

# Berghaus Ischalp

1931 m ü.M. + Davos Jakobshorn

## Schutzkonzept BERGHAUS JSCHALP

### Corona «COVID-19»

mit Massnahmen zum Schutz der Gäste und Mitarbeiter

Stand: 16.10.2020

Ersteller: Christoph Albrecht

Verteiler: Kommuniziert an Mitarbeiter und Gäste

## Inhaltsverzeichnis

1.	Grundlagen des Konzeptes .....	- 1 -
2.	Massnahmen Mitarbeiter .....	- 3 -
3.	Massnahmen Gäste.....	- 4 -
3.1.	Allgemeines .....	- 4 -
3.2.	Handhygiene.....	- 4 -
3.3.	Gästegruppen und Erhebung von Kontaktdaten .....	- 4 -
3.4.	Distanz halten .....	- 5 -
3.5.	Bezahlung.....	- 5 -
3.6.	Reinigung.....	- 5 -
3.7.	Gäste-Information .....	- 6 -
4.	Massnahmen der Betriebsführung.....	- 7 -

## I. GRUNDLAGEN DES KONZEPTE

Für den Betrieb des BERGHAUS JSCHALP ist ein betriebspezifisches Schutzkonzept Corona «COVID-19» zur Planung und Umsetzung der Schutzmassnahmen für Gäste, Mitarbeiter und Dritte erstellt worden. Im Vordergrund des Konzeptes steht der Winterbetrieb der Saison 2020/21.

Das Schutzkonzept basiert auf einer Vorlage der Davos Klosters Bergbahnen AG, die als Eigentümer der Gebäude sowie Vertragspartner die Umsetzung eines individuellen Schutzkonzeptes pro Betrieb voraussetzen. Die Vorlage wurde in Anlehnung an das Schutzkonzept der Davos Klosters Bergbahnen und den aktuellen Vorgaben für das Gastgewerbe unter COVID-19 von Gastro Suisse

erstellt. Die Betriebsleiter resp. Pächter sind verpflichtet das Grundlagenkonzept an die Gegebenheiten ihres Betriebs anzupassen und die Massnahmen eigenständig umzusetzen und die vom BAG angeordnete Anpassungen eigenständig vorzunehmen.

Nach einer gemeinsamen Sitzung zwischen den Davos Klosters Bergbahnen und den Pachtbetrieben im August 2020 wurde das Grundlagenkonzept (die Vorlage) der Davos Klosters Bergbahnen AG den Pächtern am 01. Oktober 2020 zugestellt. Die Umsetzung und eigenständige Anpassung wurde mit den Pächtern an der Pächtersitzung vom 06. resp. 14. Oktober 2020 besprochen.

Die Schutzmassnahmen werden solange umgesetzt, wie der Bundesrat und das BAG sie für die Betriebe in der Schweiz und im Kanton Graubünden erlassen hat und aufrechterhält.

Die nachfolgenden Ausführungen erläutern die betrieblich umgesetzten Schutzmassnahmen gegenüber Gästen und Mitarbeitern. Im Falle von Änderungen in den behördlichen Vorgaben und Anordnungen wird das Schutzkonzept stetig vom Pächter eigenständig angepasst.

### **COVID-19 GRUNDSÄTZE:**

1. Die vom Bundesrat, dem BAG und dem Kanton Graubünden angeordneten Massnahmen gelten übergeordnet, für Gäste und Mitarbeiter.
2. Das Schutzkonzept setzt auf die Eigenverantwortung und den Respekt der Gäste.

Die Sensibilität für die Virenthematik, Solidarität untereinander und Eigenverantwortung der Gäste sowie der Mitarbeiter wird überall vorausgesetzt und kann durch keine anderen Massnahmen des BERGHAUS JSCHALP ersetzt werden.

3. Das Schutzkonzept lehnt sich an die grundsätzlichen Vorgaben des [Schutzkonzeptes für das Gastgewerbe von Gastro Suisse](#) an (veröffentlicht in Zusammenarbeit mit BLV, BAG und SECO am 22. Juni 2020), sowie [den kantonalen Vorgaben](#) veröffentlicht am 15. September 2020.
4. Haftungsausschluss: Das BERGHAUS JSCHALP verpflichtet sich, die in diesem Konzept aufgeführten Massnahmen auszuführen. Die Eigenverantwortung der Gäste und Mitarbeiter wird vorausgesetzt. Es wird jegliche Haftung ausgeschlossen.

