



**Corvatsch 3303**  
**Diavolezza 2978**  
**Lagalb 2893**

**SARS-CoV-2  
Schutzkonzept  
für  
Gastgewerbe,  
Hotelbetrieb,  
bewartete Berghütte,  
Seminare im Hotelbetrieb**

**Für Mitarbeiter  
und Gäste  
CoAG und DIALA**

Gültig ab 20. Dezember 2021

# 1. Allgemeines

## 1.1 Gesetz/Verordnung

Covid-19-Verordnung

<https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2021/379/de>

Kantonale Weisungen/Anordnungen

<https://www.gr.ch/DE/institutionen/verwaltung/djsg/ga/coronavirus/info/bundesverordnung/Seiten/Massnahmen.aspx>

## 1.2 Weitere Bestimmungen und Grundsätzliches

Die vom Bundesrat und den Kantonen angeordneten Massnahmen gelten für die besondere Lage übergeordnet und sind unabhängig der in diesem Dokument empfohlenen Massnahmen zu beachten. Dies gilt für Gäste wie Mitarbeitende gleichermaßen.

Der Schutz der Gesundheit von Gästen und Mitarbeitenden und die Vermeidung der gegenseitigen Ansteckung mit dem Virus SARS-CoV-2 ist konsequent umzusetzen.

Das Schutzkonzept setzt auf Eigenverantwortung und Respekt der Gäste.

Die Sensibilität für die Virenthematik, Solidarität untereinander und Eigenverantwortung der Gäste sowie der Mitarbeitenden wird überall vorausgesetzt und kann durch keine anderen Massnahmen des Seilbahnunternehmens ersetzt werden.

Information der Gäste, Verbreitung der Kampagne: Wo möglich und sinnvoll sind entsprechende BAG-Plakate «Neues Coronavirus» anzubringen und Hygiene "Richtig Händewaschen" ist neben jedem Waschbecken anzubringen.

Das Schutzkonzept orientiert sich an folgenden Standard-Schutzkonzepten unter COVID-19:

- Gastrosuisse <https://www.gastrosuisse.ch/angebot/branchenwissen/informationen-covid-19/branchen-schutzkonzept-unter-covid-19/>
- HotellerieSuisse <https://www.hotelleriesuisse.ch/de/leistungen-und-support/hilfsmittel-coronavirus/hygiene-und-infrastruktur/schutzkonzepte>
- Schweizer Alpen-Club SAC / Hüttenwarte Schweizer Hütten <https://www.sac-cas.ch/de/covid/>

Als Grundlage für den Arbeiterschutz dient das vom SECO erstellte Merkblatt zum Gesundheitsschutz. (Für Mitarbeiter und Fremdfirmen gelten weitere Bestimmungen, welche in einem eigenen Schutzkonzept festgehalten sind)

Für die weiteren Betriebe gelten zusätzlich eigene Schutzkonzepte. Als Grundlagen dienen jeweils die Vorgaben der weiteren Branchenverbände (Öffentlicher Verkehr, Detailhandel für Sportartikel und Sportgeräteverleih).

Sämtliche kantonalen Weisungen werden fortlaufend in das Schutzkonzept aufgenommen.

Alle Mitarbeitenden werden vor Arbeitsbeginn über die im jeweiligen Einsatzbereich zu beachtenden Massnahmen informiert und erhalten dieses Schutzkonzept schriftlich.

Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, sie muss vom jeweiligen Teamleiter vor Ort jeweils an die vorliegende Situation adaptiert und wo nötig sinngemäss ergänzt werden.

## 1.3 Auskunftsperson

Markus Moser  
Johanna Albertin  
Katrin Schieck

Tel.-Nr. +41 79 484 75 47  
[gastro@corvatsch.ch](mailto:gastro@corvatsch.ch) oder Tel.-Nr. +41 79 650 32 73  
[berghaus@diavolezza.ch](mailto:berghaus@diavolezza.ch) oder Tel.-Nr. +41 79 259 38 95

## 2. Allgemeine Regeln

### 2.1 Öffnungszeiten

Gastronomiebetrieb sind gemäss den publizierten Zeiten geöffnet.

