

Schutzkonzept für die Zimmer/Seminarraumreinigung und Wäscherei unter COVID 19

Grundregeln

- Mitarbeiter tragen Mundschutz im ganzen Appenberg Areal
- Regelmässig die Hände waschen / desinfizieren
- 1.5 Meter Abstand halten
- Wenn sich jemand krank fühlt – nach Hause gehen. (Quarantäne)

Zimmerreinigung

- Es arbeiten max. 2 Mitarbeiter zusammen (Distanz von 1.5 M einhalten)
- Nach Möglichkeit reinigen immer die gleichen Personen die gleichen Zimmer
- Auf dem Reinigungswagen hat es genügend Einweghandschuhe, Schutzmasken, Reinigungstücher, Desinfektionsmittel und Kehrrichtsäcke.
- Es wird mit Schutzmasken gearbeitet.
- Ein Zimmer nach dem anderen reinigen.
- Vor dem Betreten des Zimmers Hände desinfizieren
- Fenster öffnen
- Zum Abziehen der Schmutzwäsche und leeren des Abfallkübels Handschuhe tragen. Vor dem Anziehen der Handschuhe die Hände waschen.
- Schmutzwäsche sofort in vorgesehenen Sack
- Pro Zimmer wird 1 gelbes und 1 rotes Microfasertuch benötigt. Das Reinigungstuch wird nach jedem Zimmer gewechselt!
- Reinigung der Sanitären-Anlagen wie bisher. Am Schluss werden die Hahnen, WC-Deckel usw. desinfiziert.
- Nach dem Schliessen des Hotelzimmers Hände waschen oder desinfizieren.
- Wäschewagen reinigen und desinfizieren
- In der Lingèrie alle benützten Wäschekörbe reinigen und desinfizieren
- Die Oberflächen in den Zimmern werden mit einem feuchten Desinfektionslappen gereinigt. Achtung beim Holz. Durch Verantwortliche oder Stv.
- Alle Tür- und Fenstergriffe werden am Ende desinfiziert. Durch Verantwortliche oder Stv.

Lift im Haghaus

- Wände mit Seifenwasser abwaschen
- Liftknöpfe desinfizieren – innen und aussen (auf jedem Stockwerk)
- Treppengeländer mit feuchtem Desinfektionslappen reinigen (Holz!!)

Spezielles

- Alle Gästemappen in den Hotelzimmern werden entfernt
- Nach Benützung des Ferraris das Steuerrad desinfizieren

Reinigung WC-Anlagen

- Maskenpflicht für Mitarbeiter
- Vor dem Betreten der Toiletten Hände desinfizieren
- Handschuhe benützen.
- Reinigen der Toilettenanlagen
- Die benützten Stofflappen und Microtücher kommen in die Wäsche
- Am Schluss alles desinfizieren – Hahnen, Türgriffe usw.
- Hände waschen
- Nach Bedarf Desinfektionsmittel vor der WC-Anlage auffüllen
- Reinigungsprotokoll unterschreiben
- WC-Anlagen werden nach Schichtende nochmals gereinigt. Mindestens 2 x täglich.

Lingèrie

- Regelmässig Hände waschen / desinfizieren
- Maskenpflicht für Mitarbeiter
- Zum Einfüllen der Schmutzwäsche in die Waschmaschine Handschuhe tragen
- Vor und nach Gebrauch alle Wäschekörbe desinfizieren
- Nach Sichtende die Waschmaschinen aussen desinfizieren
- Alle Hahnen und Türgriffe desinfizieren
- Alle Oberflächen werden mit Reinigungsmitteln gereinigt

Spezielles

- Die Arbeitskleider werden regelmässig gewaschen.

Pausen

- Nach Möglichkeit Pausen immer draussen planen, nur noch 4 Personen pro Tisch
- Bei Bedarf werden die Arbeitspausen gestaffelt organisiert
- Immer 1.5 m Distanz halten

Toilettenbenützung

- Toilette im Haghaus-Office oder Toilette über der Reception ist für die Mitarbeiter reserviert.
- Immer vor Eintritt und nach Austritt Hände gründlich waschen oder desinfizieren.
- Toilettenbesuch auch mit Maskenpflicht

Appenberg, Dezember 2020

Schutzkonzept für den Service unter COVID 19

Grundregeln

- Gäste und Mitarbeiter tragen Mundschutz auf dem ganzen Appenberg-Areal (Innen- und Aussenbereich)
- Regelmässig die Hände waschen / desinfizieren
- 1.5 Meter Abstand halten
- Gästegruppen dürfen sich nicht vermischen
- Max. 50 Personen im Restaurant
- Zwischen Gast und Mitarbeitern findet kein Körperkontakt statt.
- Wenn sich jemand krank fühlt – nach Hause gehen. (Quarantäne)
- Kontaktdaten von mindestens 1 Person pro Tisch aufnehmen und 2 Wochen aufbewahren. Ausgefüllte Zettel mit Kontaktdaten an Réception = elektronische Erfassung.

