

eldora

Ihre Sicherheit geht vor

WIR NEHMEN IHREN SCHUTZ SEHR ERNST! IM KAMPF GEGEN DAS CORONA-VIRUS LEISTET AUCH DAS GANZE ELDORA TEAM TAGTÄGLICH EINEN GROSSEN BEITRAG. HIER FINDEN SIE EINEN ÜBERBLICK ÜBER UNSERE MASSNAHMEN.



Die Eldora AG hat sich verpflichtet, die Schutzkonzepte des Labels «CLEAN & SAFE» zu befolgen. Dies stellt sicher, dass unsere Massnahmen strengsten Anforderungen an Sauberkeit & Sicherheit genügen.

Unsere Massnahmen

TEAM / ALLGEMEIN

- Es gilt eine allgemeine Maskenpflicht, insbesondere wenn keine Zertifikatspflicht besteht.
- Wir halten immer 1.5m Abstand zwischen Arbeitskolleg*innen und Gästen (Markierungen am Boden, Signaletik Eldora) oder verwenden Abschränkungen
- Wir sensibilisieren für das beste individuelle Verhalten, um Mitarbeitende und Gäste gleichermaßen zu schützen.
- Alle Mitarbeiter sind informiert, Aushänge & Checklisten sind vorhanden (Siehe auch S. 4)
- Handhygiene ist so wichtig wie nie zuvor: häufiges Händewaschen und Desinfizieren ist Pflicht.
- Alle Oberflächen werden regelmässig gereinigt und desinfiziert.
- Wie geht es Ihnen heute morgen? Unsere Restaurantmanager befragen ihre Teams jeden Morgen zu ihrem Gesundheitszustand, um jedes Ansteckungsrisiko im Keim zu ersticken.
- Mitarbeiter die sich unwohl fühlen bzw. Krankheitssymptome haben, müssen diese Symptome umgehend melden. Sie werden bei einem Krankheitsverdacht nach Hause geschickt.
- Alle gefährdeten Personen bleiben dem Arbeitsplatz fern (Koordination durch Personalabteilung)

LEISTUNGEN / AUSGABEBEREICH

- Wir passen unser Angebot den Gegebenheiten an (Keine Gerichte zum Teilen (wie Fondue), reduzierter Self-Service)
- Hydroalkoholische Lösung ist überall genügend vorhanden.
- Um den Mindestabstand zwischen den Kunden zu gewährleisten sind Markierung am Boden vor den warmen Gerichten, den Vitrinen & der Kasse angebracht
- Wo immer möglich werden kontaktlose Zahlungsmittel bevorzugt (kein Bargeld)
- Wo immer möglich (und sinnvoll) wird ein Plexiglas-Schutz angebracht.

EINGANG / SPEISEBEREICH

- Es gelten die aktuellen Vorgaben des BAG, welche im Restaurant klar signalisiert sind
- In den öffentlichen Restaurants gilt gemäss den aktuellen BAG Vorschriften eine Zertifikatspflicht.
- Warteschlangen vermeiden / ausserhalb des Restaurants vorsehen
- Coronavirus-Hinweis auf Papier oder digital für die Kunden
- Hydroalkoholische Lösung für die Gäste beim Eingang zum Restaurant
- Wir verzichten auf Salz- und Pfefferstreuer sowie Zeitungen, Zeitschriften, Bücher etc. auf den Tischen
- Wir stellen sicher, dass die Speisesäle täglich gelüftet werden.

REINIGUNG / DESINFEKTION

- Regelmässige Desinfektion von Oberflächen
- Desinfektion der Arbeitsplätze nach jeder Benutzung
- Besonders sorgfältige Reinigung und Desinfektion der Team-Garderoben
- Besonders sorgfältige Reinigung von Touchscreens, Bedienfeldern von Maschinen (z.B. Kaffeemaschine)
- Temperaturkontrolle der Spülmaschinen (mindestens 70°C)
 - Durchführung einer Wartung, wenn die Temperatur nicht erreicht wird
 - Spülen von Geschirr und Utensilien von Hand auf ein Minimum beschränken

UND VON VIELEN MASSNAHMEN BEKOMMEN SIE ERST GAR NICHTS MIT...

...aber seien Sie sicher, dass wir im Alltag einen drastischen Schutzplan umsetzen, damit wir Ihnen maximale Sicherheit bieten können.

Wir stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um im Detail darüber zu sprechen.

- Beispiele von Plakate, Stellern und digitale Stelen in den Eldora Betrieben

CLEAN & SAFE

WIR NEHMEN IHREN SCHUTZ SEHR ERNST!