### 2.2 Zutritt mit COVID-Zertifikat

Im Innenbereich ist bei Personen ab 16 Jahren ein Impf- oder Genesungszertifikat «2G» zu verlangen. Der Betrieb kontrolliert beim Eingang oder am Tisch, spätestens beim ersten Kontakt des Servicepersonals mit den Gästen, die Covid-Zertifikate (2G) und Identität der Gäste.

In den einzelnen Gastronomiebetrieben, oder einzelne Veranstaltungen in den Gastronomiebetrieben kann der Zugang auf Personen mit einem Impf- oder Genesungszertifikat + Testzertifikat oder die Auffrischimpfung oder Genesung nicht länger als vier Monate zurückliegt «2G+» beschränkt werden. Wird eine solche Regelung bestimmt, ist dafür das Schutzkonzept zu ergänzen.

**Die Zertifikatspflicht gilt nicht im Aussenbereich.**

### 2.3 Mund und Nase bedecken

**In sämtlichen öffentlich zugänglichen Räumen gilt eine generelle Mund-Nasen-Schutzpflicht.**

**Der Mund-Nasen-Schutz darf nur am Tisch zum Essen oder zum Trinken abgelegt werden.**

Von der Mund-Nasen-Schutzpflicht sind Kinder bis zum 12. Geburtstag ausgenommen. Der Mund-Nasen-Schutz muss den Empfehlungen der Swiss National COVID-19 Science Task Force (Atemwiderstand, Partikelrückhaltevermögen und Widerstandsfähigkeit gegen Flüssigkeitsspritzer) entsprechen – ein einfacher Schal ist nicht erlaubt.

Mitarbeiter: **Mitarbeiter tragen generell einen Mund-Nasen-Schutz.** Davon ausgenommen ist nur die Alleinarbeit in Bereichen, in welchen die Gäste keinen Zutritt haben und keine Lebensmittel bearbeitet werden.

Wo möglich, werden die Mitarbeiter zusätzlich zum Mund-Nasen-Schutz, mittels Scheibe / Plexiglaswand vor Immissionen geschützt.

### 2.4 Konsumation

**Die Konsumation darf nur sitzend erfolgen.**

### 2.5 Regeln

- Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
- Mitarbeitende und andere Personen halten trotz des Mund-Nasen-Schutzes möglichst 1.5 Meter Abstand zueinander.
- Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.

- Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.
- Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.
- Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
- Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
- Prüfen der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

### 3. Händehygiene

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.

#### Massnahmen

Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit, sich beim Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.

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, erfolgt eine Händedesinfektion.

Vor folgenden Arbeiten sind die Hände, wenn immer möglich zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.

Entfernung von unnötigen Gegenständen, welche von Gästen angefasst werden können, wie z.B. Zeitschriften, Visitenkarten, Gästemappen im Hotelzimmer etc. Laminierte Gegenstände im Hotelzimmer müssen immer nach Abreise desinfiziert werden.

### 4. Gästegruppen

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen im Aussenbereich nicht vermischen.

Für alle Veranstaltungen im Innenbereich ist der Zugang bei Personen ab 16 Jahren auf Personen mit einem Covid-Zertifikat zu beschränken.

Bei Veranstaltungen im Aussenbereich gilt die Covid-Zertifikatpflicht ab 300 Personen

#### Massnahmen

Bei Veranstaltungen mit mehr als 1000 Personen muss eine separate Bewilligung eingeholt werden (Grossveranstaltung).

Bei Veranstaltungen im Freien sind Tische usw. so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird; oder es sind wirksame Abschränkungen zwischen Gästegruppen zu platzieren (z. B. Trennwände).

Veranstaltungen im Freien müssen den Zugang auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränken. Von der Beschränkung ausgenommen sind Veranstaltungen mit maximal 300 Personen, an denen nicht getanzt wird.