Servicevorgaben

- Gäste tragen ab Betreten des Gebäudes bis zum Tisch Mundschutz
- Sitzende Gäste dürfen Mundschutz abnehmen
- Für Toilettenbesuch und beim Verlassen des Restaurants vom Tisch bis zum Gebäudeausgang tragen Gäste Mundschutz
- Zwischen den Tischen muss eine Distanz von 1.5 Meter gewährleistet werden: d.h. Tischkante zu Tischkante. Nach vorne und seitlich, «Schulter-zu-Schulter» und nach hinten «Rücken-zu-Rücken».
- Gäste werden am Eingang abgeholt und an den Tisch gebracht. 1.5 Meter Abstand!
- Gäste vor Eintritt und nach Verlassen des Restaurants Hände desinfizieren
- Garderobe nur notfalls entgegennehmen. Gewährleisten, dass die Gästekleider sich nicht gegenseitig berühren oder Kleiderbügel angefasst werden.
- Nach Möglichkeit bedient immer die gleiche Person den gleichen Tisch
- Nach Möglichkeit Gäste – zB. Hotelgäste - immer am selben Tisch platzieren (Frühstück aber auch andere Mahlzeiten)
- Zeit am Tisch möglichst kurzhalten, für Gespräche mit Gast den Abstand von 1.5 Metern unbedingt einhalten
- Gäste notfalls auf Hygiene- und Schutzmassnahmen hinweisen
- Die Räumlichkeiten regelmässig lüften

Service der Gäste

- Bestellungen werden auf Distanz aufgenommen.
- Speise- und Weinkarten werden sofort nach Gebrauch desinfiziert.
- Bestellte Getränke inkl. Wein werden am Buffet geöffnet.
- Der Gast stellt nach dem Essen den leeren Teller auf die Seite.
- Bei Bezahlung den Gast darauf hinweisen, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird.

Servicearbeiten

- Vor dem Tische decken, Servietten falten und Besteck polieren immer Hände waschen oder desinfizieren oder Handschuhe anziehen.
- Nach dem Abräumen jedes Tisches Hände waschen oder desinfizieren, bevor sauberes Geschirr angefasst wird.
- Menagen nur auf Verlangen bringen. Müssen beim Abräumen desinfiziert werden
- Das Gleiche gilt für das Brot. Keine Körbchen, sondern tiefe Dessertteller benutzen.
- Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden im Geschirrspüler gereinigt. Mind. 60 Grad.
- Nach jedem Gast muss das Napperon gewechselt werden
- Im Söistall arbeiten wir mit Sets. Nach jedem Gast den Tisch desinfizieren.
- Offene Abfallsäcke werden täglich mehrmals geleert, Handschuhe benutzen und anschliessend Hände waschen.
- Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, z.B Türgriffe und Griffe von Schubladen, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, Küchengeräte, werden je nach Gebrauch mindestens 1 x täglich gereinigt oder desinfiziert.
- Nach jeder Benützung des Kartengerätes wird es desinfiziert
- Wein-, Speise- und Dessertkarten nach jedem Gebrauch desinfizieren

Gäste-Frühstück wenn weniger als 10 Personen

- Hotelgäste füllen am Abend vorher den Frühstückszettel aus.
- Auf den Tisch gehören nur die verpackten Lebensmittel.
- Käse, Fleisch, Brot usw. werden individuell nach Bestellung bereitgestellt.
- Bis 4 Pers. darf man eine Kanne Kaffee/Milch oder Tee auf den Tisch stellen. Sonst einzelne Tassen
- Alle Resten werden am Schluss entsorgt.

