

An alle Studierende, Dozierende  
und Mitarbeitende der SHL

Luzern, 28. Oktober 2020

## **CORONAVIRUS: UPDATE FÜR SHL-ANGEHÖRIGE**

Statement 12 / Gültig ab 29. Oktober 2020

Liebe Studierende, Dozierende und Mitarbeitende

Der Bundesrat hat heute Nachmittag weitere Massnahmen gegen die schnelle Ausbreitung von COVID-19 ergriffen. Wie erwartet, beeinflussen diese den SHL Schulbetrieb stark.

An dieser Stelle informieren wir, welche Auswirkungen die beschlossenen Massnahmen auf den **laufenden Schulbetrieb** an der SHL haben. Über die Semester, die am 9. November bzw. 7. Dezember 2020 starten werden, werden wir anfangs nächster Woche informieren, sobald alle Detailinformationen von Bund und Kanton bekannt sein werden.

### **Semester 1: Küche Herbst 2020**

- Regulärer Unterricht bis und mit Freitag, 30. Oktober 2020
- Schriftliche Prüfungen: ab Montag, 2. November 2020 / voraussichtlich an der SHL / der detaillierte Prüfungsplan folgt
- Die Nachprüfungen finden wie geplant am 29. Oktober 2020 an der SHL statt.
- Die praktischen Prüfungen entfallen.
- Die praktische Note wird mit «besucht» ausgewiesen.
- Die Zeugnisse werden per E-Mail und per Post versandt.
- Für Studierende, die im Hotel SHL wohnen, bleibt die Buchung bis Semesterende bestehen.

### **Semester 2: Restauration Herbst 2020**

- Regulärer Unterricht bis und mit Freitag, 30. Oktober 2020
- Schriftliche Prüfungen: ab Montag, 2. November 2020 / voraussichtlich an der SHL / der detaillierte Prüfungsplan folgt
- Die Nachprüfungen finden wie geplant am 29. Oktober 2020 an der SHL statt.
- Die praktischen Prüfungen entfallen.
- Die praktische Note wird mit «besucht» ausgewiesen.
- Die Zeugnisse werden per E-Mail und per Post versandt.
- Für Studierende, die im Hotel SHL wohnen, bleibt die Buchung bis Semesterende bestehen.

### **Semester 3: Front Office Herbst 2020**

- Regulärer Unterricht bis und mit Freitag, 30. Oktober 2020
- Schriftliche Prüfungen ab Montag, 2. November 2020 - voraussichtlich wie geplant und an der SHL
- Die mündlichen Prüfungen vom 4. und 5. November 2020 finden voraussichtlich online via MS Teams statt
- Die Zeugnisse werden per E-Mail und per Post versandt.
- Für Studierende, die im Hotel SHL wohnen, bleibt die Buchung bis Semesterende bestehen.

### **Semester 4: Betriebswirtschaft Herbst 2020**

- Regulärer Unterricht bis und mit Freitag, 30. Oktober 2020
- Ab Montag, 2. November 2020 wird der Unterricht im «Distance Learning» fortgeführt.
- Der Unterricht wird gemäss Stundenplan in zwei Klassen fortgeführt.
- Die Klasseneinteilung ist fix. In Ausnahmefällen muss ein Klassenwechsel bei Sonja Kern (sonja.kern@shl.ch) beantragt werden.
- Über die vorgesehenen Spezialtage (z.B. Thementag Feuerwehr, Referatstage) wird informiert, sobald sämtliche Rahmenbedingungen von Bund und Kanton klar sind.
- Die Projektarbeit wird via MS Teams fortgeführt. Der City Campus steht für die Projektarbeit nicht zur Verfügung.
- Die schriftlichen Abschlussprüfungen finden voraussichtlich an der SHL statt – der detaillierte Prüfungsplan folgt.
- Die mündlichen Abschlussprüfungen finden online via MS Teams statt.
- Die Präsentation der Projektarbeit findet voraussichtlich an der SHL statt.

- Die Zeugnisse werden per E-Mail und per Post versandt.
- Studierende, die im Hotel SHL wohnen, haben die Möglichkeit den Aufenthalt vorzeitig per 31. Oktober 2020 zu beenden (via E-Mail an [info@shl.ch](mailto:info@shl.ch)). Wird diese Option nicht wahrgenommen, läuft die Buchung bis Semesterende.

### **Semester 5: Unternehmensführung Herbst 2020**

- Der Unterricht wird im «Distance Learning» fortgeführt.
- Die Präsentation der Projektarbeit findet voraussichtlich an der SHL statt.
- Die schriftlichen Diplomprüfungen finden voraussichtlich an der SHL statt. Allfällige Anpassungen von Prüfungszeiten und -lokalitäten folgen bis zum Freitag, 6. November 2020.
- Die mündlichen Diplomprüfungen finden online via MS Teams statt.
- Genauere Informationen zur Diplomeröffnung und zur Diplomarbeit im Allgemeinen folgen.
- Die Präsentation der Diplomarbeit findet voraussichtlich an der SHL statt.
- Informationen zum mündlichen Assessment folgen.
- Wir bedauern sehr, dass die Diplomfeier nicht stattfinden kann. Über eine alternative, würdige Diplomübergabe informieren wir zu einem späteren Zeitpunkt.

