

Schutzkonzept Hotel Alfa Soleil

Aktualisiert: 15.08.20

Ausgangslage:

Nach dem Ausbruch der COVID-19 Pandemie sistierten die Buchungen und viele Buchungen wurden Storniert. Die Gäste sind verunsichert und buchen nur zögerlich. Daher mussten wir den Betrieb des Hotels vor Ende der Saison herunterfahren. Wir möchten nun gestärkt und vorbereitet in die Sommer Saison starten. Das Schutzkonzept basiert auf dem «Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19» und spezifiziert die Punkte bei welchem Bedarf besteht. Bei Punkten welche nicht in diesem Schutzkonzept geregelt sind gilt das «Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19»

Ziel:

Ziel des Schutzkonzept ist es die erforderlichen Massnahmen zum Schutz unserer Mitarbeiter und Gäste zu treffen um deren Gesundheit zu gewährleisten und ein Ansteckungsrisiko zu minimieren.

Weiter soll dem Gast sowie dem Mitarbeiter Sicherheit vermittelt und die Angst genommen werden.

Grundregeln

Diese wenigen Regeln sind das wichtigste des Konzeptes und decken schon die meisten Schutzmassnahmen ab.

- Regelmässiges Händewaschen mit Seife und desinfizieren.
- Anfassen von Oberflächen möglichst vermeiden
- 2 Meter Abstand zu Gästen und Arbeitskollegen,
 - für arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter
 - Verkürzung der Kontaktdauer
 - Minimal exponieren
 - Keine Gästekommunikation
 - Entsprechende Schutzmassnahmen
- Regelmässiges Reinigen der Oberflächen (Buffet, Kasse, Türklinken etc.)
- Krankheit/ respektive Erkältungssymptome unverzüglich dem Management melden.
- Alle Mitarbeiter bitten wir folgendes Konzept strikte einzuhalten und auch unsere Gäste nötigenfalls darauf aufmerksam zu machen.
- Die Mitarbeiter weisen Gäste beim verstoss gegen das Konzept darauf hin.

Hotel

Check-in

- Am Haupteingang (Schiebetür)
 - Hände Desinfektionsmittel
 - Gäste Informationsplakat (D/E)
- Vor der Rezeption markieren mit Pfosten den Abstand für wartende Gäste. (2m)
- An der Rezeption wird eine Plexiglasscheibe montiert.
- Gästekontakt bei den Zahlungen, Gästekarte- und Schlüsselübergabe möglichst kurzhalten.
 - Wenn möglich kontaktlos bezahlen

ALFA SOLEIL

- Die Schlüssel werden selbstständig und kontaktlos vom Gast vom Schlüsselbrett genommen.
- Der Gast muss beim Check-in die Corona Information im Anhang unterzeichnen.
- Es Findet kein Rooming stat
- Maximal 1 Person darf den Lift benutzen (Ausnahme gleiche Gsätegruppe). Alternativ Treppe

Hauswirtschaft:

- Reinigungsarbeiten in den Zimmern mit Handschuhen durchführen
- Zwischen den Einzelnen Zimmern die Hände desinfizieren.
- Zusätzlich zu den üblichen Reinigungsarbeiten in den Zimmern werden die Oberflächen, Türklinken und Lichtschalter desinfiziert.
- Täglich (07:30, 11.30, 16.30) werden die öffentlichen Toiletten gereinigt sowie in den öffentlichen Bereichen Lichtschalter, Lifttasten, Türklinken, Griffe und Handläufe desinfiziert.
- Die Zimmer werden, wenn immer möglich nicht als Changement eingebucht und können nach abreise 1-2 Tage leer gelassen werden.