Gäste-Frühstück ab 10 Personen

- Bei grösseren Gruppen wird ein bedientes Frühstücksbuffet bereitgestellt.
- Spuckschutz aufstellen
- Immer nur 1 Pers. vor Buffet. Distanz von 1.5 Meter halten.
- Kaffee/Milch oder Tee auf den Tisch stellen.
- Alle Resten werden am Schluss entsorgt.
- Offene Lebensmittel werden auf Buffet hinter einer Schutzvorrichtung präsentiert und von Service-Mitarbeiter geschöpft.
- Einzelverpackte Lebensmittel auf dem Buffet dürfen von den Gästen in Selbstbedienung genommen werden.
- Immer nur 1 Pers. vor Buffet. Distanz von 1.5 Meter halten.
- Im Hühnerstall (beim Buffet) max. 4 Personen

Pausen

- Nach Möglichkeit Mitarbeiter Pausen immer draussen planen
- Bei Bedarf werden die Arbeitspausen gestaffelt organisiert
- Immer 1.5 m Distanz halten

Mitarbeiteressen

- Vor und nach dem Essen Hände waschen oder desinfizieren
- Buffet, wobei immer nur 1 Pers. schöpft.
- Getränk wird auf den Tisch gestellt
- Nur immer 1 Pers. steht am Buffet an.
- Nächste Pers. 1.5 m Abstand

Toilettenbenützung

- Toilette über der Reception ist für die Mitarbeiter reserviert.
- Immer vor Eintritt und nach Austritt Hände gründlich waschen oder desinfizieren.

Schutzkonzept für die Zimmer/Seminarraumreinigung und Wäscherei unter COVID 19

Grundregeln

- Mitarbeiter tragen Mundschutz im ganzen Appenberg Areal
- Regelmässig die Hände waschen / desinfizieren
- 1.5 Meter Abstand halten
- Wenn sich jemand krank fühlt – nach Hause gehen. (Quarantäne)

Zimmerreinigung

- Es arbeiten max. 2 Mitarbeiter zusammen (Distanz von 1.5 M einhalten)
- Nach Möglichkeit reinigen immer die gleichen Personen die gleichen Zimmer
- Auf dem Reinigungswagen hat es genügend Einweghandschuhe, Schutzmasken, Reinigungstücher, Desinfektionsmittel und Kehrrichtsäcke.
- Es wird mit Schutzmasken gearbeitet.
- Ein Zimmer nach dem anderen reinigen.
- Vor dem Betreten des Zimmers Hände desinfizieren
- Fenster öffnen
- Zum Abziehen der Schmutzwäsche und leeren des Abfallkübels Handschuhe tragen. Vor dem Anziehen der Handschuhe die Hände waschen.
- Schmutzwäsche sofort in vorgesehenen Sack
- Pro Zimmer wird 1 gelbes und 1 rotes Microfasertuch benötigt. Das Reinigungstuch wird nach jedem Zimmer gewechselt!
- Reinigung der Sanitären-Anlagen wie bisher. Am Schluss werden die Hahnen, WC-Deckel usw. desinfiziert.
- Nach dem Schliessen des Hotelzimmers Hände waschen oder desinfizieren.
- Wäschewagen reinigen und desinfizieren
- In der Lingèrie alle benützten Wäschekörbe reinigen und desinfizieren
- Die Oberflächen in den Zimmern werden mit einem feuchten Desinfektionslappen gereinigt. Achtung beim Holz. Durch Verantwortliche oder Stv.
- Alle Tür- und Fenstergriffe werden am Ende desinfiziert. Durch Verantwortliche oder Stv.

Lift im Haghaus

- Wände mit Seifenwasser abwaschen
- Liftknöpfe desinfizieren – innen und aussen (auf jedem Stockwerk)
- Treppengeländer mit feuchtem Desinfektionslappen reinigen (Holz!!)

Spezielles

- Alle Gästemappen in den Hotelzimmern werden entfernt
- Nach Benützung des Ferraris das Steuerrad desinfizieren

Reinigung WC-Anlagen

- Maskenpflicht für Mitarbeiter
- Vor dem Betreten der Toiletten Hände desinfizieren
- Handschuhe benützen.
- Reinigen der Toilettenanlagen
- Die benützten Stofflappen und Microtücher kommen in die Wäsche
- Am Schluss alles desinfizieren – Hahnen, Türgriffe usw.
- Hände waschen
- Nach Bedarf Desinfektionsmittel vor der WC-Anlage auffüllen
- Reinigungsprotokoll unterschreiben
- WC-Anlagen werden nach Schichtende nochmals gereinigt. Mindestens 2 x täglich.

Lingèrie

- Regelmässig Hände waschen / desinfizieren
- Maskenpflicht für Mitarbeiter
- Zum Einfüllen der Schmutzwäsche in die Waschmaschine Handschuhe tragen
- Vor und nach Gebrauch alle Wäschekörbe desinfizieren
- Nach Sichtende die Waschmaschinen aussen desinfizieren
- Alle Hahnen und Türgriffe desinfizieren
- Alle Oberflächen werden mit Reinigungsmitteln gereinigt

Spezielles

- Die Arbeitskleider werden regelmässig gewaschen.