### **Informationen, die alle laufenden Semester betreffen**

- Wer aus dringlichem Grund (z.B. Quarantäne) verhindert ist, die Abschlussprüfungen bzw. Diplomprüfungen zu absolvieren, kann diese an durch die Direktion festgelegten Terminen nachholen.
- In Härtefällen stehen den Studierenden die SHL Schulräume zur Verfügung. Falls Raumbedarf besteht, kann man dies bei Sonja Kern ([sonja.kern@shl.ch](mailto:sonja.kern@shl.ch)) beantragen.
- Die F&B-Leistungen werden den Studierenden für die Zeit des «Distance Learning» anteilmässig zurückerstattet.

Wie bereits eingangs erwähnt, sind gewisse Detailinformationen von Bund und Kanton noch ausstehend. Sobald uns diese bekannt sind, werden wir unsere Aussagen präzisieren und Sie entsprechend informieren.

Auch wenn die Massnahmen einen Rückschritt in punkto Normalität bedeuten: Halten Sie an Ihrer positiven Haltung und Flexibilität, die Sie bereits in den letzten Wochen und Monaten vorbildlich bewiesen haben, fest. Und bleiben Sie gesund.

Herzliche Grüsse

SHL Schweizerische  
Hotelfachschule Luzern



Christa Augsburg  
Direktion

## ANNEX 1

### Massnahmen zur Einhaltung der Vorgaben des BAG betreffend **sozialer Distanz in der Gastronomie:**

#### - **Händehygiene:**

Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste müssen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.

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.

Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor sie wieder sauberes Geschirr anfassen.

#### - **Gästegruppen auseinanderhalten:**

Die Grösse einer Gästegruppe ist auf maximal 100 Personen pro Gästesektor beschränkt. Jeder Student / jede Studentin hat die Möglichkeit, seine / ihre Eltern einmal pro Semester zum Mittagessen an die SHL einzuladen. Wer anderweitig Besuch empfangen will, hat ein Gesuch an die Direktion zu stellen. Natürlich gelten auch für die externen Besucher die Schutzmassnahmen der SHL. Über Ausnahmen entscheidet die Direktion.

#### - **Distanz halten:**

Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1.5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» einen 1.5 Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden.

Im Club mit dem überlangen Tisch kann mehr als eine Gästegruppe von vier Personen platziert werden, sofern der Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird.

Um im Club das Servicepersonal hinter der Theke zu schützen, wird bei der Kasse eine Plexiglasscheibe als Schutz aufgestellt.

Die wartenden Gäste halten den Mindestabstand von 1.5 Metern zu anderen Gästen ein. Im Wartebereich sind Bodenmarkierungen angebracht.

Wenn Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (Selbstbedienung oder Live-Cooking), werden die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam gemacht und es werden Markierungen angebracht.

Garderoben werden nicht bedient.

Bei Buffetservice werden die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam gemacht. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

- **Arbeiten bei unvermeidlicher Distanz unter 1.5 Metern:**

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

2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten (z.B. in der Küche), halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken.

Im Service wird ein Mindestabstand von 1.5 Metern dringend empfohlen.

Sollte der Abstand von 1.5 Metern im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske dringend empfohlen, aber es besteht keine Tragepflicht.

Es wird allen ermöglicht auf deren Wunsch hin mit Hygienemasken zu arbeiten.

- **Reinigung:**

Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt. Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet.

Oberflächen und Gegenstände (z. B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.

Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmässig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.

WC-Anlagen werden mindestens 2 x täglich gereinigt. Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen.

Die Mitarbeitenden tragen Handschuhe im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und die Mitarbeitenden waschen sich nach dem Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche gründlich die Hände.

Offene Abfalleimer werden täglich mehrmals geleert. Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt.

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

Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Napperons, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.

Die Studierenden verwenden ihre persönliche Arbeitsuniformen. Schürzen werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

Menükarten und Tablett werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert. Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand).

Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.

- **Besondere Arbeitssituationen:**

Hygienemasken werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle vier Stunden 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.

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

Auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) wird verzichtet oder diese werden nach jedem Gast gereinigt.

Selbstbediente Buffets werden auf bediente Buffets umgestellt. Alternativ wird gewährleistet, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert oder Einweghandschuhe benutzt oder mit frischem Besteck schöpft.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1.5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

## **ANNEX 2**

### **COVID-Symptome gemäss BAG (Stand 24. Juni 2020)**

Diese Symptome treten bei einer Erkrankung mit COVID-19 häufig auf:

Husten (meist trocken)

Halsschmerzen

Kurzatmigkeit

Fieber, Fiebergefühl

Muskelschmerzen

Plötzlicher Verlust des Geruchs- und/oder Geschmackssinns

Selten sind diese Symptome:

Kopfschmerzen

Magen-Darm-Symptome

Bindehautentzündung

Schnupfen

Die Krankheitssymptome sind unterschiedlich stark, sie können auch leicht sein. Ebenfalls möglich sind Komplikationen wie eine Lungenentzündung.

## **ANNEX 3**

### Relevante Erkrankungen gemäss COVID-2 Verordnung Art. 10

Bluthochdruck

Chronische Atemwegserkrankungen

Diabetes

Erkrankungen und Therapien, die das Immunsystem schwächen

Herz-Kreislauf-Erkrankungen

Krebs

Ausführliche allgemeine Informationen zur Coronavirus-Situation finden Sie auf der Website des Bundesamts für Gesundheit BAG:

[www.bag.admin.ch/bag/de/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov.html](http://www.bag.admin.ch/bag/de/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov.html)