



## **Schutzkonzept zum „Verhalten der Mitarbeitenden, Bewohner und Gäste bei der Rigi Burggeist AG (Luftseilbahn, Skilift) und dem dazugehörigen Gastrobetrieb“**

### **1 Einleitung**

Die nachfolgenden Richtlinien beschreiben, welche Vorgaben der Betrieb erfüllen muss, um die von Bund und Kanton erlassenen Verordnungen und Empfehlungen betr. COVID-19 umzusetzen. Unsere Schutzkonzepte dienen der Festlegung von betriebsinternen Schutzmassnahmen, die unter Mitwirkung der Mitarbeitenden, Bewohner, Gäste und Lieferanten umgesetzt werden müssen. Der Verwaltungsrat stellt den Vollzug des Schutzkonzeptes sicher.

### **2 Ziel der Massnahmen**

Oberstes Ziel der Massnahmen ist es, einerseits unsere Gäste und Mitarbeitenden und andererseits die allgemeine Bevölkerung vor einer Ansteckung durch das Coronavirus zu schützen. Die allgemeinen Distanz- und Hygieneregeln werden strikt eingehalten. Wo dies nicht möglich ist, werden entsprechende Massnahmen ergriffen, um eine Ansteckung mit COVID-19 zu verhindern.

### **3 Grundregeln / Verhalten Mitarbeitende**

Die Schutzkonzepte des Betriebes müssen sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Der Arbeitgeber ist für die Auswahl und Umsetzung dieser Massnahmen verantwortlich.

- Alle Personen in den Betrieben waschen und/oder desinfizieren sich regelmässig die Hände
- Mitarbeitende und andere Personen halten trotz Maskenpflicht mindestens 1.5 m Abstand zueinander, ausgenommen spezielle Regelung in den Restaurantbetrieben.
- Mitarbeitende und externe Personen halten sich an eine generelle Maskenpflicht.
- Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung oder Desinfektion von Oberflächen und Gegenständen, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden
- Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen
- Kranke Mitarbeitende, Angehörige, Besucher und Gäste nach Hause schicken und anweisen, die Vorgaben gemäss BAG und dem Heimarzt zu befolgen
- Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
- Laufende und regelmässige Information der Mitarbeitenden und Gäste über die Vorgaben und Massnahmen
- Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen

Andere Schutzmassnahmen sind erlaubt, wenn die Arbeitssituation dies erfordert, sie aber dem Schutzprinzip entsprechen und im Schutz gleichwertig oder besser sind.

### **4 Richtlinien für Besuche Luftseilbahn und Restaurantbetrieb**

Die Massnahmen stellen sicher, dass die Gäste und die Mitarbeitenden geschützt sind. Der Einlass von Gästen muss gut organisiert, und die Information der Vorgaben und Massnahmen gut kommuniziert sein.

Die folgenden Richtlinien und entsprechenden Massnahmen müssen eingehalten werden. Der Betriebsleiter, bzw. der Leiter Gastronomie ist für die Organisation und Umsetzung dieser Massnahmen, nach betrieblichen Begebenheiten, verantwortlich.

