



**Clonicum
Alpinum
Gaflei**

KO_Schutzkonzept COVID-19 Clonicum Alpinum

Version 1.5, 17.01.2022

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird im ganzen Dokument auf eine geschlechterspezifische Differenzierung verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten im Sinne der Gleichbehandlung für alle Geschlechter.

INHALTSVERZEICHNIS

1	SCHUTZKONZEPT CLINICUM ALPINUM - KLINIKBETRIEB	3
1.1	Vor Arbeitsbeginn.....	3
1.2	Begleitpersonen	3
1.3	Patientenschutz – allgemeine Schutzvorschriften.....	3
1.3.1	Handdesinfektion	3
1.3.2	Schutzmasken.....	3
1.3.3	Spezielle Schutzvorschriften für Risikogruppen.....	4
1.4	Schutz Mitarbeitende.....	4
1.5	Hygiene	5
1.6	Sinnvolle / notwendige Schutzvorrichtungen / Schutzmaterialien	5
1.7	Kategorien besonders gefährdeter Personen.....	6
1.8	Piktogramm Betreten und Verlassen der Klinik.....	8
1.9	Anleitung Mund-Nasenschutzmaske an- und ausziehen.....	9
2	SCHUTZKONZEPT GAFLEI-STUBE – ÖFFENTLICHES RESTAURANT	10
2.1	Öffnungszeiten der Gaflei-Stuba	10
2.2	Definition Besuchergruppe	10
2.3	Grundregeln	10
2.4	Personalhygiene.....	11
2.5	Händehygiene.....	11
2.6	Reinigung.....	11
2.7	Sanitäreanlagen.....	11
2.8	Gästegruppen	11
2.9	Abstände	12
2.10	Buffet.....	12
2.11	Hygieneregeln in der Küche.....	12
2.12	Aktuelle Regelungen für die Gastronomie.....	12
2.13	Abschluss	12
3	ÜBERSICHT ANHÄNGE.....	17

1 Schutzkonzept Clinicum Alpinum - Klinikbetrieb

Gemäss Art. 4 COVID-19-Verordnung (LR 818.101.24) sind Betreiber von öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betrieben, einschliesslich Bildungseinrichtungen, sowie Organisatoren von Veranstaltungen verpflichtet, ein Schutzkonzept zu erarbeiten und umzusetzen. Die Schutzkonzepte dienen der Minimierung des Übertragungsrisikos, der Unterbrechung von Infektionsketten und bezwecken so den Schutz von Kunden (Patienten), Besuchern und Teilnehmern als auch Arbeitnehmern.

Generell gilt, dass der Schutz der Patienten und die Minimierung des Übertragungsrisikos von SARS-CoV-2 absoluten Vorrang vor administrativen, organisatorischen und wirtschaftlichen Überlegungen geniessen. Konzessionen zulasten des Patientenschutzes sind grundsätzlich abzulehnen. Nachfolgend werden die einzelnen Schutzmassnahmen beschrieben.

1.1 Vor Arbeitsbeginn

- Räume gründlich lüften;
- Tragen Sie medizinische Berufskleidung, welche bei 60 Grad gewaschen werden kann. Wechseln Sie die Kleidung täglich und tragen Sie diese nur am Arbeitsplatz;
- Tragen Sie Ihre Haare so, dass sie nicht ins Gesicht fallen, um unnötige Berührungen des Kopf-/Gesichtsbereiches zu vermeiden.

1.2 Begleitpersonen

Im Clinicum Alpinum sind ausschliesslich Begleitpersonen zugelassen, die für die Patienten erforderlich sind (bei gebrechlichen und kognitiv beeinträchtigten Personen). Nicht erforderliche Begleitpersonen sind aufzufordern, ausserhalb des Clinicums zu warten. Für alle Begleitpersonen gelten die unten genannten Massnahmen Schutzmassnahmen («Patientenschutz»).

