

An alle Studierende, Dozierende
und Mitarbeitende der SHL

Luzern, 8. März 2021

CORONA: SCHUTZKONZEPT DER SHL SCHULJAHR 2020/21, SOMMERSEMESTER 2021

Gültig ab 8. März 2021 / Version 1.0

Liebe Studierende, Dozierende und Mitarbeitende

Gemäss den neusten Vorgaben des Bundes informieren wir Sie hiermit über den aktuellen Stand betreffend Durchführung der Sommersemester Schuljahr 2020/21:

- Die **Fachsemester Sommer 2021** vom 19. April bis 2. Juli 2021, respektive vom 26. April bis 9. Juli 2021, starten voraussichtlich im «Distance Learning». Finale und verbindliche Informationen über die Art der Durchführung der Fachsemester 2021 folgen nach der nächsten Ankündigung des Bundes vom 22. März 2021.
- Die **Kadersemester Sommer 2021** vom 29. März bis 8. Juli 2021 starten im «Distance Learning». Über eine allfällige Umstellung auf Präsenzunterricht – sofern überhaupt möglich – entscheiden wir nach der Ankündigung des Bundes vom 22. März 2021.
- Sämtliche **Thementage** finden bis auf weiteres nicht statt.
- Über die Art der Durchführung des **Seminars Gruppendynamik** (Semester 5), der **Eröffnungen Projekt- und Diplomarbeiten** (Semester 4 und 5) sowie der **Referatstage** (Semester 4 und 5) entscheiden wir nach der geplanten Ankündigung des Bundes vom 22. März 2021.
- Sämtliche **Prüfungen** finden für alle Semester **vor Ort an der SHL** statt.
- Die **Präsentationen** von Projekt- und Diplomarbeiten finden unter Einhaltung der Schutzbestimmungen **an der SHL** statt.
- **Externe Schulungen und Anlässe** an der SHL finden grundsätzlich erst wieder im neuen Schuljahr statt. Ausnahmen können auf Antrag durch die Direktion bewilligt werden.
- Die Mitarbeitenden arbeiten bis auf Weiteres im **Home Office**. Ausnahmen bestehen für die Schuladministration (1 Person anwesend) und fürs F&B (nach Bedarf zur Gewährleistung der Verpflegung). Andere Ausnahmen müssen durch die Direktion bewilligt sein (z.B. Prüfungsaufsichten).

- Es gilt generelle Maskenpflicht. Ausnahmen bestehen für Büros, wenn nur 1 Person anwesend ist, für Rauchpausen auf den Terrassen (**max. 15 Personen**) und im Restaurant während den Mahlzeiten.
- Im Community Room des Hotel SHL gilt die **maximale Anzahl von 5 Personen** und auf den Terrassen des Hotel SHL gilt eine **maximale Anzahl von 15 Personen**, die sich gleichzeitig dort aufhalten.

Diese neuen Massnahmen gelten per sofort bis zum Ende der Sommersemester – vorbehaltlich neuer Bestimmungen des BAG.

--

Ergänzend zu den eingangs dieses Schreibens aufgeführten neuen Massnahmen, finden Sie nachfolgend sämtliche Ausführungen und Regelungen, die den aktuellen Vorgaben und Rahmenbedingungen von Bund und Kanton entsprechen und auf der Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Pandemie vom 2. November 2020 (Covid-19-Verordnung besondere Lage), den aktuellsten Vorschlägen des Bundesrates für die Vernehmlassung bei den Kantonen sowie der Richtlinie COVID-19-Rahmenbedingungen des Unterrichts an den Bildungseinrichtungen der Sekundarstufe II und Tertiärstufe B sowie übrigen Ausbildungsstätten im Schuljahr 2020/21 des Kantons Luzern basieren.

