

## Schutzkonzept Veranstaltungen

Version 03.12.2021

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

- Die verschiedenen Gästegruppen im Aussenbereich dürfen sich nicht vermischen und die übrigen Schutzmassnahmen bleiben bestehen.
- Das Tragen einer Gesichtsmaske wo vorgeschrieben, ist obligatorisch.
- Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, Kontakt mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt aufzunehmen sowie die Empfehlungen des BAG einzuhalten.
- Personen, die sich trotz Hinweisen und Ermahnungen nicht an die Schutzmassnahmen halten, sind wegzuweisen.

### 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. Gesichtsmaske

- Das Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen ist obligatorisch.
- Mitarbeitende mit direktem Gästekontakt tragen grundsätzlich eine Maske.
- Weitere Massnahmen für verschiedene Veranstaltungen siehe unter Punkt 6.

### 4. Reinigung

- Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen.
- Kontaktflächen werden regelmässig gereinigt.

- 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.

## 5. Information und Personendaten

- Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen, die Kontrolle der Covid-Zertifikate und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
- Der Betrieb gewährleistet, 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 sind insbesondere auf den Anwendungsbereich des Covid-Zertifikats, die Distanzregeln, das Tragen der Masken sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.
- Gäste werden darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten.
- Die obligatorische Erfassung der Kontaktdaten fällt weg.

## 6. Veranstaltungen (Feiern, Sitzungen, Seminare o.ä.)

- Bei Veranstaltungen im Innenbereich wird der Zugang bei Personen ab 16 Jahren auf Personen mit einem gültigen Covid-Zertifikat beschränkt.
- Bei Veranstaltungen im Freien, bei denen der Zugang nicht auf Personen mit einem Covid -Zertifikat beschränkt wird, gilt:
  - maximal zwei Drittel der Kapazität darf besetzt werden;
  - ein Limit von 1000 Personen, wenn die Teilnehmenden sitzen;
  - ein Limit von 500 Personen, wenn die Teilnehmenden stehen und/oder sich frei bewegen;
  - Tanzveranstaltungen sind nicht zulässig.
- Für die Konsumation gelten die Regeln des Schutzkonzeptes Gastronomie.

Bei Fragen und Auskünften helfen Ihnen unsere Mitarbeitende gerne weiter.

### Hotel EDEN im Park

Froneggweg 3  
4310 Rheinfelden

Tel. 061 836 25 25

willkommen@hoteleden.ch

### Hotel Schützen

Bahnhofstrasse 19  
4310 Rheinfelden

Tel. 061 836 24 24

willkommen@hotelschuetzen.ch

### Hotel Schiff am Rhein

Marktgasse 60  
4310 Rheinfelden

Tel. 061 836 22 22

willkommen@hotelschiff.ch