

The background of the entire slide is a repeating pattern of small, light green line-art icons. These icons represent various hygiene and safety measures, including hand washing, wearing face masks, using hand sanitizer, and wearing safety goggles.

eldora

Your safety first

A thick, horizontal green brushstroke underline is positioned directly beneath the 'Your safety first' header.

PROTECTING YOU IS A SERIOUS BUSINESS! THE WHOLE ELDORA TEAM
MAKES A GREAT CONTRIBUTION TO THE FIGHT AGAINST THE
CORONA VIRUS. HERE YOU WILL FIND AN OVERVIEW OF OUR MEASURES.



Eldora AG has committed itself to comply with the protection concepts of the „CLEAN & SAFE“ label.
This ensures that our measures meet the strictest requirements for cleanliness & safety.

Our measures at a glance

TEAM / GENERAL MEASURES

- There is a general obligation to wear masks, especially in premises where the COVID certificate is not required.
- We always keep a distance of 1.5m between colleagues and guests (markings on the floor) or we use barriers
- We raise awareness of the best individual behaviour to protect employees and guests.
- All employees are informed, notices & checklists are available (see also p. 4)
- Hand hygiene is more important than ever: frequent hand washing and disinfection is mandatory.
- All surfaces are disinfected at least once a day, and those at greatest risk even more frequently.
- How do you feel this morning? Every morning, our restaurant managers ask their teams about their state of health to nip any risk of infection in the bud.
- Employees who feel unwell or have symptoms of illness must report these symptoms immediately. They are sent home if there is a suspicion of illness.
- Persons at risk are kept away from the workplace (coordination by the HR)

SERVICES

- We adapt our offer to the circumstances (no dishes to share (like fondue), reduced self-service)
- Hydroalcoholic solution is everywhere sufficiently available.
- To ensure the minimum distance between customers, there are markings on the floor in front of the hot dishes, the vitrines & the cash desk
- Wherever possible, contactless means of payment are preferred (no cash)
- Wherever possible (and reasonable) a plexiglass protection is applied.

ENTRANCE / DINING AREA

- The current BAG requirements are valid. They are clearly indicated in the restaurant
- In all public restaurants a COVID certificate is required.
- Avoid queues / provide outside the restaurant
- Coronavirus notices are available to customers on paper or digitally
- Hydroalcoholic solution for guests at the entrance to the restaurant
- We do not use salt and pepper shakers, newspapers, magazines, books etc. on the tables
- It is ensured that the dining rooms are ventilated daily.

CLEANING / DISINFECTION

- Frequent disinfection of surfaces
- Disinfection of workstations after each use
- Careful cleaning and disinfection of the teams locker room
- Careful cleaning and disinfection of doors and handles (passageways, cold storage rooms, material ...), staircases and buttons of freight elevators/lifts
- Careful cleaning of touchscreens, control panels of machines (e.g. coffee machine)
- Temperature control of the dishwashers (minimum 70°C)
 - Performing maintenance when the temperature is not reached
 - Minimise the washing of dishes and utensils by hand

AND THERE IS A LOT THAT YOU DO NOT SEE...

...but be sure that we implement a drastic protection plan in everyday life so that we can offer you maximum security.

We are happy to be at your disposal to discuss this in detail.

- Examples of posters, displays and digital columns in the Eldora restaurant

PROTECTING YOU IS A SERIOUS BUSINESS!

THE HEALTH OF OUR STAFF

We are making our staff aware of the individual behaviours that will best protect themselves, their colleagues and you. How are you this morning? Our Restaurant Managers ask their staff every morning about their health, so as to cut off any risk of contamination.

HAND HYGIENE

Our staff have never washed their hands so often. Hydroalcoholic solution has become our best friend and we cover our little hands in it at least once every 30 minutes.

MASKS

We would really love to keep showing you our smiles. But, for your safety, our staff will hide them behind masks when they serve you.

SOCIAL DISTANCE

We are keeping our distance, but it does not mean that we love you any less. It is one of the basic rules, which we must all follow.

CLEANING AND DISINFECTION

The pschitt pschitt sound of spraying is heard a lot just now. Our staff are disinfecting all surfaces at least once a day, or even much more often where there is a higher risk.

AND THERE IS A LOT THAT YOU DO NOT SEE...

Joking aside, we are putting a radical protection plan into practice on a daily basis to make you as safe as possible. And we would be happy to talk to you about it whenever you wish.

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!

de.eldora.ch

Hier gilt Maskenpflicht.

- Maskenpflicht in allen gastronomischen Flächen**
Mask are mandatory in all gastronomic areas
- Maske darf nur am Tisch entfernt werden**
Mask may only be removed at the table
- Konsumation nur sitzend (nicht stehend)**
consumption only sitting (not standing)

Giardino and
Restaurant Fontana (inside)

COVID CERTIFICATE MANDATORY

Please show us your **COVID certificate** and an **official identification** at the entrance of

Restaurant Giardino
Restaurant Fontana

THANK YOU FOR YOUR UNDERSTANDING

Neues Coronavirus SO SCHÜTZEN WIR UNS.

STOP CORONA

Aktualisiert am: 25.10.2020

www.bag-coronavirus.ch

Weniger Menschen treffen.

Abstand halten.

Maskenpflicht, wenn Abstandhalten nicht möglich ist.

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

Wenn möglich im Homeoffice arbeiten.

Gründlich Hände waschen.

In Taschentuch oder Armbeuge husten und niesen.

Hände schüttelein vermeiden.

Mehrmals täglich lüften.

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

Bei Symptomen sofort testen lassen und zu Hause bleiben.

Zur Rückverfolgung immer vollständige Kontaktdaten angeben.

Um Infektionsketten zu stoppen: SwissCovid App downloaden und aktivieren.

Bei positivem Test: Isolation. Bei Kontakt mit positiv getesteter Person: Quarantäne.

Nur nach telefonischer Anmeldung in Arztpraxis oder Notfalleinweisung.

- Beispiele von Checklisten
und der Signaletik in den Betrieben

eldora
GROUPE

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, Allergieverkrankungen, Krebs, ...).	<input type="checkbox"/>
Lagerbestände ergänzen (mindestens 3 Monate):	<input type="checkbox"/>
• Händedesinfektionsmittel (Reizlosin DES, Artikeinr. 919530, SAVIVA Integrale)	<input type="checkbox"/>
• Desinfektionsmittel für Oberflächen	<input type="checkbox"/>
• Einweghandschuhe und Einwegschürze 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 Einwegschürze 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 systematisch 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