▶ GESUNDHEIT UNSERER MITARBEITENDEN

Wir sensibilisieren unsere Mitarbeitenden für das beste individuelle Verhalten, um sie, die Teams und unsere Gäste zu schützen. Wie geht es Ihnen heute morgen? Unsere Restaurantmanager befragen Ihre Teams jeden Morgen zu ihrem Gesundheitszustand, um jedes Ansteckungsrisiko im Kern zu ersticken.

▶ HANDHYGIENE

Noch nie haben sich unsere Teams so oft die Hände gewaschen. Desinfektionsgel ist zu unserem besten Verbündeten geworden, dem wir unsere Hände gerne anvertrauen, mindestens alle 30 Minuten.

▶ MASKE

Wir würden Sie nur zu gerne auch weiterhin anlächeln. Doch zu Ihrer Sicherheit verstecken unsere Teams ihr Lächeln während des Service hinter einer Maske.

▶ ABSTAND

Wir halten Abstand, aber keine Sorge, wir mögen Sie trotzdem noch genau so gerne wie vorher. Das ist eine Grundregel, die wir untereinander einhalten.

▶ REINIGUNG UND DESINFEKTION

Unsere Teams sind zurzeit echte Putztrüffel. Alle Oberflächen werden mindestens einmal täglich desinfiziert, diejenigen, von denen das grösste Risiko ausgeht, sogar noch häufiger.

▶ UND VON VIELEN MASSNAHMEN BEKOMMEN SIE ÜBERHAUPT NICHTS MIT...

Aber mal im Ernst, wir setzen im Alltag einen dräbischen Schutzplan um, damit wir Ihnen maximale Sicherheit bieten können. Und wir stehen gern zur Verfügung, um im Detail darüber zu sprechen.

eldora

LIEBE GÄSTE DEAR GUESTS

Aufgrund der neuen Bestimmungen vom Bund, dürfen wir ab sofort **keine externen Gäste** mehr bewirten.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Due to the new federal regulations, we are **no longer allowed to serve external guests.**

Many thanks for your Understanding!

eldora
de.eldora.ch

Hier gilt Maskenpflicht.

Liebe Gäste / Dear guests

Ab sofort müssen alle Personen, die sich in den gastronomischen Flächen (Freeflow, Cafeteria, Food-Kiosk, Kaffeebar etc.) bewegen, eine Maske tragen. Erst wenn man an einem Tisch Platz genommen hat, darf man die Maske ablegen. Danke, dass Sie uns bei der Umsetzung der Massnahmen unterstützen.

From now on, all persons moving in the gastronomic areas (freeflow, cafeteria, food kiosk, coffee bar etc.) must wear a mask. Only after sitting down at a table may the mask be taken off. Thank you for supporting us in implementing the measures.

eldora

Per 13. September 2021 sind wir vom BAG verpflichtet, Ihr Zertifikat beim Einlass in unser Restaurant zu kontrollieren.

AB 13. SEPT. GILT

GETESTET, GEIMPFT ODER GEHESEN

Bitte weisen Sie uns Ihr Zertifikat und einen amtlichen Ausweis vor.

Die Maskenpflicht gilt weiterhin.

VIELLEN DANK FÜR IHR VERSTÄNDNIS
THANK YOU FOR YOUR UNDERSTANDING

eldora

Neues Coronavirus

SO SCHÜTZEN WIR UNS.

STOP CORONA

Aktualisiert am 29.10.2020

www.bag-coronavirus.ch

1. Weniger Menschen treffen.

2. Abstand halten.

3. Maskenpflicht, wenn Abstandhalten nicht möglich ist.

4. Maskenpflicht in öffentlich zugänglichen Innen- und Aussenbereichen und im öffentlichen Verkehr.

5. Wenn möglich im Homeoffice arbeiten.

6. Gründlich Hände waschen.

7. In Taschentuch oder Armleuge husten und niesen.

8. Hände schütteln vermeiden.

9. Mehrmals täglich lüften.

10. Veranstaltungen: Öffentlich max. 50 Pers. Privat max. 10 Pers. Anordnungen im öff. Raum max. 15 Pers.

11. Bei Symptomen sofort testen lassen und zu Hause bleiben.

12. Zur Rückverfolgung immer vollständige Kontaktdaten angeben.

13. Um Infektionsketten zu stoppen: SwissCovid App downloaden und aktivieren.

14. Bei positivem Test: Öffentlich max. 50 Pers. Privat max. 10 Pers. Anordnungen im öff. Raum max. 15 Pers.

15. Nur nach telefonischer Anmeldung in Arztpraxis oder Notfallstation.

Schweizerische Eidgenossenschaft Confédération suisse Confederazione Svizzera Confederaziun Svizra

Bundesamt für Gesundheit BAG Office fédéral de la santé publique OFSP Ufficio federale della sanità pubblica UFSP Ufficio federale de sanadad publica USFP

Swiss Confederation

eldora

- Beispiele von Checklisten
und der Signaletik in den Betrieben

eldora
GRUPE

CHECKLISTE – CORONAVIRUS
UNTERNEHMEN v11.05.2020

Ziel dieser Checkliste ist eine Bestandaufnahme zu den besonderen Massnahmen im Zusammenhang mit dem Coronavirus. Sie ist mit der «Checkliste HACCP» zu ergänzen.