RICHTLINIEN FÜR HÖHERE FACHSCHULEN

- Für den Unterricht an höheren Fachschulen (Bildungsgänge HF, NDS HF) kommt ab Montag, 2. November 2020, Artikel 6d der Covid-19-Verordnung besondere Lage zur Anwendung. Es darf **kein Präsenzunterricht** angeboten werden. Der Unterricht ist online durchzuführen.
- Für den Unterricht ist Artikel 6d Absatz 1 Buchstabe b der Covid-19-Verordnung besondere Lage als **Ausnahmebestimmung** zu beachten: Bestimmte Unterrichtsaktivitäten, die notwendiger Bestandteil eines Bildungsgangs sind und für deren Durchführung eine Präsenz vor Ort erforderlich ist, können vor Ort durchgeführt werden (z.B. praktische Ausbildung Küche und Restauration). Dabei sind in jedem Fall Schutzvorkehrungen zu treffen.
- Sofern abschliessende **Qualifikationsverfahren** (Diplomprüfungen) oder andere Prüfungen (inkl. Präsentationen von Diplom- und Projektarbeiten) durchgeführt werden, kommt Artikel 6 der Covid-19-Verordnung besondere Lage zur Anwendung. Sie gelten als Veranstaltung (max. 50 Teilnehmende) und können somit vor Ort durchgeführt werden.

MASSNAHMEN DER SHL ZUR EINHALTUNG DER HYGIENE- UND VERHALTENSREGELN DES BUNDES ZUM SCHUTZ DER STUDIERENDEN, DOZIERENDEN UND MITARBEITENDEN

1. Ziele und Grundsätze

- a) Die Übertragung des Coronavirus soll in den Bildungsgängen verhindert werden.
- b) Mitarbeitende und Dozierende müssen im Home Office arbeiten. Ausnahmeregelungen bestehen für die Abteilungen Schuladministration (1 Person anwesend pro Tag) und F&B (Gewährleistung der Verpflegung). Andere Ausnahmen müssen durch die Direktion bewilligt sein.
- c) Studierende dürfen nur für **besondere Veranstaltungen** gemäss den Ausnahmebestimmungen (Prüfungen, Präsentationen) und gemäss Stundenplan die SHL besuchen.
- d) Die Verhaltens- und Hygieneregeln werden eingehalten und gelten für alle. Die Schutzbestimmungen werden systematisch und wirksam umgesetzt.

2. Allgemeine Massnahmen

- **Generelle Maskentragpflicht:** In der gesamten Schule besteht generelle Maskenpflicht. Dies gilt auch für die Büroräumlichkeiten und wenn der Abstand 1.5 m und mehr beträgt.

Ausnahmen:
 - ➔ Während den Mahlzeiten dürfen die Masken beim Sitzen am Tisch abgelegt werden. Im Restaurant gelten die Schutzbestimmungen von GastroSuisse.
 - ➔ In den Büroräumlichkeiten der SHL Mitarbeitenden, wenn nur 1 Person anwesend ist.
 - ➔ Auf der SHL Terrasse und dem Vorplatz zum Café Milano während der Rauchpausen. Hier gilt die Abstandsregel von 1.5 m und die **maximale Personenzahl von 15 Personen**.
- **Instruktion:** Die Studierenden und die Mitarbeitenden werden instruiert, die Distanzregeln und die Schutzmassnahmen (Maskentragpflicht) zu befolgen. Ebenfalls erfolgt eine Instruktion zur sachgemässen Verwendung der Gesichtsmasken.
- **Contact Tracing:** Damit, bei einem allfälligen COVID-Fall an der SHL, schnell und effizient reagiert werden kann, setzt die SHL den Einsatz der SwissCovidApp durch alle Anwesenden voraus und wir werden uns erlauben, dies zu überprüfen. Bitte beachten Sie demnach, dass Sie über einen mobilen Device verfügen, auf welchem die App funktioniert.

