

SCHUTZKONZEPT

Unser Schutzkonzept basiert auf den Vorgaben
der Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie
(Änderung vom 8. September 2021, gültig ab 13. September 2021)
des **Schutzkonzeptes für das Gastgewerbe** unter COVID-19,
dem **Standard-Schutzkonzept für Hotelbetriebe** unter COVID-19,
dem **Schutzkonzept für Betriebe mit Schwimmbäder** unter COVID-19
FAQ – Ausweitung der Zertifikatspflicht (BAG)
FAQ – Prüfung der Covid-Zertifikate (BAG)
den kantonalen Bestimmungen des Kantons Thurgau.





EINLEITUNG

Dieses Schutzkonzept gilt für den gesamten LILienBERG und ist bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version gültig.

Innenbereich Restaurant / Bar (Remise)

- Der Zugang ist auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt. Lediglich Personen unter 16 Jahren sind von der Zertifikatspflicht ausgenommen.
- Zertifikate sind nur mit einem Ausweisdokument mit Foto (Identitätskarte, Pass, Führerausweis, Aufenthaltsbewilligung, Studentenausweis oder SwissPass) gültig.
- Die Kontrolle erfolgt in der Regel am Tisch, spätestens beim ersten Kontakt des Servicepersonals mit den Gästen.
- Es gibt keine Beschränkung der Anzahl Personen pro Tisch bzw. der Anzahl Personen im Restaurant.
- Die Maskenpflicht für Gäste entfällt.

Aussenbereich Restaurantterrasse

- Im Aussenbereich ist eine Beschränkung des Zugangs auf Personen mit einem Covid-Zertifikat nicht zwingend. In diesem Fall ist **zwischen** den **Gästegruppen** ein **Mindestabstand** von 1.5 Metern einzuhalten.
- Es muss keine Maske getragen werden. Hingegen haben Gäste ohne Covid-Zertifikat zwingend eine Maske zu tragen, wenn sie den Innenbereich aufsuchen.

Hotel

- Da Hotelübernachtungen grundsätzlich mit der Erbringung gastronomischer Leistungen einhergehen, ist der Zugang grundsätzlich auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt. Lediglich Personen unter 16 Jahren sind von der Zertifikatspflicht ausgenommen.

Schwimmbad und Sauna

Schwimmbad und Sauna sind für Hotelgäste und Mitglieder **geöffnet**.

- Der Zugang ist auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt. Lediglich Personen unter 16 Jahren sind von der Zertifikatspflicht ausgenommen.
- Zertifikate sind nur mit einem Ausweisdokument mit Foto (Identitätskarte, Pass, Führerausweis, Aufenthaltsbewilligung, Studentenausweis oder SwissPass) gültig.
- Die Kontrolle erfolgt an der Rezeption.
- Die Maskenpflicht für Gäste des Hallenbades entfällt.

Eigene Veranstaltungen mit Zugangsbeschränkung auf Personen mit einem Zertifikat

Bei LILienBERG eigenen Veranstaltungen wird der Zugang auf Personen mit einem Zertifikat beschränkt.

- Der Zugang ist auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt. Lediglich Personen unter 16 Jahren sind von der Zertifikatspflicht ausgenommen.
- Zertifikate sind nur mit einem Ausweisdokument mit Foto (Identitätskarte, Pass, Führerausweis, Aufenthaltsbewilligung, Studentenausweis oder SwissPass) gültig.
- Die Kontrolle erfolgt entweder an der Rezeption oder beim Gästempfang vor dem jeweiligen Saal.
- Die Maskenpflicht für Teilnehmende entfällt.
- In Bezug auf eine mögliche Konsumation gibt es keine Vorgaben.



Fremdveranstaltungen / Raumvermietungen

- Für Veranstaltungen im Innenbereich gilt eine Zertifikatspflicht.
- Als Veranstaltungen gelten zum Beispiel Konzerte, Vereinsanlässe, Tagungen, Seminare, Workshops und Privatanlässe wie Hochzeiten.
- Von der Zertifikatspflicht ausgenommen sind Veranstaltungen unter 30 Personen, bei denen sich die teilnehmenden Personen alle kennen und die in abgetrennten Räumlichkeiten in beständigen Gruppen durchgeführt werden. In Bezug auf gewünschte gastronomische Leistungen bzw. Konsumation gelten die Regeln des Restaurant Innen- und Aussenbereiches und in den Innenbereichen somit wieder die Zertifikatspflicht.