## 5. Distanz halten

Mitarbeitende und andere Personen halten möglichst 1.5 Meter Distanz zueinander.

### Massnahmen im Aussenbereich

Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1.5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 1.5 Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.

Trennwände zur Abtrennung von Tischen erfüllen folgende Auflagen, wenn die Tische weniger als 1.5 Meter voneinander entfernt platziert sind.

- Die obere Kante der Trennwand befindet sich, gemessen ab Boden, auf einer Höhe von mindestens 1.5 Metern, und mindestens 70 cm über der Tischkante.
- Die untere Kante der Trennwand befindet sich zwischen dem Boden und der Tischhöhe des am tiefsten gelegenen Tisch, den die Trennwand trennt oder liegt auf der Tischplatte auf.
- Die Trennwand reicht in der Horizontalen auf beiden Seiten des Tisches 30-50 cm über die Tischkante hinaus oder schliesst direkt an einer Wand ab, sofern die Tische in Sitzrichtung seitlich zueinanderstehen. In allen anderen Fällen muss die Trennwand nicht über den Tischrand hinausreichen.

Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1.5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.

### Massnahmen im Innenbereich (Covid-Zertifikat obligatorisch)

Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1.5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.

Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.

Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs oder Waschbecken), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie Personalräumen eingehalten werden kann.

Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.

Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

### Massnahmen Mehrbettzimmer und Doppelzimmer

**Übernachtungen sind nur mit einem Impf- oder Genesungszertifikat «2G» möglich.**

Übernachten zwei sich nicht bekannte Gäste in einem Mehrbettzimmer (unabhängige Anreise und mit oder ohne Zertifikat), ist die 1.5-m-Abstandregelung einzuhalten. Gäste, die gemeinsam anreisen und in einem Mehrbettzimmer übernachten (Gästegruppe), müssen keinen Abstand von 1.5 Metern einhalten. Dies gilt auch für Familien. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand von 1.5 Metern.

Das Mitbringen von Hüttenschlafsack, Kissenbezug und Handtuch ist für Gäste in den Mehrbettzimmern obligatorisch. In Mehrbettzimmern, in welchen Bettwäsche vorhanden ist (zum Beispiel 6er-Zimmer), wird diese täglich gereinigt.

## Allgemeine Massnahmen

Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.

2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten trotz des Mund-Nasen-Schutzes möglichst 1.5 Meter Abstand zueinander, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt kein Mindestabstand.

Im Service wird ein Mindestabstand von 1.5 Metern empfohlen. Der Betrieb sollte organisatorische Massnahmen prüfen, damit dieser Abstand eingehalten werden kann (z.B. Service-Tische oder Service-Wagen, Abholstationen, Service über Theke).

Das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes ist Pflicht!

## 6. Reinigung

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.

### Massnahmen

Oberflächen und Gegenstände werden regelmässig fachgerecht gereinigt.

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 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.

Schlüssel- und Schlüsselkarten der Gäste werden bei Check-In und Check-Out desinfiziert.

WC-Anlagen werden nach jeder Schicht gereinigt und desinfiziert (aber mindestens 2 x täglich). Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen.

Offene Abfalleimer werden regelmässig geleert.

Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.

Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. viermal täglich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).

Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Napperons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.

Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

Das Personal trägt Handschuhe im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und das Personal wäscht sich nach dem Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche gründlich die Hände.

Menükarten und Tablett werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert.

## 7. Besondere Arbeitssituationen

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.

### Massnahmen

Der Mund-Nasen-Schutz wird 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.

Der Betrieb verzichtet möglichst auf gemeinsam benutzte Utensilien (z.B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese regelmässig.

Der Betrieb verzichtet auf Gegenstände, die von mehreren Gästen geteilt werden (z.B. Zeitschriften, Magazine oder Snacks).