## 2. MASSNAHMEN MITARBEITER

Im Betrieb werden die Schutzmassnahmen gemäss Vorgaben des BAG und Gastro Suisse umgesetzt. Es gelten die folgenden Grundregeln:

1. Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden. Die Mitarbeiter werden regelmässig über den sicheren Umgang mit Gästen und den Hygienemasken geschult, sodass die Materialien richtig verwendet und entsorgt werden. Eine Schullungsliste liegt vor.
2. Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände.
3. Oberflächen werden bedarfsgerecht und regelmässig gereinigt.
4. Mitarbeitende sowie Gäste halten 1.5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter werden die Mitarbeitenden durch eine Verkürzung der Kontaktdauer und mittels Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert.
5. Vor dem Tische eindecken, dem Anfassen von sauberem Geschirr und dem Servietten falten sowie Besteck polieren, werden die Hände mit Wasser und Seife gewaschen oder desinfiziert.
6. Die Kontaktdaten der anwesenden Personen werden erhoben, wenn der Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den Gruppen nicht eingehalten werden kann.
7. Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und gewaschen. Arbeitskleidung wird untereinander nicht geteilt.
8. Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1.5 Metern) gelten auch bei der Warenanlieferung und –abfuhr.
9. Kranke im Betrieb werden nach Hause geschickt und sind verpflichtet, die Isolation gemäss BAG-Vorgaben zu befolgen.
10. Spezifische Aspekte der täglichen Arbeit werden anhand der neuen Schutzregeln und Abstandsregulierungen angepasst, um den Schutz der Mitarbeiter und Gäste zu gewährleisten.
11. Die Mitarbeitenden und andere in den Betrieb involvierte Personen wie Lieferanten werden über die Vorgaben und Massnahmen des Betriebes informiert und die Mitarbeitenden über die Umsetzung der Massnahmen instruiert.
12. Die Vorgaben werden von der Betriebsführung vorbildlich umgesetzt und die Schutzmassnahmen an neue Regulierungen angepasst.

### 3. MASSNAHMEN GÄSTE

Die Gesundheit der Gäste sowie Mitarbeitenden steht für das BERGHAUS JSCHALP an oberster Stelle. Die nachgeführten Massnahmen dienen dem Schutz der Gäste.

#### 3.1. Allgemeines

- «Social distancing» wird generell immer umgesetzt und empfohlen.
- Schilder mit den Piktogrammen des BAG informieren die Gäste über die Verhaltensweisen.
- Die Gäste werden aufgefordert, vorab zu reservieren. Wenn möglich online oder telefonisch.
- Alle Mitarbeitenden mit direktem Gästekontakt (oder wenn die 1.5 Meter Sicherheitsabstand nicht eingehalten werden können) tragen eine Hygienemaske.
- Im Restaurant & allgemein in Innenräumen herrscht eine Maskenpflicht für alle Gäste.

#### 3.2. Handhygiene

- Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände.
- Die Gäste haben die Möglichkeit sich bei Betreten des Betriebs mit einem Händedesinfektionsmittel die Hände zu desinfizieren.
- In Toiletten stehen ausreichend Desinfektionsmittel und Seifenspender zur Verfügung. Es werden Einweg-Papiertücher oder Handtrockner verwendet.

#### 3.3. Gästegruppen und Erhebung von Kontaktdaten

##### Generelle Regulierungen:

- Die Kontaktdaten der anwesenden Personen müssen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.
- Die Erfassung der Kontaktdaten erfolgt über Plattform [www.tastier.ch](http://www.tastier.ch)
- Der Betreiber informiert die Gäste visuell über folgende Punkte:
  1. Dass mit einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ein erhöhtes Infektionsrisiko besteht.
  2. Dass der Gast von der zuständigen kantonalen Stelle kontaktiert wird und ggf. eine Quarantäne angeordnet werden kann, wenn es Kontakte mit an Covid-19 erkrankten Personen gab.
- Es werden folgende Daten vom Betrieb erhoben:
  1. Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer

##### Regulierungen pro Bereich:

- Sitzend: In den Gästebereichen in den Restaurants (einschliesslich Bar- und Club), in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt, gilt:
  1. Die Gästegruppen werden an einzelnen Tischen so platziert, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten werden kann.
  2. Kann der Mindestabstand nicht eingehalten werden, werden zwingend die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe zu erheben.

