranchenverbände haben ein «Clean & Safe»-Label ins Leben gerufen. Dank dieses Labels haben wir die Möglichkeit, unser Engagement für ein sauberes und sicheres Gästelerlebnis zu untermalen. Die Verwendung des Labels signalisiert, dass sich unser Betrieb zur Einhaltung des vom BAG und den Verbänden vorgegebenen Schutzkonzeptes verpflichtet.

### 1. Grundregeln

- Restaurations- und Takeawaybetriebe müssen zwischen 23 Uhr und 6 Uhr geschlossen sein.
- Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
- Tragen einer Gesichtsmaske in Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben.
- Sicherstellen, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.
- Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander.
- Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.
- Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
- Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.
- Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 7 erhoben.

### 2. Händehygiene

- Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
- Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, erfolgt eine Händedesinfektion.

### 3. Mund- und Nasenschutz

- Jede Person muss in Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste, während sie an ihrem Tisch sitzend Speisen oder Getränke konsumieren.

- Nur bei sitzender Konsumation darf die Maske abgelegt werden.
- Der Betrieb darf Personen, welche sich nicht an die Maskenpflicht halten, vom Betrieb wegweisen.

#### **4. Gästegruppen auseinanderhalten**

- In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird; oder sind wirksame Abschränkungen zwischen Gästegruppen zu platzieren (z. B. Trennwände).
- Es dürfen höchstens 4 Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Familien mit Kindern.
- Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.

#### **5. Distanz halten**

- Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
- Der Betrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen: Tische werden mit den entsprechenden Abständen platziert (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).
- Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden.
- Um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1.5 m zwischen den anwesenden Gästegruppen zu gewährleisten und den Personenfluss zu respektieren werden Bodenmarkierungen angebracht.
- 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.

#### **6. Veranstaltungen**

- Für die Verpflegung gilt das Schutzkonzept Gastgewerbe. Die Teilnehmenden können als eine Gästegruppe deklariert werden.
- Bei Seminaren gilt der Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Seminarteilnehmenden, sofern der Seminarraum genügend Platz dazu bietet.
- Für Seminare und Veranstaltungen vor Publikum gelten Obergrenzen von 50 Teilnehmenden in Innenräumen respektive 100 in Aussenbereichen.
- Die Räumlichkeiten dürfen nur zu einem Drittel ihrer Kapazität gefüllt werden und es gilt eine Sitzpflicht während der gesamten Veranstaltung, einschliesslich der Pausen.
- Die Sitzplätze müssen den einzelnen Besucherinnen und Besuchern zugeordnet sein.
- Zwischen den Teilnehmenden muss jeweils ein Abstand von 1,5 Metern eingehalten oder ein Sitz freigelassen werden.
- Es gilt Maskenpflicht.
- Die Verpflegung von Seminarteilnehmenden (inkl. Take-Away) und die Konsumation von Speisen und Getränken im Seminarraum ist verboten. Es dürfen auch keine Getränke bereitgestellt werden.

- Eine Verpflegung der Seminarteilnehmenden auf der Restaurantterrasse aussen ist erlaubt, nicht aber im Innenbereich des Restaurants. Das Schutzkonzept Gastgewerbe muss eingehalten werden.
- Veranstaltungen ohne Publikum von Privatpersonen, Vereinen und Freizeitorganisationen sind wieder erlaubt und durchführbar. Es gilt eine Obergrenze von 15 Personen drinnen und draussen, der Abstand muss eingehalten werden und es gilt die Maskenpflicht. Die Verpflegung ist nur auf der Aussenterrasse möglich. Das Schutzkonzept Gastgewerbe muss eingehalten werden.
- Die maximale Anzahl der Nutzer pro Raum wird folgend angegeben:

|                        | <i>m<sup>2</sup></i> | <i>Seminar</i> | <i>U-Form</i> | <i>Block</i> | <i>Stuhlkreis</i> | <i>Bankett</i> | <i>Konzert</i> |
|------------------------|----------------------|----------------|---------------|--------------|-------------------|----------------|----------------|
| <i>Salon Schützen</i>  | 54                   | 7              | <i>x</i>      | 6            | 10                | 15             | 12             |
| <i>Schützenstube</i>   | 65                   | 9              | <i>x</i>      | 8            | 10                | 20             | 15             |
| <i>Salon EDEN</i>      | 30                   | <i>x</i>       | <i>x</i>      | 8            | 7                 | 10             | 8              |
| <i>EDEN Saal</i>       | 100                  | 10             | 11            | 10           | 18                | <i>x</i>       | 25             |
| <i>Kapuzinerkirche</i> | 140                  | <i>x</i>       | <i>x</i>      | <i>x</i>     | 27                | <i>x</i>       | 30             |

## 7. Reinigung

- Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen.
- WC-Anlagen werden regelmässig gereinigt und desinfiziert. Es wird ein Reinigungsprotokoll geführt
- Der Betrieb verzichtet möglichst auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Garderoben) oder reinigt diese regelmässig.
- Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen. Beim Einsatz eines Tisch-Napperons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.

## 8. Information und Personendaten

- Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
- Die Arbeitgeber müssen gewährleisten, dass die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer die Empfehlungen des BAG betreffend Hygiene und Abstand einhalten können. Hierzu sind entsprechende Massnahmen vorzusehen und umzusetzen.
- Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste werden auf das notwendige Verhalten und auf die Massnahmen zur Prävention hingewiesen.
- Der Betrieb weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird.
- Gäste werden darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten.
- Die Betreiber müssen die Kontaktdaten von jedem Gast erheben. Davon ausgenommen sind Kinder, die mit ihren Eltern anwesend sind. Es sind folgende Daten zu erheben: Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer
- Der Betreiber hat durch geeignete Vorkehrungen sicherzustellen, dass die Korrektheit der erhobenen Kontaktdaten gewährleistet ist.

- Das Unternehmen verwendet die Daten ausschliesslich für den angegebenen Zweck. Das Unternehmen bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet sie danach vollständig. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.

Bei Fragen und Auskünften helfen Ihnen unsere Mitarbeitende gerne weiter. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

**Hotel EDEN im Park**

Froneggweg 3  
4310 Rheinfelden

Tel. 061 836 25 25  
willkommen@hoteleden.ch  
hotelschuetzen.ch

**Hotel Schützen**

Bahnhofstrasse 19  
4310 Rheinfelden

Tel. 061 836 24 24  
willkommen@hotelschuetzen.ch  
hoteleden.ch

**Hotel Schiff am Rhein**

Marktgasse 60  
4310 Rheinfelden

Tel. 061 836 22 22  
willkommen@hotelschiff.ch  
hotelschiff.ch