Der Betrieb stellt selbstbediente Buffets auf bediente Buffets um. Alternativ gewährleistet er, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert, oder Einweghandschuhe benutzt, oder mit frischem Besteck schöpft.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1.5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

## 8. Information

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und instruieren, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.

### Massnahmen

Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb.

Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.

Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.

Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.

Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Gesichtsvisiere, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden.

Das Personal wird geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können. Es empfiehlt sich zudem, den Bodenbelag bei Händedesinfektionsmittel-Stationen abzudecken.

Das Personal weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird.

Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten.

Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

## 9. Management

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

### Massnahmen

Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) werden regelmässig nachgefüllt. Das Unternehmen achtet auf genügenden Vorrat.

Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach.

Soweit möglich, erhalten gemäss Art. 10b der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus besonders gefährdete Arbeitnehmende nur Aufgaben mit geringem Infektionsrisiko zugewiesen. Der Arbeitsplatz ist so ausgestaltet, dass jeder enge Kontakt mit anderen Personen ausgeschlossen ist, namentlich indem ein Einzelraum oder ein klar abgegrenzter Arbeitsbereich unter Berücksichtigung des Mindestabstandes von 1.5 Metern zur Verfügung gestellt wird. In Fällen, in denen ein enger Kontakt nicht jederzeit vermieden werden kann, werden angemessene Schutzmassnahmen nach dem STOP-Prinzip ergriffen (Substitution, technische Massnahmen, organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung). Andernfalls müssen die Arbeitnehmenden unter Lohnfortzahlung von der Arbeitspflicht befreit werden.

Der Mitarbeiter ist verpflichtet dem Vorgesetzten zu melden, wenn er der Risikogruppe angehört.

Die Abklärung, ob ein/e Mitarbeiter/in besonders gefährdet ist, findet durch freiwillige, vertrauliche Gespräche statt.

Der Betrieb lässt keine erkrankten Mitarbeitenden arbeiten und schickt Betroffene sofort nach Hause.

Für Mitarbeitende mit Mund-Nasen-Schutz werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).

Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.



## 10. Besondere Bestimmungen

Für Kantinen und Picknickräume gelten folgende Massnahmen:

### Massnahmen

Picknickräume und andere nicht öffentlich zugängliche Räume werden aufgrund der geltenden Regeln geschlossen.

Im Innenbereich der Gastronomiebetriebe dürfen nur Mitarbeiter mit einem Impf- oder Genesungszertifikat «2G» verpflegt werden. Für Mitarbeiter, die am Betriebstest teilnehmen, aber kein Impf- oder Genesungszertifikat «2G» haben, werden für die Pause und die Verpflegung in der Mittelstation, Alpetta, La Chüdera und Berghaus Diavolezza separate Räume zugeteilt.

Der Mund-Nasen-Schutz darf erst am Esstisch abgelegt werden.

Mitarbeiter ohne regelmässige Teilnahmen an den Betriebstests verbringen ihre Pausen inkl. Konsumation im Aussenbereich.

Der Betriebstest gilt nicht als «Covid-Zertifikat» für Aktivitäten ausserhalb der Betriebsorganisation.

## 11. Weitere Bestimmungen

Dieses Schutzkonzept wurde auf Grund einer Branchenlösung erstellt.

Für den Bahnbetrieb und Kunden Corvatsch AG und Diavolezza Lagalb AG, Mitarbeiter CoAG und DIALA sowie "Fremdfirmen", für Anlässe/Events sowie für die VR Glacier Experience sind separate Schutzkonzepte gültig. Die jeweils aktuellen Schutzkonzepte sind auf [www.corvatsch-diavolezza.ch](http://www.corvatsch-diavolezza.ch) zu publizieren.

Die Anwendung und Wirksamkeit des Schutzkonzepts werden laufend überprüft und bei Bedarf angepasst.

Dieses Schutzkonzept wurde den Mitarbeitenden vor dem Stellenantritt am verteilt und erläutert, sowie jedem Jahresangestellten verteilt und erläutert.