1.3 Patientenschutz – allgemeine Schutzvorschriften

1.3.1 Handdesinfektion

Beim Betreten des Clinicums müssen alle Patienten sowie deren Begleitpersonen die Hände desinfizieren; dazu ist von der Klinik im Eingangsbereich Desinfektionsmittel bereit zu stellen. Auf die Pflicht zur Handdesinfektion ist hinzuweisen (Piktogramm im Anhang) und die Einhaltung der Handdesinfektionspflicht ist durch die Mitarbeitenden am Empfang zu kontrollieren (Blickkontrolle, Nachfrage bei der Anmeldung).

1.3.2 Schutzmasken

Es gilt eine generelle Maskenpflicht (FFP2) im gesamten Klinikareal. Die Schutzmaske ist den Patienten vom Clinicum zur Verfügung zu stellen, sofern die Patienten nicht bereits beim Betreten der Klinik eine Schutzmaske tragen. Die Schutzmasken sind im Eingangsbereich des Clinicums bereit zu stellen. Die Bereitstellung ist so zu installieren, dass vor der Entnahme einer Schutzmaske eine Handdesinfektion stattfindet.

Das Tragen der Schutzmaske ist verpflichtend und kann ausnahmslos eingefordert werden. Es wird Einzelfälle geben, in welchen Patienten sich nicht an die Maskenpflicht halten (Kinder, kognitiv beeinträchtigte Patienten etc.), hier sorgt das Klinikpersonal für den Eigenschutz (z.B. Schutzvisier,

Schutzbrille, Abstand unter Berücksichtigung der Raumgrösse, etc.) sowie für den Schutz der übrigen Patienten. Grundsätzlich ist die Maskenpflicht jedoch nicht verhandelbar.

Ist bei einer Untersuchung das Ablegen der Maske notwendig (z.B. Untersuchungen im Hals-, Mund-, Rachen- oder Nasenbereich) ist der Patient anzuhalten, während der Zeit ohne Maske nicht zu sprechen. Bei diesen Untersuchungen ist das Tragen eines Schutzvisiers oder einer Schutzbrille für die untersuchende Person dringend empfohlen.

Patienten und Begleitpersonen, sind aufgefordert, beim Verlassen der Klinik nochmals die Hände zu desinfizieren. Falls die Patienten und Begleitpersonen die Schutzmaske beim Verlassen der Klinik ablegen wollen, ist darauf zu achten, dass die Handdesinfektion erst nach Abziehen der Schutzmaske vorgenommen wird.

Die Mitarbeitenden instruieren Patienten und Begleitpersonen, wie die Schutzmaske korrekt entfernt wird. Beim Eingangsbereich ist ein geschlossener Behälter für die Entsorgung der Schutzmaske bereitzustellen. Dieser ist möglich ohne Handkontakt bedienbar (Fusspedal).

1.3.3 Spezielle Schutzvorschriften für Risikogruppen

Risikogruppen (siehe Definition Anhang) sind besonders zu schützen. Für Risikogruppen gelten, zusätzlich folgende weitere Vorgaben:

- Risikogruppen sind physisch von infektiösen Patienten zu trennen (Einzeltherapien, Einzelstische etc.)

1.4 Schutz Mitarbeitende

- Das Klinikpersonal trägt während des Aufenthaltes in der Klinik eine Schutzmaske (FFP2), und achtet auf das Einhalten der Abstandsregeln.
- Die Schutzmaske soll und darf nach einem Halbtage gewechselt werden.
- Bei besonderen Untersuchungen (Abstriche, Bronchoskopien etc.) ist das Tragen eines Schutzvisiers oder einer Schutzbrille für die untersuchende Person dringend empfohlen. Nur kurz getragene FFP2-Masken können bei korrekter Handhabung und Zwischenlagerung wiederverwendet werden.
- Vor und nach jedem physischen Kontakt mit Patienten sind die Hände zu desinfizieren.
- Das Tragen von Handschuhen ist nicht verpflichtend. Werden Handschuhe getragen, sind diese nach jedem physischen Kontakt mit Patienten zu wechseln. Vor dem Anziehen neuer Handschuhe sind die Hände zu desinfizieren.
- Der Mindestabstand von 1.5 Metern ist am Empfang einzuhalten. Alternativ kann das Personal am Empfang durch physische Barrieren (Glas- oder Plexiglasscheiben) von den Patienten getrennt werden.
- Auf Handschlag u/o anderen Körperkontakt ist zu verzichten.