3. Allgemeine schulorganisatorische Massnahmen:

- In den Klassenzimmern, in den Pausen- und Aufenthaltsräumen sowie in den Verkehrszonen gilt Maskentragpflicht. Ausnahmen → siehe Punkt 2.
- Im Hotel SHL gilt ebenfalls Maskenpflicht. Dies gilt auch für den Community Room und die Terrassen (maximale Anzahl von 5 Personen).
- Die Masken werden den Studierenden für Veranstaltungen gemäss den Ausnahmebestimmungen abgegeben. Die Studierenden sind selber für die Instandhaltung und Sauberkeit der Masken besorgt.
- Die SHL ist grundsätzlich für Studierende geschlossen. In Härtefällen kann auf Antrag Studienraum zur Verfügung gestellt werden.
- Für Veranstaltungen gemäss Ausnahmebestimmungen werden die Unterrichtszeiten und Pausen so gestaffelt, dass grosse Menschenansammlungen auch in den Pausen- und Aufenthaltsräumen sowie den WC-Anlagen vermieden werden können.
- Für Veranstaltungen gemäss Ausnahmebestimmungen (Prüfungen, Präsentationen von Diplom- und Projektarbeiten, praktische Module) bestehen separate Schutzkonzepte. Dabei wird auf die Unterteilung in fixe Gruppen geachtet.
- Die Wendeltreppe wird zum Absteigen und die Marmortreppe zum Aufsteigen verwendet. Die Studierenden, Dozierenden und Mitarbeitenden werden durch ein Leitsystem darauf aufmerksam gemacht.
- Der Schräglift kann – bei Tragen einer Maske – für Personentransporte genutzt werden.
- Beim Schalter der Schuladministration sind Bodenmarkierungen angebracht, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1.5 m zwischen den Studierenden und Mitarbeitenden zu gewährleisten. Am Schalter bleibt die Glasscheibe, wenn immer möglich, geschlossen und wird nur zur Übergabe von Gegenständen geöffnet.
- Externe Gäste sind nur auf Voranmeldung zur SHL zugelassen. Sämtliche Besucher haben ausserdem den obligatorischen Fragebogen für externe Besucher auszufüllen und in ausgedruckter Form an die SHL zu bringen.
- Im Hotel SHL sind keine externen Gäste oder Studierende ohne Hotelreservation erlaubt.
- Personenzahl-Beschränkungen in verschiedenen Räumlichkeiten (z.B. Terrasse, Community Room) sind klar ausgewiesen und beschildert. Generell liegt die maximale Personenzahl innen 5 Personen, aussen bei 15 Personen.

- Auch in der Restauration der SHL sind die Abstands- und Hygieneregeln einzuhalten. Wir verweisen auf Annex 1 dieses Schutzkonzeptes, der sich auf das Schutzkonzept für den Gastro-Bereich abstützt und unter <https://www.gastrosuisse.ch/fileadmin/oeffentliche-dateien/branchenwissen-hotellerie-restauration-gastrosuisse/downloads/schutzkonzept-gastgewerbe-covid-19-22122020.pdf> veröffentlicht ist.
- Die Verpflegung bei Veranstaltungen gemäss Ausnahmebestimmungen wird gewährleistet. Die Studierenden nehmen die Mahlzeiten in fixen 4er-Gruppen ein.
- Mitarbeitende und Dozierende verpflegen sich an Tischen mit maximal 4 Personen, wenn immer möglich mit denselben Personen.
- Die Abstandsregeln müssen auch auf dem Weg von zuhause an die SHL und zurück eingehalten werden. Dies liegt zwar nicht in der Verantwortung der SHL, jedoch machen wir die Studierenden, Mitarbeitenden und Dozierenden darauf aufmerksam. Es sind die für den Öffentlichen Verkehr erlassenen Verhaltensregeln einzuhalten.
- Unmittelbare Meldepflicht: Bei Auftreten typischer Symptome (→ siehe Annex 2), hat die betroffene Person die Schulleitung umgehend darüber zu informieren. Die anschliessende Rückkehr in den Unterricht setzt einen negativen COVID Test voraus.
- Studierende, Mitarbeitende und Dozierende, bei denen Quarantäne angewiesen wurde, müssen 10 Tage in Quarantäne bleiben. Ein negatives Testergebnis hebt diese Anweisung **nicht** auf.
- Exkursionen finden grundsätzlich bis auf Weiteres keine statt. In Ausnahmefällen können diese durch die Direktion genehmigt werden. Dabei tritt ein separates Schutzkonzept in Kraft, welches den Studierenden im Vorfeld abgegeben wird.
- Veranstaltungen mit einer oder mehreren Übernachtungen dürfen bis auf weiteres nicht durchgeführt werden. Veranstaltungen einzelner Klassen ohne Übernachtungen sind unter Einhaltung der bestehenden Schutzvorgaben möglich. Die Schutzkonzepte müssen den geltenden Vorschriften entsprechen.

