

Schutzkonzept der beiden Hotels ZUR ALTEN GASSE und THE ONYA RESORT & SPA in Bellwald inkl. Gastronomie adaptiert auf den Kanton Wallis.

Version 8: 11.12.2020, gültig ab dem 12. Dezember 2020

EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen und Hotellerie. Davon ausgenommen sind Verpflegungsangebote in obligatorischen Schulen, die im Konzept für obligatorische Schulen geregelt sind, sowie nicht öffentlich zugängliche Betriebe. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen Kontrollen durch.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes. Bitte beachten Sie, dass einige kantonale Bestimmungen über dieses Schutzkonzept hinausgehen. Die zuständige kantonale Behörde kann Erleichterungen bewilligen, wenn ein überwiegendes öffentliches Interesse dies gebietet und der Veranstalter oder Betreiber ein Schutzkonzept vorlegt. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang. Die Unternehmen können zusätzliche betriebsspezifische Massnahmen umsetzen. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z. B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden). Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie.

Der Betrieb von Diskotheken und Tanzlokalen ist verboten. Ab 22 Uhr gilt für Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe eine Sperrstunde bis 6 Uhr morgens, die Betriebe müssen in dieser Zeit geschlossen bleiben. In der Nacht vom 31. Dezember auf den 1. Januar muss erst um 01.00 Uhr geschlossen werden.

Nicht Hausgäste dürfen im Wallis bis 2200 Uhr bleiben.

Der Betrieb sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzeptes.

GRUNDREGELN

Das Schutzkonzept des Unternehmens muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Der Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben
3. Die Restaurationsbetriebe, Gemeinschaftsgastronomie sowie Bar- und Clubbetriebe, stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.
4. Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
5. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen
6. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu

gewährleisten

8. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
9. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 10 erhoben.
10. Besondere Bestimmungen für Skigebiete

GÜLTIGKEIT FÜR FOLGENDE BETRIEBE

Name	Adresse
RBG Hotels AG	Ritzstrasse 41, 3997 Bellwald
Beinhaltend Hotel Zur Alten Gasse und The Onya Resort & Spa.	

1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.

Massnahmen

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.

Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.

2. GESICHTSMASKEN

Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben

Massnahmen

Jede Person muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste in Restaurations- sowie Bar- und Clubbetrieben, wenn sie an einem Tisch sitzen. Wenn die Personen aber auf dem Weg zum Tisch sind oder die Toiletten aufsuchen, ist eine Gesichtsmaske zu tragen.

Die Maskentragpflicht gilt auch für das Personal, das dort arbeitet.

Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand auch beim Tragen einer Maske möglichst einzuhalten.

Als Gesichtsmasken gelten Atemschutzmasken, Hygienemasken sowie auch Textilmasken, die eine hinreichende, schützende Wirkung entfalten.

Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, ebenso Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können.

Eine Ausnahme gilt auch für auftretende Personen wie Künstlerinnen und Künstler oder Rednerinnen und Redner, solange sie ihren Auftritt haben und das Tragen einer Maske nicht möglich ist. Sobald der Auftritt fertig ist, müssen auch sie eine Maske tragen.

Personen, die sich trotz Hinweisen und Ermahnungen nicht an die Maskentragpflicht halten, sind wegzuweisen.

3. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN – NUR SITZEND KONSUMIEREN

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen, und dass Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.

Massnahmen

Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.

In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben

- a. sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird; oder
- b. sind wirksame Abschränkungen zwischen Gästegruppen zu platzieren (z. B. Trennwände);

In Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben dürfen höchstens vier Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Familien mit Kindern die im selben Haushalt leben. Dies gilt auch bei Veranstaltungen, die in solchen Betrieben stattfinden.

In Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben dürfen Speisen und Getränke in Innenräumen und im Freien nur sitzend konsumiert werden (sofern die kantonale Behörde keine Erleichterung vorsieht).

Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine Mindestabstände für die Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein und tragen eine Maske.

Es ist verboten, Veranstaltungen mit über 50 Personen durchzuführen. Nicht mitzuzählen sind dabei Personen, die im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeit mitwirken, und Personen, die bei der Durchführung der Veranstaltung mithelfen.

In Betriebskantinen dürfen ausschliesslich im betreffenden Betrieb arbeitende Personen verköstigt werden (ausgenommen Take Away-Angebote). Eine Betriebskantine hat jedoch die Möglichkeit, ihre Dienstleistungen wie ein Restaurant zu erbringen, wenn die für Restaurants geltenden Anforderungen erfüllen werden.

4. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

Massnahmen

Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.

Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1,5 Metern ohne Schutzmassnahmen während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.

Zwischen den Gästegruppen muss nach 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 werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.

Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke, Förderband-Restaurants, Teppanyaki) oder Theken (z. B. Bars) können mehr als eine Gästegruppe/vier Personen daran platzieren, sofern der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.
Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.
Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.
Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.
Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.
Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.
Eine Unterschreitung des Abstands zwischen unterschiedlichen Gästegruppen ist zulässig, wenn zweckmässige Abschränkungen angebracht werden.
Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.
Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (z. B. Take-Away, Selbstbedienungsrestaurants, Bars und Pubs), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen. Die Konsumation muss sitzend erfolgen.
Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

Arbeit in nicht öffentlich zugänglichen Innenräumen:

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

Massnahmen

Personen, die gemeinsam in nicht öffentlich zugänglichen Räumen arbeiten, müssen während ihrer Tätigkeit eine Gesichtsmaske tragen. Diese Maskentragepflicht entfällt, wenn dies aufgrund der Art der Tätigkeit nicht möglich ist. In diesem Falle sind organisatorische Massnahmen zu treffen wie zum Beispiel, dass die Mitarbeitenden in getrennten Teams arbeiten, oder es werden zwischen ihnen Abschränkungen (z. B. Trennwände, Gardinen, Vorhänge) angebracht. Weiter entfällt die Maskentragepflicht, wenn alleine in einem abgetrennten Raum gearbeitet wird.

5. REINIGUNG

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden

Massnahmen

Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.

Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.

Abfalleimer werden regelmässig geleert.

Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.

Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. 4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).

Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Nappons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden. Das Gleiche gilt auch beim Einsatz von Wärmedecken im Aussenbereich.

Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

6. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

Massnahmen

Gesichtsmasken werden je nach Gebrauch gewechselt und/oder gereinigt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.

Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

8. INFORMATION

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

Massnahmen

Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.

Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln, das Tragen der Masken bis zum Tisch sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.

Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.

Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden.

Das Personal wird geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können. Es empfiehlt sich zudem, den Bodenbelag bei Händedesinfektionsmittel-Stationen abzudecken.

Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten, z.B. anhand des aktuellen BAG-Plakates «so schützen wir uns».

Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

9. MANAGEMENT

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

Massnahmen

Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach.

Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.

Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen. Sie können einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen oder einzelne Veranstaltungen verbieten oder auflösen.

Die Arbeitgeber beachten die Empfehlungen des BAG betreffend die Erfüllung der Arbeitsverpflichtungen von zu Hause aus.

10. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

Der Betrieb erhebt Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Massnahmen

Die Betreiber müssen die Kontaktdaten von mindestens einem Gast pro Gästegruppe erheben.

Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:

- a. die voraussichtliche Unterschreitung des erforderlichen Abstands und das damit einhergehende erhöhte Infektionsrisiko;
- b. die Möglichkeit einer Kontaktaufnahme durch die zuständige kantonale Stelle und deren Kompetenz, eine Quarantäne anzuordnen, wenn es Kontakte mit an Covid-19 erkrankten Personen gab.

Kontaktdaten können insbesondere über Reservations- oder Mitgliedersysteme oder mittels Kontaktformular erhoben werden.

Es sind folgende Daten zu erheben:

- Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer, Tischnummer und/oder Sitzplatznummer (bei Veranstaltungen mit Sitzplätzen).

Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen sowie in Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben genügt die Erfassung der Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gruppe.

Der Betreiber oder Organisator muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten.

Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin unverzüglich in elektronischer Form weitergeleitet werden.

Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach der Teilnahme an der Veranstaltung oder dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.

Der Betreiber oder Organisator hat durch geeignete Vorkehrungen sicherzustellen, dass die Korrektheit der erhobenen Kontaktdaten gewährleistet ist.

11. BESONDERE BESTIMMUNGEN FÜR SKIGEBIETE

Für Restaurationsbetriebe gelten zusätzliche Auflagen:

Massnahmen

In Skigebieten dürfen Gäste bis 17.30 Uhr in Innenräume von Restaurationsbetrieben nur dann eingelassen werden, wenn für sie ein Tisch frei ist. Als Skigebiet gilt die Gesamtheit der Beförderungsanlagen eines Betreibers, einschliesslich der zugehörigen Skipisten, Schlittelwege und anderen Schneesportanlagen.

ANHÄNGE

Anhang	Zweck

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Die verantwortliche Person ist zuständig für die Umsetzung des Konzepts und für den Kontakt mit den zuständigen Behörden.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: Bellwald, 12.12.2020 Sebastian Wetzler + Roger Geissberger





THE **ONYA**
RESORT & SPA
Bellwald

Schutzkonzept der beiden Hotels ZUR ALTEN GASSE und THE ONYA RESORT & SPA in Bellwald

Herzlich willkommen Wir haben in der Tat eine unruhige Zeit mit Covid 19. Wegen gutem Verlauf im Kanton Wallis und ganz wenigen Fällen im Obergoms können wir jedoch mit den bewilligten Schutzkonzepten sicherstellen, dass Sie ihren Aufenthalt entspannt geniessen können. Für Ihre und unsere Sicherheit halten wir uns an die Auflagen des BAG Schutzkonzeptes. Alle Mitarbeitenden sind geschult und halten sich an die folgenden Vorgaben. Das Gesamtkonzept können Sie an der Rezeption einsehen. Damit wir zusammen das Covid 19 bekämpfen können, wären wir Ihnen dankbar, **wenn Sie kooperieren und die Massnahmen mit uns zusammen umsetzen.**
Herzlichen Dank.

