



**Mattli**

Antoniushaus  
Seminar- und Bildungszentrum

## Schutzkonzept unter COVID-19

Dieses Schutzkonzept wird aufgrund der behördlichen Anpassungen zwei Mal monatlich überprüft und gegebenenfalls überarbeitet.

Unser aktuell publiziertes «Schutzkonzept unter Covid-19» ersetzt sämtlichen früheren Schutzkonzepte des Mattli Antoniushauses und ist bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version gültig. Dieses gilt als Vertragsbestandteil.

Das Schutzkonzept basiert auf den Standard-Schutzkonzepten für das Gastgewerbe (Version 6 vom 22.06.2020), für Hotelbetriebe (Version 4 vom 22.06.2020) und für Veranstaltungen in Hotelbetrieben (Version 2 vom 29.05.2020).

Wir bieten unter Einhaltung der Hygienemassnahmen- und Verhaltensregeln folgendes Dienstleistungsangebot uneingeschränkt an:

- Hotelzimmer mit Frühstück, in Halb- oder in Vollpension für Feriengäste, Kurs- und Seminarteilnehmende
- Restaurant für Hotelgäste und Passant\*innen
- Auf Gruppengrössen abgestimmten Seminarräume
- Eigenes Kursprogramm, inkl. Ferienlager für Kinder
- Bankettveranstaltungen
- Umschwung, «Weg der Sinne», Duftkräutergarten im Innenhof für Interessierte

Morschach, 1. September 2020

Hans Egli, Geschäftsleiter

- P. S.:**
- Wir empfehlen unseren Gästen das SwissCovid-App auf ihr Smartphone herunterzuladen und zu aktivieren.
  - Die Covid-19 Verhaltensregeln werden mittels der offiziellen Plakate, im ganzen Betrieb mehrfach angeschlagenen, kommuniziert. Dieses Schutzkonzept wird auf der Website publiziert. Die Mitarbeitenden werden laufend über den aktuellen Stand des Schutzkonzeptes informiert.
  - Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere bei der Ankunft sowie vor und nach den Pausen. Beim Betreten der Arbeitsplätze, Seminarräume, des Speisesaals und des Restaurants muss eine Händedesinfektion erfolgen.



## Die nachfolgenden Massnahmen sind eine Zusammenfassung der oben aufgeführten Standard-Schutzkonzepte (ohne Gewähr auf Vollständigkeit).

### Besondere Massnahmen zur Einhaltung der Hygiene.

- **Rezeption, Seminar- und Aufenthaltsräume sowie Panoramasaal und Restaurant/Terrasse:**

Die Gäste haben die Möglichkeit, sich beim Betreten des Betriebes die Hände mit Warmwasser und Seife zu waschen und zu desinfizieren sowie beim Eintreten in die Seminarräume, den Speisesaal und das Restaurant die Hände mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.

Sämtliche Oberflächen wie Tische, Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Kaffeemaschinen werden regelmässig fachgerecht gereinigt.

- **Seminarräume:**

Die Kursleitenden sind besorgt, die Seminarräume regelmässig zu lüften (mind. vier Mal täglich – spätestens nach 1 ½ Stunden Unterrichtszeit – während 10 Min.).

Wiederverwendbare Kursutensilien (bspw. Flipchart-Stifte) werden bei Gruppenwechsel fachgerecht gereinigt.

- **Panoramasaal, Restaurant:**

Wir verzichten aus ökologischen Gründen auf Einwegprodukte. Gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Salz- und Pfeffermühlen, Zuckerstreuer, ...) werden nach jeder Mahlzeiten-Servicezeit gereinigt und desinfiziert.

Die Service-Mitarbeitenden sind verpflichtet, bei Dienstantritt sowie vor folgenden Arbeiten die Hände zu waschen und zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten, Gläser und Besteck polieren.

- **Das Tragen von Schutzmasken und Handschuhe im Seminar- und Bildungszentrum:**

Bei Kursen mit Körperkontakt (Tanz, Klangschalenmassage, ...) wird das Tragen von Masken und ggf. Handschuhen für Teilnehmende und Ausbilder\*innen empfohlen.

Hygienemasken sollten mindestens alle vier Stunden, Einweghandschuhe nach einer Stunde gewechselt werden. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen dieser müssen die Hände gewaschen und desinfiziert werden.

Gäste können Schutzmasken und Handschuhe zu Fr. 1.- pro Stück/Paar an der Rezeption beziehen. Mitarbeitenden werden die Masken und Handschuhe auf Wunsch kostenlos zur Verfügung gestellt. Mitarbeitenden mit Gästekontakt wird in besonderen Situationen das Tragen von Schutzmasken angeordnet (z.B. Servieren in einem kleinen Banketraum).



## **Besondere Massnahmen zur Einhaltung des Distanzhaltens:**

- **Rezeption:**

Die Distanz von 1,5 m zwischen den Gästen wird gewährleistet. Mittels Bodenmarkierungen und Plexiglasscheiben werden die Mitarbeiter\*innen an der Rezeption geschützt und die Gäste auf das Abstandhalten aufmerksam gemacht.

- **Seminar- und Aufenthaltsräume:**

Die Unterschreitung des Mindestabstands innerhalb einer Gästegruppe ist zulässig. Nach Möglichkeit werden die Räume jedoch von uns so eingeteilt und bestuhlt, dass ein möglichst grosser Abstand zwischen den Teilnehmenden gewährleistet werden kann. Personen, die sich länger als 15 Minuten nebeneinander aufhalten und dabei den Mindestabstand von 2 Metern zueinander nicht einhalten können, müssen Hygienemasken getragen.