4. Massnahmen zur Einhaltung der Vorgaben des BAG zur Hygiene:

- Beim Eingang, in Aufenthalts- und Pausenräumen sowie in den Klassenzimmern werden Desinfektionsmittel oder Möglichkeiten zum Händewaschen zur Verfügung gestellt.
- In allen Räumlichkeiten wird regelmässig und ausgiebig gelüftet.

- Tische, Stühle, wiederverwendbare Kursutensilien (z.B. Flipchart-Stifte), Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Kaffeemaschinen und andere Objekte, die oft von mehreren Personen angefasst werden, werden regelmässig gereinigt und nach Möglichkeit desinfiziert.
- Zeitschriften etc. werden aus Gemeinschaftsbereichen entfernt.

5. Massnahmen zur Einhaltung der Vorgaben des BAG zum Schutz besonders gefährdeter Personen und zum Ausschluss von Personen, die krank sind oder sich krank fühlen:

Es gelten die bestehenden Regeln bezüglich Quarantäne und Isolationsmassnahmen:

- Personen, die einzelne COVID-19-Symptome (→ siehe Annex 2) zeigen oder im Kontakt mit infizierten Personen waren, sind von Veranstaltungen ausgeschlossen. Sie begeben sich in Isolation und lassen sich testen. Studierende mit Symptomen werden umgehend nach Hause geschickt.
- Personen, welche einen engen Kontakt mit einer COVID-19 erkrankten Person hatten, insbesondere im Rahmen des familiären Zusammenlebens oder sonstiger enger Kontakte, begeben sich in Quarantäne gemäss den geltenden Empfehlungen des BAG und den Weisungen und Anordnungen der kantonalen Gesundheitsbehörden.
- Personen, die nachweislich vom Corona-Virus betroffen waren, dürfen erst 10 Tage nach überstandener Krankheit an die Schule kommen.
- Mitarbeitende und Dozierende, die einer Risikogruppe angehören, melden dies der Direktion, damit geeignete Massnahmen getroffen werden können.
- Dozierende und Mitarbeitende, die nachweislich vom Corona-Virus betroffen waren, dürfen erst 10 Tage nach überstandener Krankheit Aufgaben im physischen Kontakt mit Studierenden und Mitarbeitenden wieder aufnehmen.

6. Massnahmen zu Information und Management:

- Beim Eingang, in Aufenthalts- und Pausenräumen werden die Informationsmaterialien des Bundes betreffend Distanz- und Hygieneregeln gut sichtbar angebracht.
- Mitarbeitende und Dozierende weisen auf die geltenden Distanz- und Hygieneregeln sowie auf die angepasste Methodenwahl hin.
- Die Mitarbeitenden werden regelmässig über die Massnahmen im Zusammenhang mit dem Schutzkonzept informiert.
- Besonders gefährdete Mitarbeitende werden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Unternehmen informiert.
- Die Schulleitung stellt sicher, dass die Umsetzung der im Schutzkonzept festgelegten Massnahmen regelmässig kontrolliert wird.