GRUNDREGELN

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen gilt es möglichst zu vermeiden.
2. Verschiedene Gästegruppen dürfen sich nicht vermischen.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter verkürzen die Mitarbeitenden (z.B. Service) die Kontaktdauer.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
5. Zeigt ein Mitarbeiter Anzeichen einer Erkrankung wird er nach Hause geschickt. Es gilt die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
6. Die Mitarbeitenden, Lieferanten und Dienstleister werden über die Vorgaben und Massnahmen informiert und unterstützen die Umsetzung.
7. Die Bereichsleiter tragen Sorge, dass die Schutzmassnahmen effizient umgesetzt und der Situation angepasst werden.

RICHTLINIEN LILIEBERG

Die Bereichsleiter Susanne Grüner, Denise Rau unterweisen ihre Mitarbeitenden und informieren Lieferanten und Dienstleister über die getroffenen Massnahmen.

ALLGEMEIN

Mitarbeiter

- Wenn alle Mitarbeitenden eines Bereichs, (Bsp. Rezeption, Service) die Gästekontakt haben, über ein Covid-Zertifikat verfügen, kann auf eine Maskenpflicht in Innenräumen verzichtet werden.
- Wenn nicht alle Mitarbeitenden eines Bereichs die Gästekontakt haben über ein Covid-Zertifikat verfügen, so haben alle Mitarbeitenden des entsprechenden Bereichs in Innenräumen eine Gesichtsmaske zu tragen.
- Die Mitarbeiter wurden über die Handhabung von Einweghandschuhen und Hygienemasken informiert.
- Einweghandschuhe werden regelmässig gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.

- Hygienemasken werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle 4 Stunden gewechselt. Vor dem An- und Ausziehen werden die Hände gewaschen. Die Einwegmasken werden in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.
- Alle Schutzmassnahmen gelten auch bei Warenanlieferungen und Abfuhr von Waren und Abfällen.
- Es wird erfasst, welcher Mitarbeiter den Gast bedient bzw. sein Zimmer gereinigt hat.

HÄNDEHYGIENE

- Alle Mitarbeiter reinigen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife.
 - Dies gilt zwingend vor Arbeitsbeginn und vor und nach den Pausen.
 - Vor und nach folgenden Arbeiten müssen die Hände ebenfalls gewaschen werden:
 - Tische eindecken
 - Servietten falten
 - Besteck polieren
 - Tische abräumen
 - vor dem Kontakt mit sauberem Geschirr
- In der Küche, in den WC's der Umkleidebereiche, in den WC's beim Personalrestaurant, im Office Lilienberg Zentrum, sowie im WC 10er Gang stehen Seife und Papierhandtücher zur Verfügung.
- Für die Gäste sind Händehygienestationen am Eingang Restaurant, am Eingang zur Lobby, am Eingang der Restaurantterrasse und am Eingang Zentrum aufgestellt.

REINIGUNG

1. Restaurant und Terrasse

- Tischdecken, Servietten, Bestecke, Gläser werden nach jeder Gästegruppe ausgetauscht.
- Die Speisekarten werden vor der Abgabe an den Gast desinfiziert.
- Die Tablettwagen werden nach jeder Nutzung gereinigt.
- Oberflächen und Gegenstände, wie Arbeitsflächen, Kaffeemaschine, Zapfhahn, Tastaturen, Kasse, Telefon werden regelmässig (= abhängig von der Nutzung), zwingend zu Schichtbeginn und -ende fachgerecht mit einem Reinigungsmittel gereinigt. Die für die Reinigungen verwendeten Tücher gehen in die Schmutzwäsche und werden für jede Arbeit erneuert.
- Das Restaurant wird regelmässig für mindestens 10 Minuten gelüftet.

2. Remise

- Die Tische werden nach jeder Gästegruppe gereinigt.
- Die Barkarte wird vor der Abgabe an den Gast desinfiziert.
- Oberflächen und Gegenstände, wie Arbeitsflächen, Kaffeemaschine, Zapfhahn, Tastaturen, Kasse, Telefon werden regelmässig (= abhängig von der Nutzung), jedoch immer zu Schichtbeginn und -ende fachgerecht mit einem Reinigungsmittel gereinigt. Die für die Reinigungen verwendeten Tücher gehen in die Schmutzwäsche und werden für jede Arbeit erneuert.
- Die Remise wird zu Schichtbeginn und -ende für mindestens 10 Minuten gelüftet.

