

SCHUTZKONZEPT FÜR DIE GASTRONOMIE FÜR DEN BETRIEB UNTER COVID-19

Folgende Betriebe unterliegen diesem Schutzkonzept:

Hotel Restaurant Alpenhof



Hotel Restaurant Walliserhof



Hotel Bergrestaurant Alpenrösli



Bergrestaurant Ginals



Hotel Restaurant Bietschhorn



1. Allgemein

Das Schutzkonzept für die Gastronomie wurde mithilfe der Gastronomen sowie dem Verein Unterbäch Tourismus auf Vorgaben von HotellerieSuisse und GastroSuisse ausgearbeitet. Die Schutzmassnahmen dauern solange wie der Bundesrat und der Kanton Wallis sie in der besonderen Lage für touristische Betriebe erlassen hat und aufrechterhält. Änderungen der Vorgaben werden entsprechend der Relevanz nachgeführt. Jeder Betrieb sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzepts.

2. Grundregeln

Zur Sicherheit der Gäste und Mitarbeiter halten wir uns strikte an folgende Massnahmen:

1. Um unnötigen Personenverkehr zu vermeiden, wird der Einlass ins Restaurant nur gewährt, wenn Plätze frei sind.
2. Es gilt eine Sperrstunde von 22.00 Uhr bis 06.00 Uhr. (Take-Away bis 23.00 Uhr)
3. Die Betriebe erheben Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können. Die Gastronomen in Unterbäch benutzen dazu die App SocialPass. An jedem Tisch befindet sich ein QR Code. In dieser App wird die Aufenthaltsdauer pro Personengruppe gespeichert. Personen die diese App nicht verfügen, werden vom Betreiber in der App registriert.
4. In allen öffentlich zugänglichen Bereichen der Hotels/Restaurants im Innen- und Aussenbereich gilt eine Maskenpflicht für alle Gäste und Mitarbeiter (ausgenommen Kinder unter 12 Jahren). Beim Verlassen des Tisches muss eine Maske getragen werden.
5. In den öffentlich zugänglichen Bereichen sind Händedesinfektionsmittel angebracht.
6. Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
7. Es dürfen höchstens vier Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Personen die im gleichen Haushalt leben.
8. Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.
9. Alle Mitarbeiter reinigen/desinfizieren ihre Hände regelmässig, insbesondere vor dem Anfassen von sauberem Geschirr, Tischwäsche etc.
10. Oberflächen werden regelmässig gereinigt/desinfiziert.
11. Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewechselt (zB Tischtuch). Das Gleiche gilt auch beim Einsatz von Wärmedecken.
12. Um Sicherheitsabstände gewährleisten zu können, sind die Tische im öffentlichen Bereich mit einem Mindestabstand von 1,5 Meter angeordnet.
13. Der Betrieb sorgt regelmässig für ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gästeräumen.



14. Jeder Betreiber ist zuständig, die Mitarbeiter und andere betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen zu informieren.
15. Die Betreiber stehen in stetigem Kontakt mit den Sportbahnen Unterbäch AG sowie den Leistungsträgern im Skigebiet, um dadurch einen Schutz der gesamten Destination zu gewährleisten.

Folgende Betriebe unterliegen diesem Schutzkonzept:

(Um die detaillierten Schutzkonzepte einzusehen, klicke auf den gewünschten Betrieb.)

[Hotel Restaurant Alpenhof](#)

[Hotel Restaurant Walliserhof](#)

[Hotel Bergrestaurant Alpenrösli](#)

Bergrestaurant Ginals

Hotel Restaurant Bietschhorn

in Zusammenarbeit mit dem

Verein Unterbäch Tourismus

Dezember 2020