Text Küche und Team	Erfüllt
Mit Ihrem Kunden abklären, inwiefern das Restaurant wiedereröffnet werden kann, um den Besuch der Gäste zu staffeln und die Einhaltung des Mindestabstands sicherzustellen.	<input type="checkbox"/>
Fernbleiben aller besonders gefährdeten Personen. Sich zwingend mit der Personalabteilung in Verbindung setzen. (>65 Jahre, Bluthochdruck, Diabetes, Allergieverengungen, Krebs...)	<input type="checkbox"/>
Lagerbestände ergänzen (mindestens 3 Monate):	<input type="checkbox"/>
• Händedesinfektionsmittel (Relaskin DES, Artikehr. 919530, SAVIVA Integrale)	<input type="checkbox"/>
• Desinfektionsmittel für Oberflächen	<input type="checkbox"/>
• Einweghandschuhe und Einwegschrze aus Plastik	<input type="checkbox"/>
Falls Sie das Take-Away-Angebot ausbauen, denken Sie auch an den Vorrat an Verpackungen.	<input type="checkbox"/>
Einführung des Maskentragens für alle Mitarbeitenden:	<input type="checkbox"/>
- bei Aktivitäten im Kontakt mit Gästen oder anderen Personen (z.B. Lieferanten)	<input type="checkbox"/>
- in kleinen Küchen, wenn 2 Meter Abstand nicht eingehalten werden können	<input type="checkbox"/>
Siehe Merkblatt Masken der Abteilung Qualität.	<input type="checkbox"/>
Der Lagerbestand an Masken befindet sich an einem geschützten Ort im Büro des Restaurantleiters und muss für den von der Abteilung Qualität definierten Zeitraum ausreichen.	<input type="checkbox"/>
Beim Maskentragen kürzere, aber häufigere Pausen organisieren.	<input type="checkbox"/>
Bei der Annahme und beim Versorgen der Waren eine Einwegschrze aus Plastik und Einweghandschuhe tragen.	<input type="checkbox"/>
Das Tragen von Handschuhen ist bei der Entsorgung von Abfällen und bei der Handhabung schmutziger Wäsche obligatorisch (siehe Merkblatt der Abteilung Qualität zum Thema Tragen von Handschuhen).	<input type="checkbox"/>
Sicherstellen, dass der Aushang «Bewährte Verfahrensweisen Coronavirus» für das Team vorhanden ist.	<input type="checkbox"/>
Eine erneute Besprechung dieses Dokuments organisieren und an die wichtigsten Verhaltensregeln erinnern:	<input type="checkbox"/>
• Waschen und Desinfizieren der Hände, Desinfektionsmittel vorhanden	<input type="checkbox"/>
• Den Mindestabstand von 2 Metern einhalten	<input type="checkbox"/>
• Meldung bei Symptomen: Fieber, Husten, Atembeschwerden, Muskelschmerzen	<input type="checkbox"/>
• Meldung bei Erkrankung eines Angehörigen im gleichen Haushalt	<input type="checkbox"/>
• Meldung bei Reise in eine Risikozone	<input type="checkbox"/>
Hände vermehrt waschen und desinfizieren:	<input type="checkbox"/>
• Einhaltung der bewährten Verfahrensweisen durch das gesamte Team sicherstellen	<input type="checkbox"/>
• Bei der Ankunft und bei jedem weiteren Betreten/Verlassen der Küche/des Restaurants Hände systematisch waschen/desinfizieren	<input type="checkbox"/>
• Hände beim Umgang mit Geschirr für Gäste systematische waschen/desinfizieren	<input type="checkbox"/>
• Hände zusätzlich zum Waschen zwischendurch desinfizieren	<input type="checkbox"/>
Gesundheitszustand der Mitarbeitenden im Team mit der Frage nach alltäglichen Symptomen täglich kontrollieren.	<input type="checkbox"/>

VEY - 06.05.2020 Seite 1 von 4



Bilder Signaletik
DE / EN