Wir stellen die Möglichkeit sicher, dass sich Gästegruppen nicht durchmischen, indem wir den Gruppen für Pausenpauschalangebote und Mahlzeiten sowie zum gemütlichen Zusammensitzen abends verschiedene Räume zuteilen.

Bei Kursen und Seminaren erheben wir mittels Teilnehmer\*innenlisten die Kontaktdaten der anwesenden Personen.

- **WC-Anlagen:**

Einzelnen Pissoirs sind abgesperrt.

Die Eingangstüre zur WC-Anlage wird offen gelassen, um das Kontaminieren der Türgriffe zu verhindern.

- **Hotelzimmer:**

Sich nicht bekannte Gäste (unabhängige Anreisen) dürfen nicht in einem Doppelzimmer übernachten. In Zweibett- und Mehrbettzimmern, bzw. in den Touristenlager besteht hingegen ein Abstand von mindestens 1,5 Metern zwischen den Betten. Die Gäste in den Mehrbettzimmern und Touristenlager sorgen dafür, dass das benutzte Zimmer nachts ausreichend durchlüftet wird. Tagsüber wird das regelmässige Durchlüften der Zweibett- und Mehrbettzimmern elektronisch gesteuert.

- **Panoramasaal und Restaurant/Terrasse:**

Bei unserem Frühstück-, Mittag- und Abendessenbuffet im Panoramasaal sowie bei der Kaffeemaschine machen wir die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam und lenken die Personenflüsse. Es wird genügend Platz vor dem Buffet freigehalten. Die Auflagen bezüglich Lebensmittelsicherheit und Gesundheitsschutz werden bei den Büffets eingehalten.

Bei Bankettanlässen erhebt der Veranstalter\*in eine Teilnehmer\*innenlisten mit Kontaktdaten der anwesenden Personen.

Der Mindestabstand von 1,5 Meter zwischen den Gästegruppen im Panoramasaal und Restaurant/Terrasse wird eingehalten. Wenn dies nicht gewährleistet werden kann, werden die Gruppen räumlich getrennt.



## **COVID-Symptome gemäss BAG (Stand 24.4.20)**

- Diese treten häufig auf:
- Husten (meist trocken)
- Halsschmerzen
- Kurzatmigkeit
- Fieber, Fiebergefühl
- Muskelschmerzen
- Plötzlicher Verlust des Geruchs- und/oder Geschmackssinns
- Selten sind:
- Kopfschmerzen
- Magen-Darm-Symptome
- Bindehautentzündung
- Schnupfen
- Die Krankheitssymptome sind unterschiedlich stark, sie können auch leicht sein. Ebenfalls möglich sind Komplikationen wie eine Lungenentzündung.

## **Relevant Erkrankungen gemäss COVID-2 Verordnung Art. 10**

- Bluthochdruck
- Chronische Atemwegserkrankungen
- Diabetes
- Erkrankungen und Therapien, die das Immunsystem schwächen
- Herz-Kreislauf-Erkrankungen
- Krebs

**Maximale Personenzahl in Seminarräumen - Stand 01/09/20**  
/ Anzahl Personen mit Maske = Maximalbestuhlung nach Bestuhlungsform

Anzahl Personen ohne Maske = ca. 2 m Abstand				...mit Maske = Maximalbestuhlung nach Bestuhlungsform							
				1	2	3	4	5	6	7	8
<b>AU</b>	156 m2	Aula (offen)	<b>65</b>	48	39	44	24	36	50	150	97
<b>NI</b>	108 m2	Niederbauen	<b>30</b>	38	26	27	20	24	35	71	41
<b>SE</b>	90 m2	Seelisberg	<b>25</b>	35	26	27	21	24	35	71	37
<b>OB</b>	76 m2	Oberbauen	<b>20</b>	28	22	23	14	20	20	45	25
<b>GI</b>	53 m2	Gitschen	<b>13</b>	24	18	19	12	16	25	41	21
<b>UR</b>	53 m2	Urirotstock	<b>13</b>	24	18	19	12	16	25	41	21
<b>FR</b>	40 m2	Fronalpstock	<b>10</b>	16	12	13		12	20	27	13
<b>GR1</b>	22 m2	Gruppenraum 1	<b>6</b>	12	10	11		8	14	19	10
<b>GR2</b>	31 m2	Gruppenraum 2	<b>8</b>	14	14	15		12	17	25	16
<b>KAP</b>	190 m2	Kapelle	<b>50</b>							180	
<b>PS</b>	200 m2	Panoramasaal	<b>108</b>	(1,5 m Abstand - 18 Tische à 6 Personen)							
<b>PS oh. OB</b>	36	P'saal oh. Oberb.	<b>48</b>	(1,5 m Abstand - 8 Tische à 6 Personen)							

**Einrichtungsmöglichkeiten des Plenarsaals**

Ruhr: \_\_\_\_\_ Seite: \_\_\_\_\_  
von: \_\_\_\_\_ bis: \_\_\_\_\_

Ich/Wir wünsche(n) Einrichtung Nr.:

nicht einrichten   
andere Einrichtung

Bitte spätestens 10 Tage vor Beginn des Kurses an uns zurückschicken!