Für Hausgäste ist das Restaurant bis 2200 Uhr geöffnet für externe Gäste ebenfalls bis 2200 Uhr. Das Gleiche gilt für die Mountain Lounge.

1. Alle Personen (Gäste und Personal) im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände
2. Auf Händeschütteln und Umarmungen ist strikte zu verzichten.
3. Jede Person muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste im Restaurant und in der Mountain Lounge, wenn sie an einem Tisch sitzen. Wenn die Personen aber auf dem Weg zum Tisch sind oder die Toiletten aufsuchen, ist eine Gesichtsmaske zu tragen.
4. **Beim Check In und externe Gäste, die zu uns ins Restaurant kommen, wird die Temperatur gemessen. Bei über 37 Grad Fieber bitten wir Sie nicht zu kommen. Halten Sie beim Check In 1.50 Abstand je Gruppe.**
5. **Kontaktdaten der Gäste müssen erhoben werden wegen dem Tracing. Dies erfolgt mit der APP SocialPass.** Wo kein mobiles Gerät vorhanden ist, werden die Daten auf einem Meldeschein erhoben mit ihrem eigenen Schreiber. Nach 14 Tagen werden die Daten gelöscht.
6. An den wichtigen Orten wie Mountain Lounge, Restaurant oder Rezeption stehen Hygienespender.
7. Das Personal trägt immer eine Maske bei Bedarf Handschuhe und wurde gründlich über die Situation geschult.
8. In den Fahrstühlen sind Maximum 2 Personen erlaubt, ausser Familien im gleichen Haushalt.
9. Beim Frühstücksbuffet ist Maskenpflicht. Nach Möglichkeit sind alle Speisen vom Buffet so zubereitet, dass Sie kein Besteck brauchen. In wenigen Ausnahmen (z.B. Lachs oder Aufschnitt oder auch für Cornflakes und Haferflocken) bitten wir Sie, ihr persönliches Besteck vom Tisch mitzunehmen.
10. Die Zimmer werden vor Ankunft gründlich mit Handschuhen gereinigt, desinfiziert und belüftet. Wenn Sie aus Sicherheitsgründen ihr Zimmer nicht reinigen möchten, informieren Sie uns. Die Zimmer sollen aber regelmässig gelüftet werden.
11. Kranke werden beim Personal sofort isoliert und heimgeschickt. Falls Gäste erkranken, sind diese nicht ins Restaurant zu lassen bzw. Hotelgäste bleiben isoliert und gehen sofort zum Arzt: *Dr. med. Tosanna Gischig, Hejstrasse 22B, 3984 Fiesch Tel: 027 971 26 36.* Fühlen Sie sich vor der Reise krank, bitten wir Sie nicht anzureisen. Mit einem Arztzeugnis übernehmen die Annullierungskostenversicherungen die Spesen.
12. Unser Team stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen und 1.50 Meter Abstand halten. Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden. Dazu braucht es keine Maske. Je Tisch (ausser Familie im gleichen Haushalt) dürfen im Maximum 4 Personen sitzen. Rücken gegen Rücken ist der Tischabstand 1.50 von Kante zu Kante

gemessen, seitwärts und gegen vorne 1.50 von Gast zu Gast.

13. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen v.a. im Restaurant & Lounge
14. Wir bitten Sie, dass im Ski und Schuhraum sich nie mehr als 4 Personen aufhalten.
15. Im Fitnessbereich dürfen sich maximal 2 Personen aufhalten zur gleichen Zeit.
16. Im Pool/Wellnessbereich nicht mehr als 18 Personen zur gleichen Zeit. In der Sauna und Dampfbad dürfen Maximum 2 Personen zur gleichen Zeit sein, im Whirlpool nur 2 Personen aus dem gleichen Haushalt, wenn Sie sich nicht kennen nur eine Person. Masken müssen nicht getragen werden im Wellness im Fitnessbereich schon.
17. In der Umkleidekabine des Wellness dürfen sich max. 2 Personen umziehen. Wir bitten sich im Hotelzimmer umzuziehen.

Bei Fragen kontaktieren Sie uns.

Das Hotelmanagement Sebastian Wetzler, Direktor und Phillyra Bund, Chef.

