

Schutzkonzept Stand 29.10.2020

Zutrittsbeschränkung –Kontrolle

- ✓ Besucher dürfen das Haus nur mit einer Schutzmaske betreten.
- ✓ Es werden keine Externen Restaurant-Gäste eingelassen, ausgenommen Besucher von Kur- und Hotelgästen
- ✓ Das Bistro ist nur für Hausgäste und deren Besucher geöffnet
- ✓ Die Personalien von Besucher und Tagesgästen werden an der Reception auf der Liste «Besucher» eingetragen (Liste wird 2 Wochen aufbewahrt und danach geschreddert)
- ✓ Hinweisschild BAG hängt beim Eingang und im Lift
- ✓ Desinfektionsstelle direkt bei der Eingangstüre

Massnahmen im Haus

- ✓ Alle Mitarbeitenden und Gäste tragen eine Schutzmaske.
- ✓ Auf Händeschütteln wird generell verzichtet
- ✓ Spuckschutz an der Rezeption
- ✓ Dienstleister handeln gem. ihrem genehmigten Schutzkonzept
- ✓ Gäste-Aktivitäten werden unter Einhaltung der Corona-Vorsichtsmassnahmen angeboten. Maskenpflicht bei öffentlichen Transportmittel – Schutzmasken werden bei Ausflügen gemäss Wochenprogramm kostenlos an die Gäste abgegeben. Einkaufsdienst für Hausgäste wird angeboten
- ✓ Offene Abfalleimer in den Toiletten sind durch Treteimer ersetzt
- ✓ Warteraum vor der Sprechstunde wird aufgehoben, Patienten werden telefonisch aufgebeten
- ✓ Alle öffentlichen Räume inkl. Restaurant werden mehrmals täglich gelüftet
- ✓ Alle Gästezimmer werden regelmässig und gut gelüftet

Abstand halten

- ✓ Personenbeschränkung im Lift: kleiner Lift max. 1 Pers. / grosser Lift max. 2 Pers.
- ✓ Personalraum: 22m² = max. 5 Personen
- ✓ Kur- und Ferien-Gäste werden im Restaurant separat und mit Abstand platziert
- ✓ Bistro, Abstand zwischen den einzelnen Tischen, Sitzlounge >1,5 Meter
- ✓ Gäste beim Anstehen am Büffet auf Abstand hinweisen
- ✓ Rezeption arbeitet w.m. in zwei Räumen
- ✓ Sitzungen werden auf ein Minimum reduziert

Restaurant allgemein

- ✓ Neu eingetretene Gäste werden am Einzeltisch platziert
- ✓ Maximal 4 Personen pro Tisch
- ✓ Der Tischplan mit den Namen wird täglich 3x dokumentiert (Frühstück, Mittag, Abend)
- ✓ Frühstücksbüffet mit Spuckschutz, vermehrt in Portionen serviert
- ✓ Keine Gemeinschafts-Brotkörbe verwenden
- ✓ Brot / Gipfeli werden in verschlossenen Behältern angeboten
- ✓ Fleisch- und Käseplatten werden in kleinen Einheiten angeboten, beim Auswechseln wird auch immer das Besteck gewechselt
- ✓ Birchermüesli + Fruchtsalat wird portionenweise in verschlossenen Gläser angeboten
- ✓ Fruchtsäfte werden in Einzelportionen angeboten
- ✓ Anlässe/Bankette finden keine statt

Besucher im Restaurant/Bistro

- ✓ Restaurantbesucher betreten das Restaurant mit Schutzmaske, am Tisch sitzend mit genügend Abstand darf die Maske abgelegt werden. Toilettengänge sind auch mit Schutzmasken vorzunehmen.
- ✓ Desinfektionsstelle vor dem Restaurant/Bistro
- ✓ Hausgäste mit Besuchern werden im Bella Vista bewirtet
- ✓ Tagesmenü- und Dessertkarte wird nur auf Papier abgegeben und nach jedem Gast vernichtet
- ✓ Personalien von allen Tagesgästen müssen auf der Liste: «Restaurantgäste» eingetragen werden (Liste wird 2 Wochen aufbewahrt und danach geschreddert)
- ✓ Menagen nur auf Verlangen
- ✓ Tischwäsche wird komplett ausgewechselt
- ✓ Bistrotische ohne Tischwäsche

Schutzmaterial

- ✓ Ist genügend verfügbar, Einsatz gemäss Weisung KUPRO / Eigenverantwortung

Team Pflege:

- ✓ Handeln gemäss Ablauf KUPRO / Coronavirus
- ✓ Verdachtsfälle gem. Meldekette melden

Ferien:

- ✓ Wir empfehlen keine Ferien in Gebieten zu machen, wo das BAG ein erhöhtes Infektionsrisiko feststellt Dazu bitte die «Liste der Staaten und Gebiete mit erhöhtem Ansteckungsrisiko» auf www.bag.admin.ch konsultieren.
- ✓ MA welche von einem Risikoland in die Schweiz zurückkehren müssen gemäss BAG während 10 Tagen in Quarantäne verweilen. Dies gilt auch für Mitarbeiter im Gesundheitswesen.
- ✓ Falls notwendig, können Notmassnahmen durch die Geschäftsleitung zur Aufrechterhaltung des Betriebes angeordnet werden.
- ✓ Angeordnete Quarantänen gehen zu Lasten des Mitarbeitenden (unbezahlter Urlaub)

Weitere Anweisungen:

- ✓ Generelle Maskenpflicht im ganzen Haus
- ✓ Meldepflicht etc. gem. Weisungen KUPRO befolgen
- ✓ Allgemeine Infos sind im KUPRO stets aktuell und verbindlich
- ✓ Händehygiene muss von allen beachtet / umgesetzt werden
- ✓ Bei einer externen Kontrolle ist der Leiter Kurhaus (Diego Bazzocco 079 426 50 72) unverzüglich zu kontaktieren