Verantwortliche Person: Markus Moser

Verantwortliche Person: Leiter/in Gastronomie/Personalbüro

Beilagen:

- Zusammenfassung

Version, 06.05.2020

Version, 06.07.2020

Version, 15.10.2020

Version, 29.10.2020

Version, 10.12.2020

Version, 31.12.2020

Version, 19.04.2021

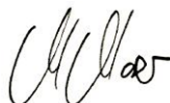
Version, 13.09.2021

Version, 21.11.2021

Version, 03.12.2021

Version, 20.12.2021

Der Vorsitzende der Geschäftsleitung:



(M. Moser)

## Zusammenfassung

- Im Innenbereich ist bei Personen ab 16 Jahren ein Impf- oder Genesungszertifikat «2G» zu verlangen. Der Betrieb kontrolliert beim Eingang oder am Tisch, spätestens beim ersten Kontakt des Servicepersonals mit den Gästen, die Covid-Zertifikate «2G» und Identität der Gäste.
- Konsumation nur sitzend erlaubt.
- In sämtlichen öffentlich zugänglichen Innen-Räumen, in der Kabinenbahn, auf den Perrons, und deren Anstehbereiche in geschlossenen Räumen, gilt eine generelle Mund-Nasen-Schutzpflicht.
- Von der Mund-Nasen-Schutzpflicht sind nur Kinder bis zum 12. Geburtstag ausgenommen.
- Der Mund-Nasen-Schutz darf nur am Tisch zum Essen oder zum Trinken abgelegt werden.
  
- Mitarbeiter: Mitarbeiter tragen generell einen Mund-Nasen-Schutz. Davon ausgenommen ist nur die Alleinarbeit in Bereichen, in welchen die Gäste keinen Zutritt haben und keine Lebensmittel bearbeitet werden.
  
- Abstand halten.
- Fenster sind möglichst offen zu halten.
- Beschilderungen, Absperrungen und Abstände zwischen den Tischen (im Freien) kontrollieren.
- Regelmässiges Reinigen der Arbeitsgeräte und Kontaktstellen.
- Regelmässiges Kontrollieren der Vorräte von Reinigungs- und Desinfektionsmittel sowie Seife und Einweghandtücher.
- Regelmässiges Nachfüllen von Desinfektionsmittel (für Hände) sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen).
- Regelmässig Seifenspender und Einweghandtücher nachfüllen.
  
- Regelmässige Instruktion der Mitarbeitenden über Hygienemassnahmen, Umgang mit Mund-Nasenbedeckung und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
  
- Sofortiges Melden von Verbesserungen.

### **Wichtig Personalverpflegung:**

Der Mund-Nasen-Schutz darf erst am Esstisch abgelegt werden.

Im Innenbereich der Gastronomiebetriebe dürfen nur Mitarbeiter mit einem Impf- oder Genesungszertifikat «2G» verpflegt werden. Für Mitarbeiter, die am Betriebstest teilnehmen, aber kein Impf- oder Genesungszertifikat «2G» haben, werden für die Pause und die Verpflegung in der Mittelstation, Alpetta, La Chüdera und Berghaus Diavolezza separate Räume zugeteilt.

Mitarbeiter ohne Zertifikat oder Betriebstest verbringen ihre Pausen inkl. Konsumation im Aussenbereich.

Der Betriebstest gilt nicht als «Covid-Zertifikat» für Aktivitäten ausserhalb der Betriebsorganisation.

Direkte Ansprechpersonen für interne Auskünfte:

(CoAG und DIALA/auch externe Anfragen)  
Moser Markus    Tel.-Nr. +41 79/484 75 47  
(CoAG)  
Johanna Albertin    Tel.-Nr. +41 79/650 32 73

(DIALA)  
Katrin Schieck    Tel.-Nr. +41 79/259 38 95  
(CoAG und DIALA)  
Personalbüro    Tel.-Nr. +41 81/838 73 13