1.5 Hygiene

- Die Klinikräumlichkeiten (Wartebereiche, Therapiezimmer, Untersuchungsräume, Toilette, Türklinken im Eingangsbereich etc.) sind regelmässig und ausgiebig zu desinfizieren (2x täglich).
- Im administrativen Bereich der Klinik sollen Schubladengriffe, Aktenschränke, Computertastaturen und dergleichen von möglichst wenig Personen berührt bzw. regelmässig desinfiziert werden. Entsprechendes Material wird zur Verfügung gestellt.
- Es ist darauf zu achten, dass Patienten und Begleitpersonen, abgesehen von Toilettentüren, möglichst keine Türklinken berühren müssen (z.B. Türstopper).
- Für die Entsorgung von Schutzmaterial sind geschlossene Behälter aufzustellen, welche möglichst ohne Handkontakt bedient werden (Fusspedal).
- Alle Hilfsmittel (Stethoskop, Medizintechnik etc.) sind nach jedem Patientenkontakt zu desinfizieren.

1.6 Sinnvolle / notwendige Schutzvorrichtungen / Schutzmaterialien

Folgende Schutzvorrichtungen / Schutzmaterialien sollen in der Klinik, soweit vorhanden bzw. verfügbar, bereitgestellt werden:

- Abstandshalter, Abstandsmarkierungen (z.B. farbiges Klebeband), Glas-/Plexiglasscheiben
- Schutzmasken (Hygienemasken/OP-Masken/chirurgische Masken)
- FFP2/3-Masken
- Handdesinfektionsmittel
- Oberflächendesinfektionsmittel
- Schutzvisiere
- Schutzbrillen
- Handschuhe
- Schutzkittel

1.7 Kategorien besonders gefährdeter Personen

Bluthochdruck

- Arterielle Hypertonie mit Endorganschaden
- Therapie-resistente arterielle Hypertonie

Herz-Kreislauf-Erkrankungen

Generelle Kriterien

- Funktionelle Klasse NYHA \geq II und NT-Pro BNP $>$ 125 pg/ml
- Patient mit \geq 2 kardiovaskulären Risikofaktoren (einer davon Diabetes oder arterielle Hypertonie)
- Vorgängiger Schlaganfall und/oder symptomatische Vaskulopathie
- Chronische Niereninsuffizienz (Stadiume 3, GFR $<$ 60 ml/min)

Andere Kriterien

Koronare Herzkrankheit

- ACS (STEMI und NSTEMI) in den letzten 12 Monaten
- Symptomatisches chronisches Koronarsyndrom trotz medizinischer Therapie (unabhängig von allfälliger vorheriger Revaskularisierung)

Erkrankung der Herzklappen

- Native Klappenstenose und/oder Regurgitation zusätzlich zu mindestens einem generellen Kriterium
- Mittelschwere oder Schwere Stenose und/oder Regurgitation
- Jeglicher chirurgischer oder perkutanter Klappenersatz

Herzinsuffizienz

- Patient mit funktioneller Klasse NYHA \geq II oder NT-Pro BNP $>$ 125 pg/ml trotz medizinischer Therapie jeglicher LVEF (HFpEF, HFmrEF, HFrEF)
- Kardiomyopathie jeglicher Ursache
- Pulmonalarterielle Hypertonie

Arrhythmie

- Jegliche Arrhythmie (Bradycardie/Tachycardie) zusätzlich zu einem generellen Kriterium
- Vorhofflimmern
- Vorgängige Schrittmachereinlage (inkl. ICD und/oder CRT Implantation) zusätzlich zu einem generellen Kriterium
- Vorgängige Ablation zusätzlich zu einem generellen Kriterium