## Richtlinien für Luftseilbahn Oberschwend – Rigi Burggeist

Thema	Massnahmen	Link zu Dokumenten
Grundsatz	In der Luftseilbahn gelten dieselben Corona-Regeln wie im öV. Mit der neuen 2/3-Regelung können in unserer 8er-Kabine noch max. 5 Personen gemeinsam befördert werden.	Hinweis auf neue Kapazität von max. 5 Personen
Öffnungszeiten	Mi bis Mo 08.00 bis 18.00 Uhr, Freitag und Samstag bis 20.00 Uhr, Dienstag ist Ruhetag.	Publizierter Fahrplan
Anmeldung	An der Talstation via Anmeldeknopf, an der Bergstation durch Anmeldung im Restaurant	
Zugangskontrolle	Die Anschrift an Berg- und Talstation zeigt, dass noch max. 5 Personen die Luftseilbahn betreten dürfen bzw. nur diese 5 Personen bei der Luftseilbahn auf die nächste Bahn warten dürfen, weitere Personen warten im Freien und rücken nach Abfahrt der Luftseilbahn-Kabine in die Station nach.	Hinweis vor und in der Berg- und Talstation auf Warteräume und max. 5 Personen je Kabine
Verhaltensregeln für Gäste	Wartende Gäste (max. 5 Personen) stehen auf der Seite, wo die Bahn abgefahren ist und übertreten die Markierung erst nachdem die ankommenden Fahrgäste aus der jeweiligen Kabine ausgestiegen sind.	
Hygieneregeln	An der Berg- und Talstation stehen sowohl im Innen- wie Aussenbereich Desinfektions-Dispenser zur Verfügung	
Weiter zu bedenken	Der Ticketverkauf ist an der Bergstation und wird über einen geschlossenen Schalter abgewickelt. Viele Gäste verfügen über eine Jahreskarte und müssen diese nur am Schalter an der Bergstation vorweisen.	
Schutzmaskenpflicht	Analog dem öV besteht für Personal und Fahrgäste entsprechende Schutzmaskenpflicht.	
Zugang von Lieferanten	Lieferanten deponieren die Waren selbständig an der Talstation auf die Rampe bzw. direkt in die bereitstehende Luftseilbahnkabine oder holen das bereitstehende Leergut an der Talstation wieder ab.	
Und falls es trotzdem zu einer Ansteckung kam...	Information des Kantonalen Contact-Tracing direkt durch die entsprechende Person, welches dann auch die Rigi Burggeist AG informiert.	
Skilift Obermatt – Rigi Scheidegg	Auch am Skilift gilt die generelle Maskenpflicht für Personal und Gäste, ausgenommen Kinder bis 12 Jahren. Bei grösseren Gästeaufkommen müssen an der Talstation die Abstandsregeln von allen wartenden Gästen eingehalten werden. Dies gilt hauptsächlich für den seitlichen Abstand, da sowohl der vordere, wie auch hintere Abstand durch die Skier gegeben ist.	

## Richtlinien für den Restaurantbetrieb

Die Richtlinien halten sich an die Vorgaben des BAG und dem daraus abgeleiteten Schutzkonzept von Gastrosuisse:

<https://www.gastrosuisse.ch/de/angebot/branchenwissen/informationen-covid-19/branchen-schutzkonzept-unter-covid-19/>

Thema	Massnahmen	Besonderes
Gästegruppen auseinanderhalten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Gäste werden über den Haupteingang ins Restaurant hineingeführt und bei Bedarf (höheres Gästeaufkommen) über den Sommerausgang aus dem Restaurant geführt.</li> <li>- Reservationen werden zu leicht versetzten Zeiten getätigt, so dass sich das Personal genügend Zeit je Tisch nehmen kann.</li> <li>- Über Mittag sind 2-3 Services von je 90' geplant.</li> <li>- Für Hotelgäste steht während des ganzen Aufenthaltes der gleich Tisch zur Verfügung</li> <li>- Tagesgäste werden durch das Servicepersonal an den reservierten Tisch geführt.</li> <li>- Bei freien Tischen wird das Servicepersonal die Gäste ebenfalls an die freien Tische führen</li> <li>- Es stehen im Restaurant 6 Tische à max.4 Plätze und im Säli 4 Tische à max. 4 Plätze zur Verfügung.</li> <li>- Die Abstände zwischen den einzelnen Tischen</li> </ul>	
Öffnungszeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mittwoch bis Montag von 08.00 bis 18.00 Uhr</li> <li>- Freitag und Samstag längstens bis 23.00 Uhr</li> <li>- Dienstag Ruhetag ausgenommen Feiertage und Schulferien KT SZ</li> <li>- Eine Beschriftung beim Eingang ins Gasthaus zeigt, ob es noch freie Tische gibt oder ob alle verfügbaren Plätze besetzt sind.</li> <li>- Für das Mittagessen wird eine Tischreservation (telefonisch oder online) empfohlen.</li> </ul>	Hinweis auf besetztes oder freies Restaurant
Erfassung der Daten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nach Vorgaben des BAG mittels QR Code oder schriftlich mit Listen.</li> <li>- Angemeldete Familien/Kleingruppen führen selbst eine Liste ihrer Teilnehmenden, um die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.</li> </ul>	
Hygieneregeln	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Service- und Küchenpersonal trägt eine Schutzmaske Die Schutzmaske wird nach 4h ausgewechselt.</li> <li>- Keine Tischtücher nur Wegwerftischsets</li> <li>- Besteck wird in Servietentaschen abgegeben</li> <li>- Desinfizierende Reinigung Tischflächen und Stühle nach jedem Gästeaufenthalt</li> </ul>	
Angebot	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Normales Speiseangebot kein Salat- oder Frühstücksbuffet</li> <li>- Über die Durchführung von Spezialanlässen/-abenden wird jeweils bis spätestens in der Vorwoche je nach geltenden Massnahmen entschieden</li> </ul>	

Erstellt:	Geprüft:	Freigegeben	Geändert