UMSETZUNG IN DEN SEMESTERN

Um die vorgängig genannten Regelungen umsetzen und einhalten zu können, gestaltet sich der Unterricht in den einzelnen Sommersemestern wie folgt – immer vorbehaltlich Änderungen durch den Bundesrat, das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation oder das Bildungs- und Kulturdepartement des Kantons Luzern:

Informationen, die alle Semester betreffen

- Wer aus dringlichem Grund (z.B. Quarantäne) verhindert ist, Zwischenprüfungen zu absolvieren, kann diese an durch die Direktion festgelegten Terminen nachholen.
- Wer aus dringlichem Grund verhindert ist, Abschluss- oder Diplomprüfungen zu absolvieren, holt diese in der Regel mit dem nächstfolgenden Semester nach. Über Ausnahmen entscheidet die Direktion.
- In Härtefällen stehen den Studierenden die SHL Schulräume zur Verfügung. Falls Raumbedarf besteht, kann man dies bei Sonja Kern (sonja.kern@shl.ch) beantragen.
- Die F&B-Leistungen werden den Studierenden für die Zeit des «Distance Learning» anteilmässig zurückerstattet. Die F&B-Leistungen für die BSc Studierenden werden aufrechterhalten.
- Externe Gäste sind in der Restauration nicht erlaubt.

Semester 1: Küche Sommer 2020/2021 – Beginn 26. April 2021

- Semesterbeginn: Montag, 26. April 2021 voraussichtlich via MS Teams – **09.00 Uhr**
- Am Freitag, 23. April 2021 findet eine technische Schulung statt. Hierfür erhalten die Studierenden eine separate Einladung mit entsprechenden Instruktionen.
- Voraussichtliches Praxismodul an der SHL: Dienstag, 25. Mai 2021 bis Freitag, 18. Juni 2021 (4 Wochen); es besteht ein **separates Schutzkonzept** für das Praxismodul.
- **Wichtig:** Finale und verbindliche Informationen über die Art der Durchführung der Fachsemester 2021 folgen nach der nächsten Ankündigung des Bundes vom 22. März 2021.

Semester 2: Restauration Sommer 2020/2021 – Beginn 26. April 2021

- Semesterbeginn: Montag, 26. April 2021 voraussichtlich via MS Teams – **09.30 Uhr**
- Am Freitag, 23. April 2021 findet eine technische Schulung statt. Hierfür erhalten die Studierenden eine separate Einladung mit entsprechenden Instruktionen.
- Voraussichtliches Praxismodul an der SHL: Dienstag, 25. Mai 2021 bis Freitag, 18. Juni 2021 (4 Wochen); es besteht ein **separates Schutzkonzept** für das Praxismodul.
- **Wichtig:** Finale und verbindliche Informationen über die Art der Durchführung der Fachsemester 2021 folgen nach der nächsten Ankündigung des Bundes vom 22. März 2021.

Semester 3: Front Office Sommer 2020/2021 – Beginn 19. April 2021

- Semesterbeginn: Montag, 19. April 2021 voraussichtlich via MS Teams – **10.00 Uhr**
- Am Freitag, 16. April 2021 findet eine technische Schulung statt. Hierfür erhalten die Studierenden eine separate Einladung mit entsprechenden Instruktionen.
- **Wichtig:** Finale und verbindliche Informationen über die Art der Durchführung der Fachsemester 2021 folgen nach der nächsten Ankündigung des Bundes vom 22. März 2021.

Semester 4: Betriebswirtschaft Sommer 2021 – Beginn: 29. März 2021

- Das Semester vom 29. März bis 8. Juli 2021 startet im «Distance Learning» via MS Teams.
- Am Freitag, 26. März 2021 findet eine technische Schulung statt. Hierfür erhalten die Studierenden eine separate Einladung mit entsprechenden Instruktionen.
- **Wichtig:** Über eine allfällige Umstellung auf Präsenzunterricht – sofern überhaupt möglich – entscheiden wir nach der Ankündigung des Bundes vom 22. März 2021.
- Die **F&B-Leistungen** werden den Studierenden für die Zeit des «Distance Learning» zurückerstattet. Weitere Informationen dazu erhalten Sie während des Semesters.
- Über die Durchführung von Veranstaltungen gemäss Ausnahmebestimmungen wird laufend informiert.