Erwachsene mit kongenitaler Herzerkrankung

- Jegliche kongenitale Herzerkrankung

Chronische Atemwegserkrankungen

- Chronisch Obstruktive Lungenerkrankungen GOLD Stadium II-IV
- Lungenemphysem

- Unkontrolliertes, insbesondere schweres Asthma bronchiale
- Interstitielle Lungenerkrankungen
- Aktiver Lungenkrebs
- Pulmonalarterielle Hypertonie
- Pulmonalvaskuläre Erkrankung
- Aktive Sarkoidose
- Zystische Fibrose
- Chronische Lungeninfektionen (atypische Mykobakterien, Bronchiektasen etc.)
- Beatmete Patienten
- Schlafapnoe bei Vorhandensein weiterer Risikofaktoren (z.B. Adipositas)

Diabetes

- Diabetes mellitus, mit Spätkomplikationen oder einem HbA1c von > 8 %

Erkrankungen/Therapien, die das Immunsystem schwächen

- Schwere Immunsuppression (z.B. CD4+ < 200 µl)
- Neutropenie ≥ 1 Woche
- Lymphozytopenie < 0.2 x 10⁹/L
- Hereditäre Immundefekte
- Einnahme von Medikamenten, die die Immunabwehr unterdrücken (wie z.B. Langzeit-Einnahme von Glukokortikoide, monoklonale Antikörper, Zytostatika, etc.)
- Aggressive Lymphome (alle Entitäten)
- Akute lymphatische, myeloische, promyelozyten Leukämie
- T-Prolymphozytenleukämie
- Primäre Lymphome des zentralen Nervensystems
- Stammzelltransplantation
- Amyloidose (Leichtketten (AL)-Amyloidose)
- Aplastische Anämie unter immunsuppressiver Therapie
- Chronische Lymphatische Leukämie
- Asplenie/Splenektomie
- Multiples Myelom
- Sichelzellkrankheit

Krebs

- Krebs unter medizinischer Behandlung

1.8 Piktogramm Betreten und Verlassen der Klinik

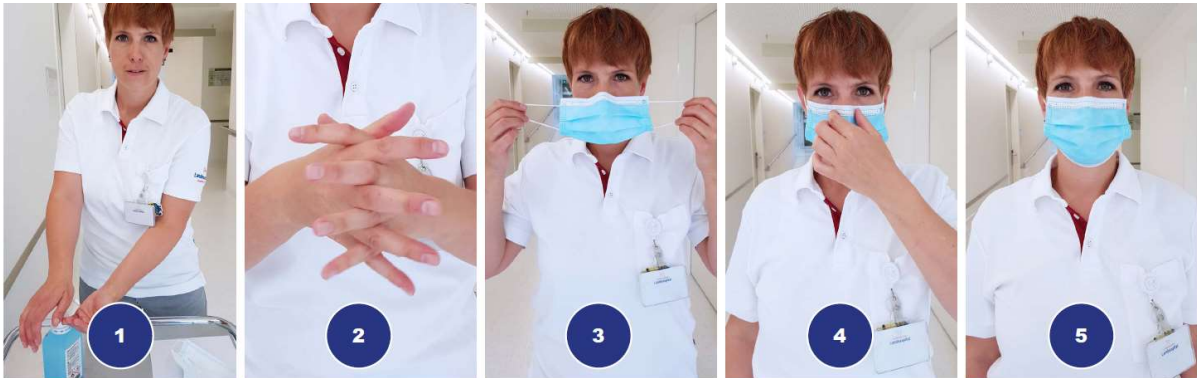
Herzlich Willkommen – Bitte Hygienevorschriften beachten!