Pausen

- Nach Möglichkeit Pausen immer draussen planen, nur noch 4 Personen pro Tisch
- Bei Bedarf werden die Arbeitspausen gestaffelt organisiert
- Immer 1.5 m Distanz halten

Toilettenbenützung

- Toilette im Haghaus-Office oder Toilette über der Reception ist für die Mitarbeiter reserviert.
- Immer vor Eintritt und nach Austritt Hände gründlich waschen oder desinfizieren.
- Toilettenbesuch auch mit Maskenpflicht

Appenberg, Dezember 2020

Schutzkonzept für Seminare unter COVID 19

Grundregeln

- Regelmässig die Hände waschen / desinfizieren
- 1.5 Meter Abstand halten
- Wenn sich jemand krank fühlt – nach Hause gehen. (Quarantäne)
- Beim Betreten eines Gebäudes bis ins Hotelzimmer oder bis in den Seminarraum oder bis zum Esstisch = Mundschutz obligatorisch
- Das Gleiche gilt auch für das Verlassen des Raumes: bis zum Gebäudeausgang = Mundschutz obligatorisch
- Im Aussenbereich vor dem Hoteleingang und auf der Terrasse gilt neu auch Maskenpflicht
- Besuch der öffentlichen Toilette nur mit Mundschutz
- Geselliger Teil bei Seminaren (Rahmenprogramm, Barbesuch, Aperos etc.) darf nicht stattfinden.

Seminarraum

- Vor dem Seminarraum oder direkt am Eingang ist eine Händehygenestation und ein Flyer mit Schutzmassnahmen gemäss BAG
- Vor dem Betreten und nach dem Verlassen des Seminarraumes die Hände desinfizieren
- An den Arbeitstischen wird eine Distanz von 1.5 m gewährleistet, sofern der Raum gross genug ist.
- Mundschutz ist für alle ausser dem Referenten Pflicht.
- Seminarteilnehmer bringen Ihren eigenen Laptop sowie eigenes Material (Stifte und Notizblock) mit.
- Pro Seminarteilnehmer 1 Wasserglas und Mineral auf Tisch
- Die Hilfsmittel wie Beamer, Flipchart, Pinnwand, Moderatorenkoffer usw. werden täglich desinfiziert

Verpflegung allgemein

- Menu-Auswahl: Die Seminarleitung macht vor Seminarbeginn im Seminarraum die Menu-Umfrage. Auf Wunsch wird dies von einer unserer Réceptionistinnen übernommen. Ausgefüllte Menuwahl vor den Seminarraum legen, wird von uns abgeholt.
- Die Kaffeepausen, die Mittag- und Nachtessen werden in abgetrennten Räumlichkeiten durchgeführt.
- Vor dem Betreten und nach dem Verlassen des Essraumes die Hände desinfizieren

- Im Übrigen gilt das Schutzkonzept vom Gastgewerbe:
Nur noch 4 Personen pro Tisch bei den Mahlzeiten und Pausen.
Zwischen den Gästegruppen zählt die Distanz von 1.5 m.

Frühstück

- Für Gruppen bis 10 Personen wird das Frühstück am Tisch serviert. Gäste bestellen das Frühstück am Vortag mittels Bestellliste.
- Für Gruppen ab ca. 10 Personen wird ein bedientes Frühstücksbuffet abgetrennt durch Schutzvorrichtung angeboten.
- Einzelverpackte Speisen = Selbstbedienung
- Speisen wie Brot, Käse- oder Fleischplatte = Bedienung durch Mitarbeiter

Kaffeepausen

- Gebäck, Gipfeli und Früchte werden am Buffet abgetrennt durch eine Schutzvorrichtung von unseren Mitarbeitern herausgegeben.
- Kaffee kann unter Einhaltung der 1.5m Distanz bei einer Selbstbedienungsmaschine bezogen werden. Bei grösseren Gruppen bedient zusätzlich der Service die Kaffeepausengäste.
- Selbstbedienungskaffeemaschinen werden nach jeder Gruppe desinfiziert.

Spezielles

- Abhol- / Bringdienst vom/zum Bahnhof Zäziwil: Im Bus gilt für alle Maskenpflicht. Der Buschauffeur desinfiziert vor und nach der Fahrt die Hände. Nach jeder Fahrt werden die Sitze und Türgriffe des Hotelbusses desinfiziert.

Reinigung der Seminarräume

- Vor jedem Seminar werden alle Oberflächen (Tische, Stühle, Ablagen etc.) werden desinfiziert.
- Tischtücher werden nach jedem Seminar gewechselt und gewaschen.
- Seminar-Hilfsmittel und alle Türgriffe werden 1x täglich desinfiziert.
- Abfalleimer werden täglich geleert