- Die Zwischen- und Abschlussprüfungen finden in schriftlicher Form (je nach Lernfeld) an der SHL oder im City Campus statt. Das Gleiche gilt für die Projektpräsentationen.
Zwischenprüfungen: 11. und 12. Mai 2021
Abschlussprüfungen schriftlich: 28. und 29. Juni 2021
Abschlussprüfungen mündlich/praktisch: 6. und 7. Juli 2021 (via MS-Teams)

Semester 5: Unternehmensführung Sommer 2021 – Beginn: 29. März 2021

- Das Semester vom 29. März bis 8. Juli 2021 startet im «Distance Learning» via MS Teams.
- Am Freitag, 26. März 2021 findet eine technische Schulung statt. Hierfür erhalten die Studierenden eine separate Einladung mit entsprechenden Instruktionen.
- **Wichtig:** Über eine allfällige Umstellung auf Präsenzunterricht – sofern überhaupt möglich – entscheiden wir nach der Ankündigung des Bundes vom 22. März 2021.
- Die F&B-Leistungen werden den Studierenden für die Zeit des «Distance Learning» zurückerstattet. Weitere Informationen dazu erhalten Sie während des Semesters.
- Über die Durchführung von Veranstaltungen gemäss Ausnahmebestimmungen wird laufend informiert.
- Die Zwischen- und Diplomprüfungen finden in schriftlicher Form (je nach Lernfeld) an der SHL oder im City Campus statt. Das Gleiche gilt für die Projekt- und Diplompräsentationen.
Zwischenprüfungen: 6. und 7. Mai 2021
Assessments schriftlich: 31. Mai 2021 (auf freiwilliger Basis)
Diplomprüfungen schriftlich: 15. bis 17. Juni 2021
Diplomprüfungen mündlich: 6. und 7. Juli 2021 (via MS-Teams)
Assessments mündlich: 6. und 7. Juli 2021 (über die Durchführung wird zu einem späteren Zeitpunkt entschieden)

Wir sind dankbar, dass wir momentan die Praxismodule im Semester 1 und 2 an der SHL durchführen dürfen und die COVID-Massnahmen schweizweit langsam aber sicher gelockert werden. Die Situation bleibt jedoch delikat. Von uns allen ist weiterhin viel Geduld, Umsicht und Flexibilität gefordert, damit wir – insbesondere auch für die Hotellerie und Gastronomie – Schritt für Schritt zur Normalität zurückkehren können. Ich danke Ihnen für Ihre ausdauernde, wertvolle Unterstützung.

Herzliche Grüsse

Christa Augsburger
SHL 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.
- **Gesichtsmasken:**
Jede Person muss in sämtlichen Innenräumen und Aussenbereichen eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste im Restaurant, im Milano und im Club, 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.
- **Gästegruppen:**
Auf Veranstaltungen mit externen Gästen (max. 50 Personen) ist, wenn immer möglich zu verzichten. Wer 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. Die Vermietung an Dritte ist möglich und bedarf der Zustimmung der Direktion.
- **Distanz halten:**
Zwischen den Gästegruppen (maximal 4 Personen pro Tisch) muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1.5 m und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» einen 1.5 m-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 m 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 m 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 m**
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 m zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken. Im Service wird ein Mindestabstand von 1.5 m dringend empfohlen. Sollte der Abstand von 1.5 m 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 1x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert. WC-Anlagen werden mindestens 2x 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. Tisch Tuch). 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 Tablettts 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. Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1.5 m) 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