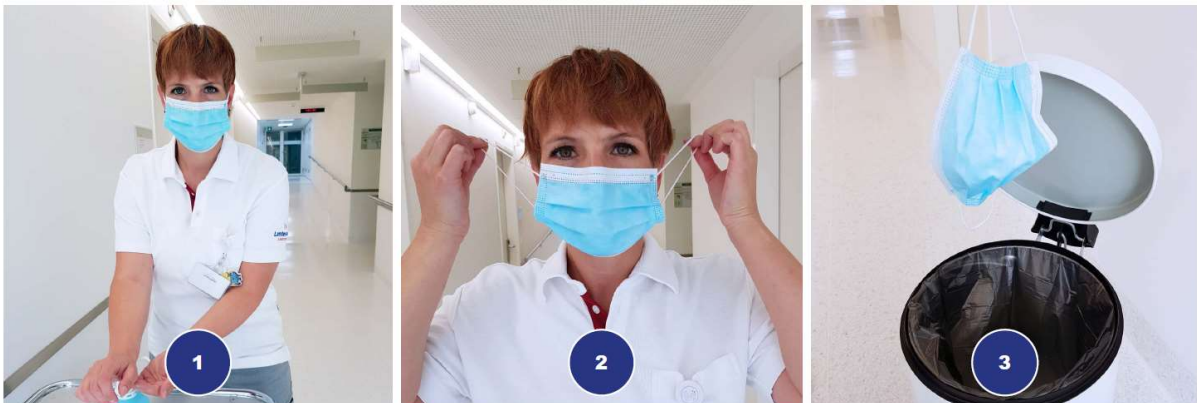
Auf Wiedersehen, bleib gesund!



1.9 Anleitung Mund-Nasenschutzmaske an- und ausziehen



- Spender auf der Desinfektionsflasche 2-3x drücken
- Hände müssen richtig nass sein.
- **Desinfektionsmittel überall** auf den Händen einreiben
- Handflächen aussen und innen, Finger
- Fingerzwischenräume nicht vergessen
- Nicht abtrocknen
- Maske am besten nur an den Gummibändern anfassen
- **Farbige Seite aussen**
- **Metallbügel oben**
- Gummibänder über die Ohren ziehen
- Metallbügel an der Nase andrücken
- Maske darf nicht rutschen
- **Mund und Nase ganz bedecken**
- Achtung jetzt: **Nicht mehr anfassen!**



Achtung vorher:

- **Hände desinfizieren**

- An den Gummibändern vorsichtig von den Ohren ziehen.
- **Das Gesicht nicht berühren.**
- Maske in einen Abfalleimer mit Deckel entsorgen.
- Achtung danach: **Hände desinfizieren**

2 Schutzkonzept Gaflei-Stube – öffentliches Restaurant

Dieses Schutzkonzept des Liechtensteiner Hotel- und Gastronomieverbandes wurde für die Gaflei-Stuba übernommen und gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. Davon ausgenommen sind Verpflegungsangebote in obligatorischen Schulen, die im Konzept für obligatorische Schulen geregelt sind. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden.

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 betreffend die Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19)

Im Allgemeinen gilt das Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19 der GastroSuisse, Version 24 vom 13.01.2022. Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf.

2.1 Öffnungszeiten der Gaflei-Stuba

Die Gaflei-Stuba bleibt im Innenbereich bis auf Weiteres geschlossen.

2.2 Definition Besuchergruppe

Im Gästebereich erfolgt die Konsumation nur sitzend und die Gästegruppen an den einzelnen Tischen sind so platziert, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird.

2.3 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.

- Es gilt die 2G Regel (geimpft u/o genesen), Gästechek mit Covid-App
- Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
- Es wird sichergestellt, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
- 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.
- Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch.
- Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen
- Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss Amt für Gesundheit zu befolgen.
- Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen.
- 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)

2.4 Personalhygiene

- Im Service wird ein Mindestabstand von 1.5 Metern dringend empfohlen.
- Kann dieser Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützt der Betrieb das Personal, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.
- Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.
- Hygienemasken (FFP2) werden je nach Gebrauch, aber mindestens täglich gewechselt. 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.

2.5 Händehygiene

- Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
- Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände 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, muss eine Händedesinfektion erfolgen.
- Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren.

2.6 Reinigung

- Oberflächen und Gegenstände (z.B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.
- Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z.B. Tischtuch).
- Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, wird regelmässig – je nach Gebrauch gereinigt.

2.7 Sanitäranlagen

Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperrn einzelnen Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

2.8 Gästegruppen

Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt.

2.9 Abstände

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. 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.

2.10 Buffet

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. Es werden Einweghandschuhe getragen.

2.11 Hygieneregeln in der Küche

Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken (FFP2). Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt ebenfalls kein Mindestabstand.