- **Stehend:** Für Gästebereiche, in denen die Konsumation stehend erfolgt, werden zwingend die Kontaktdaten der dort anwesenden Personen erhoben, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.

#### **Datenschutz:**

- Die Daten dienen nur der Sicherstellung der Schutzmassnahmen und werden zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet. Die Sicherheit der Daten ist gewährleistet und sie werden für keine anderen Zwecke verwendet.
- Die erhobenen Kontaktdaten werden bis 14 Tage nach der Teilnahme an der Veranstaltung oder dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet.

### **3.4. Distanz halten**

#### **Generelle Regulierungen:**

- Auf Händeschütteln, Umarmungen etc. wird strikt verzichtet.
- In Wartebereichen befinden sich Markierungen auf dem Boden, die die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1.5 Metern zwischen den Gästen gewährleistet.
- Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen, da keine Verweildauer an einem Ort stattfindet.
- Eine Unterschreitung des Abstandes von 1.5 Metern ist erlaubt, wenn die Gäste eine Schutzmaske tragen oder die Bereiche mit einer Trennwand getrennt sind.

#### **Distanz zwischen einer und mehrerer Gästegruppen:**

- Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden, wenn sich diese nicht mit anderen mischen.
- Zwischen den Gästegruppen wird 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 (Ausnahme: Es wird eine Trennwand zwischen den Gruppen eingesetzt).
- Überlange Tischen: Hier können mehr als eine Gästegruppe am Tisch platziert werden, wenn der Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten werden kann. (Ausnahme: Es wird eine Trennwand zwischen den Gästegruppen eingesetzt).

### **3.5. Bezahlung**

- Die Möglichkeit für elektronische Zahlungsmittel und kontaktloses Zahlen wird angeboten und wird aktiv empfohlen.
- Die Tastatur des Zahlterminals wird regelmässig desinfiziert.

### **3.6. Reinigung**

- Alle Kontaktflächen werden regelmässig gereinigt.

- Dispenser mit Desinfektionsmittel werden im Eingangsbereich bereitgestellt und regelmässig nachgefüllt.
- Die Toiletten werden regelmässig gereinigt (inkl. Türgriffe und Lavabos). Auf den Toiletten sind Dispenser mit Desinfektionsmittel und Seife vorhanden, sie werden regelmässig nachgefüllt.
- Es stehen genügend Abfalleimer bereit und diese werden regelmässig geleert.
- Die Speisekarten werden regelmässig desinfiziert oder es werden Einweg-Speisekarten verwendet. Alternative: Den Gästen wird die Möglichkeit geboten, das Menü online einzusehen. Die digitale Speisekarte steht zum Beispiel auf der Plattform [www.tastier.com](http://www.tastier.com) zur Verfügung.
- Das Besteck steht nicht auf den Tischen in einem Körbchen für alle Gäste zur Verfügung, sondern wird neu eingedeckt.

### **3.7. Gäste-Information**

- Die Schutzmassnahmen gemäss BAG hängen im Eingangsbereich aus. Die Gäste werden aktiv auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam gemacht.
- Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten.
- Die Gäste werden über das Erfassen der Gästedaten mündlich und schriftlich informiert.
- Das Schutzkonzept des BERGHAUS JSCHALP ist jederzeit unter [www.jschalp.com](http://www.jschalp.com) einzusehen und wird aktiv über die Kommunikationskanäle wie Social Media an die Gäste kommuniziert.

#### 4. MASSNAHMEN DER BETRIEBSFÜHRUNG

- Die Betriebsführung stellt Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Der Bestand wird regelmässig geprüft und nachgefüllt. Bei Bedarf werden Hygienemasken, Gesichtsvisiere und Handschuhe eingesetzt.
- Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant.
- Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen regelmässig.
- Die Betriebsführung stellt sicher, dass das Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorgewiesen werden kann und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewährt wird.
- Laufende Anpassung des Schutzkonzeptes an die Richtlinien der kantonalen sowie nationalen Gesundheitsbehörden werden von der Betriebsführung eigenständig und lückenlos umgesetzt.

16.10.20 / Änderungen vorbehalten