Mini-Wellness

- Zutritt zum Wellnessbereich ist ausschliesslich Hotelgästen und Mitarbeitern gestattet
- Im Wellnessbereich gilt ein Maximum von 10 Personen im Bereich (Fittens, Umkleide, Hallenbad)
- Oberflächen werden regelmässig desinfiziert
- Die Abstandsregeln und Weisungen des BAG's sind einzuhalten.
- Die Sauna wird ausschliesslich von einzelnen Gästegruppen genutzt (Reservierung)

Restaurant

- Die Gäste werden mittels Info auf dem Tisch, mittels Webseite (Corona registrierung) sowie an den Eingängen mittels Plakate über die aktuellen Verhaltensregeln informiert.
- Die Einrichtung des Restaurants wird den Mindestanforderungen des Bundes angepasst
 - Tische werden so gestellt, dass zwischen den Tischen ein Abstand von 2 Metern eingehalten wird. (Schulter zu Schulter, Rücken zu Rücken, Tischkante zu Tischkante)
- Hinter dem Buffet werden 1.5m Markierungen auf dem Boden angebracht
- Naher Gäste Kontakt (wie zum Beispiel Servieren, Nachschenken etc. werde sehr kurzgehalten und ohne Gäste Kommunikation durchgeführt.
 - Der Gast wird gefragt ob er ein nachschenken wünscht oder er dies selbst erledigen möchte.
- Tische und Stühle sowie alle sich auf dem Tisch befindenden Gegenstände werden vom Service Personal desinfiziert nachdem der Gast das Restaurant verlassen hat

Küche

- Vermehrt mit Handschuhen arbeiten und auf strickte Hygiene beim Anrichten achten.
- Die Schiebetür (Pass) zum Restaurant bleibt grundsätzlich geschlossen und wird vom Service geöffnet um die angerichteten Teller zu erlangen
- Zwischen den Arbeitsschritten vermehrt Händewaschen und desinfizieren

A la carte / HP

- Pro Gästegruppe (ab 1 Person) muss sich mindestens 1 Gast registrieren (Name, Vorname, Adresse, Telefon, E-Mail, Geburtsdatum, Tisch Nr., Datum) Link: www.nicosrestaurant.ch/corona-gäste-registrierung

ALFA SOLEIL

- Die Tischpläne werden korrekt nachgeführt und nach dem Service Korrekt abgelegt (Grauer Ordner) (14 Tage aufbewahrt)
- Vermischung der Gästegruppen vermeiden
 - Separierung von Eingang (vom Hotel) und Ausgang (Restaurant Eingang) des Restaurants.
 - Am Eingang werden die Gäste Durch Abgrenzung gestoppt und Informiert, dass Sie platziert werden
- Bestellaufnahmen sowie Gastgespräche werden unter der Einhaltung des Mindestabstands von 1.5 Metern getätigt.
- Speise Karten Varianten:
 - Die Speisekarte wird auf der Webseite zur Verfügung gestellt und der Gast kann Sie mit seinem Mobiltelefon anschauen.
 - Sollte eine Gast die Speisekarte nicht Online betrachten mögen gibt es alternativ in Papierform (1 Weg)
 - 1.5 Meter Abstandsmarkierung um Wartende Gästegruppen zu trennen
- Es darf sich nur eine Person auf den Toiletten befinden
 - Info am Eingang der Toilette
 - Nach Kontakt mit «unreinen» Gegenständen werden die Hände gewaschen oder desinfiziert
 - Abräumen der Tische (Schmutzwäsche etc.) nur mit Handschuhen

Frühstück

- Der Gast kann im Restaurant oder im Frühstück Sahl frühstücken
- Tische Stühle und Gegenstände auf den Tischen werden nachdem der Gast den Tisch verlassen hat Desinfiziert.
- Auf der Arrangement Liste jeweils die Tischnummer zur Zimmernummer notiert und die Liste wird abgelegt im Ordner Grau.

Buffet

- Das Tragen von Handschuhen ist Pflicht.
- Das Frühstückbuffet wurde vergrößert und verschiedene Stationen eingerichtet (Abstand 2 Meter)
- Anfangs und Ende des Buffets werden Desinfektionsstationen eingerichtet
- Am Ende des Buffets wird ein geschlossener Abfalleimer eingerichtet.
- Es werden Vermehrt abgepackte Portionen dargeboten
- Abstandsmarkierungen auf dem Boden
- Vorlegebesteck werden regelmässig ausgetauscht