- Arbeiten in den gleichen Teams.
- Erhöhte Händehygiene und regelmässige Reinigung/Desinfektion von Oberflächen, Arbeitskleidung regelmässig wechseln.

2.12 Aktuelle Regelungen für die Gastronomie

Die Lockerungen im Bereich Gastronomie werden per Verordnung der Regierung geregelt. Andere bestehende Regelungen zu Hygiene, Lebensmittelrecht, Öffnungszeiten, arbeitsrechtliche Vorschriften etc. bleiben unberührt.

2.13 Abschluss

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitenden erläutert.

3 Schutzkonzept Berggasthaus – Sücka

Dieses Schutzkonzept des Liechtensteiner Hotel- und Gastronomieverbandes wurde für das Berggasthaus Sücka übernommen und gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. Davon ausgenommen sind Verpflegungsangebote in obligatorischen Schulen, die im Konzept für obligatorische Schulen geregelt sind. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden.

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 betreffend die Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19)

Im Allgemeinen gilt das Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19 der GastroSuisse, Version 24 vom 13.01.2022. Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf.

3.1 Öffnungszeiten des Berggasthaus Sücka

Das Berggasthaus öffnet an einem Wochenende pro Monat (Schnee- und Wetterabhängig) sowie nach Bedarf – reservierte Gruppen etc.

3.2 Definition Besuchergruppe

Im Gästebereich erfolgt die Konsumation nur sitzend und die Gästegruppen an den einzelnen Tischen sind so platziert, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird.

3.3 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.

- Es gilt die 2G Regel (geimpft u/o genesen), Gästechek mit Covid-App
- Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
- Es wird sichergestellt, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
- 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.
- Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch.
- Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen
- Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss Amt für Gesundheit zu befolgen.
- Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen.
- 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)

3.4 Personalhygiene

- Im Service wird ein Mindestabstand von 1.5 Metern dringend empfohlen.
- Kann dieser Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützt der Betrieb das Personal, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.
- Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.
- Hygienemasken (FFP2) werden je nach Gebrauch, aber mindestens täglich gewechselt. 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.

3.5 Händehygiene

- Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
- Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände 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, muss eine Händedesinfektion erfolgen.
- Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren.

3.6 Reinigung

- Oberflächen und Gegenstände (z.B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.
- Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z.B. Tischtuch).
- Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, wird regelmässig – je nach Gebrauch gereinigt.

3.7 Sanitäranlagen

Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelnen Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

3.8 Gästegruppen

Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt.

3.9 Abstände

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. 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.

3.10 Buffet

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. Es werden Einweghandschuhe getragen.

3.11 Hygieneregeln in der Küche

Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken (FFP2). Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt ebenfalls kein Mindestabstand.

- Arbeiten in den gleichen Teams.
- Erhöhte Händehygiene und regelmässige Reinigung/Desinfektion von Oberflächen, Arbeitskleidung regelmässig wechseln.

3.12 Aktuelle Regelungen für die Gastronomie

Die Lockerungen im Bereich Gastronomie werden per Verordnung der Regierung geregelt. Andere bestehende Regelungen zu Hygiene, Lebensmittelrecht, Öffnungszeiten, arbeitsrechtliche Vorschriften etc. bleiben unberührt.

3.13 Abschluss

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitenden erläutert.

4 Übersicht Anhänge

Die unten aufgelisteten Dokumente sind Bestandteil dieses Schutzkonzeptes und werden regelmässig überprüft und den sich ändernden Gegebenheiten angepasst:

Dokumentart	Name
Richtlinie	RL_Corona Regeln und Informationen allgemein
Richtlinie	RL_Corona Regeln und Informationen Klinikeintritt
Richtlinie	RL_Corona Regeln und Informationen MA
Richtlinie	RL_Corona Regeln und Informationen PAT
Richtlinie	RL_Corona Regeln und Informationen Patientenbesuche
Richtlinie	RL_Corona Regeln Abwesenheit Corona Ampel
Richtlinie	RL_Patientenisolation im Clinicum Alpinum
Richtlinie	RL_Selbst-Isolation im Clinicum Alpinum
Richtlinie	RL_Patientenquarantäne im Clinicum Alpinum