3. Hotelzimmer

- Die Gäste werden beim check-in befragt, ob Sie eine tägliche Reinigung des Zimmers wünschen.
- Die Hotelzimmer werden von den Mitarbeitern nur betreten, wenn kein Gast im Raum ist.
- Das Zimmer wird mindestens 10 Minuten gelüftet.
- Die persönlichen Gegenstände des Gastes werden nicht angefasst.
- Bei der Zimmerreinigung wird darauf geachtet, dass Türgriffe, Kleiderbügel, Fernbedienung und Kaffeemaschine fachgerecht gereinigt und desinfiziert werden. Die für die Reinigungen verwendeten Tücher gehen in die Schmutzwäsche und werden für jedes Zimmer erneuert.
- Gläser, Kaffeetassen, Servietten in den Obstschalen werden bei jeder Reinigung erneuert.
- Der Abfallsack wird nach der Zimmerreinigung im bereitstehenden Container entsorgt.

4. Seminare und Veranstaltungen

- Der Sitzungsraum wird vor jeder Sitzung fachgerecht gereinigt.
- Die Bodenreinigung und Reinigung der Türgriffe erfolgt über den Bereich Hausdienste bzw. Haustechnik (Aula & Lilienberg Zentrum)
- Das Aufdecken, sowie die Reinigung von Tischen, Stuhl- und Armlehnen ist Aufgabe der Mitarbeitenden Rezeption. Diese stellen alle Gläser und Mineralwasserflaschen erst beim Einrichten der Sitzung bereit. Nach der Sitzung werden diese, auch wenn sie nicht benutzt wurden, abgeräumt und gereinigt. Die für die Reinigungen verwendeten Tücher gehen in die Schmutzwäsche und werden für jede Arbeit erneuert.
- Die Sitzungsräume werden vor der Sitzung, in allen Pausen und nach der Sitzung für mindestens 10 Minuten gelüftet.

5. Öffentliche Bereiche & WC's

- Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer werden regelmässig durch den Bereich Hausdienste gereinigt.
- Die öffentlichen WC's werden regelmässig fachgerecht gereinigt. Die Reinigung wird im Reinigungsplan eingetragen. Dieser hängt in der Wäscherei aus.
- Die Rezeptionsmitarbeiter reinigen jeweils zu Schichtbeginn und -ende den Tresen zum Foyer und zum Gang. Ebenso müssen die Schlüssel vor Abgabe an den Gast desinfiziert werden. Die für die Reinigungen verwendeten Tücher gehen in die Schmutzwäsche und werden für jede Arbeit erneuert.

6. Küche

- Oberflächen und Gegenstände, wie Arbeitsflächen, Telefon werden regelmässig (= abhängig von der Nutzung), auf jeden Fall immer zu Schichtbeginn und -ende fachgerecht mit einem Reinigungsmittel und bei Bedarf mit Desinfektionsmittel gereinigt. Offene Abfalleimer werden mehrmals täglich geleert, Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt.
- Die Küche wird regelmässig für mindestens 10 Minuten gelüftet.
- Besteck, Geschirr und Gläser aus dem Restaurant, Personalbereich, Zimmern wird umgehend gereinigt und ordnungsgemäss versorgt. Die für die Reinigungen verwendeten Tücher gehen in die Schmutzwäsche und werden für jede Arbeit erneuert.



7. Personalrestaurant

Oberflächen und Gegenstände, wie Arbeitsflächen, Kaffeemaschine, Kühlschrankgriff werden regelmässig gereinigt.

8. Dienstkleidung, Arbeitskleidung

Arbeitskleider werden täglich gewechselt und in der hauseigenen Wäscherei gewaschen.

PERSONENSCHUTZ und BEREITSTELLUNG

1. Hygienemasken & Einweghandschuhe

Die Beschaffung von ausreichend Hygienemasken und Desinfektionsmitteln ist Aufgabe der Haustechnik. Ihr obliegt auch das Nachfüllen der Desinfektionsmittelspender. Für Arbeiten mit Schutzmaske werden höhere Pausenfrequenzen (alle 2 Stunden) eingeplant. Die Beschaffung der Einweghandschuhe erfolgt über die Gastronomie.

2. Erkrankungen

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt. Es gilt die Isolation gemäss BAG zu befolgen. Weitere Massnahmen erfolgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

3. Verantwortlichkeit und Abschluss

- Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitenden erläutert.
- Daniel Anderes, CEO LILIENBERG, ist für die Umsetzung des Konzepts und für den Kontakt mit den zuständigen Behörden verantwortlich.
- Bei Nichteinhaltung durch Gäste macht LILIENBERG vom Hausrecht Gebrauch.

Ermatingen, 13. September 2021

LILIENBERG

Daniel Anderes
CEO