



KONSEQUENT SICHER VERANSTALTUNGEN MIT COVID-ZERTIFIKAT

Ihre Gesundheit und Ihr Wohlbefinden stehen bei uns an erster Stelle. Wir versichern Ihnen, dass die Präventions- und Abstandsregeln, die wir zu Ihrem Schutz ergreifen, in jeder Hinsicht den geltenden Hygiene-Anforderungen und -Vorschriften entsprechen. Wir stützen uns auf aktuelle, den gesetzlichen Vorgaben entsprechende Schutz- und Hygienekonzepte der Branchenverbände und auf die Empfehlungen des Berner Kantonsarztamtes.

Die folgenden Massnahmen der Kursaal Bern AG verursachen keine zusätzlichen Kosten für unsere Kunden. Weiterführende Schutzmassnahmen werden dem Aufwand entsprechend in Rechnung gestellt.

1. VERANTWORTUNG

Die Kursaal Bern AG ist dafür verantwortlich, dass alle durch das Unternehmen für die Erbringung der Dienstleistung notwendigen und vorgeschriebenen Schutzmassnahmen umgesetzt werden. Der Eventmanager des Anlasses prüft zusammen mit der Veranstalterin die Umsetzung der Schutzmassnahmen. Alle Mitarbeitenden sind gemäss dem aktuellen Sicherheits- und Hygienekonzept geschult.

Die Veranstalterin muss ein eigenes Schutzkonzept vorweisen oder das Schutzkonzept des Kursaal Bern anwenden. Bei Anlässen mit bis zu 1000 Personen muss das Schutzkonzept nicht eingereicht, sondern lediglich bei Kontrollen zur Prüfung vorgelegt werden.

Bei Grossanlässen mit mehr als 1000 Personen (Mitarbeitenden nicht eingerechnet) muss die Veranstalterin eine kantonale Bewilligung beantragen.

(Regierungsstatthalteramt Bern-Mittelland: RSTA.Bern-Mittelland@be.ch / +41 31 635 94 00

2. MASKENPFLICHT

Die Maskenpflicht ist aufgehoben. Die Mitarbeitenden des Kursaal Berns werden aber weiterhin eine Maske tragen.

3. ZUGELASSENE PERSONEN

Es gibt keine Beschränkung der Anzahl teilnehmender Personen mehr.

Alle teilnehmenden Personen müssen ein offizielles Covid-Zertifikat vorweisen, welches bestätigt, dass sie geimpft, genesen oder getestet sind. Impfausweis, schriftliche Bestätigungen für Impfungen oder Tests reichen nicht aus.

Durch die Veranstalterin muss sichergestellt werden, dass der Veranstaltungsbereich nur für teilnehmende Personen mit dem Covid-Zertifikat (getestet, geimpft, genesen) zugänglich ist. Der Kursaal Bern bietet für die Veranstalterin kostenpflichtige Lösungen über einen Zweitanbieter an. Die Zutrittskontrolle beinhaltet folgende Aufgabenbereiche:

- Eingangskontrolle im Bereich der Veranstaltung inkl. der Kontrolle beim Wiedereintritt über die App «Covid Check»
- Sicherung des gesamten Veranstaltungsbereichs
- Garantie, dass keine andere Gästegruppen den Veranstaltungsbereich betreten
- Option: Testcenter vor Ort für zertifizierte Tests

4. ABSTAND

Abstände bei den Sitzplätzen im Seminarraum oder im Verpflegungsbereich sind nicht notwendig.

5. ERFASSUNG VON TEILNEHMENDEN

Teilnehmenden Personen müssen nicht erfasst werden.

6. HÄNDEHYGIENE

Eine dem Anlass angemessene Anzahl an Desinfektionsstationen stellen wir an allen Orten kostenlos zur Verfügung, an denen Menschen sich vermehrt begegnen, beispielsweise am Haupteingang, Eingang Seminarraum, Buffeteingang, Kaffeestationen.

7. REINIGUNG / DESINFEKTION

Unsere Räume werden regelmässig gereinigt, desinfiziert und gelüftet. Das Seminar-Mobiliar reinigen und desinfizieren wir beim Bereitstellen des Raumes. Regelmässige Berührungspunkte wie Buffets, Stehtische und Technik desinfizieren wir mehrmals pro Anlass (vor dem Anlass, in den Pausen und nach dem Anlass).

Alle verwendeten Textilien (Tischwäsche, Servietten, etc.) werden nach jedem Anlass gewaschen.

8. UV-C-LUFTREINIGUNG

In allen abgeschlossenen Räumen, in denen ein Lüften nicht möglich ist, sind UV-C-Luftreiniger im Einsatz. Sie reinigen die Luft von Mikroorganismen gereinigt und führen sie keimfrei in die Umgebung zurück.

9. SPEISE- UND GETRÄNKESERVICE

In der Küche wird nach den gesetzlichen Hygiene- und Sicherheitsvorgaben gearbeitet. Die Speisen bereiten wir nach den Normen der schweizerischen Lebensmittelgesetzgebung zu, sie entsprechen unserem hohen Qualitätsniveau.

Speisen an Selbstbedienungsstationen sind, wenn immer möglich, einzeln angerichtet. Besteck und Servietten bieten wir unseren Gästen in einer Bestecktasche an. Buffetstationen sind, wo nötig, mit Plexiglas-Spuckschutz ausgerüstet und Mitarbeitende am Buffet tragen Masken. An den Buffetstationen findet sich eine angemessene Anzahl an Desinfektionsstationen.

Menükarten, Tablett, Menagen und Speisekarten desinfizieren wir nach jedem Service, Brotkörbe werden nach jedem Gebrauch gewaschen. Jedes Gedeck tauschen wir nach jedem Gast aus und reinigen es.

10. KONSUMATION VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Es gibt keine Vorschriften zur Konsumation von Speisen und Getränken.

11. VERHALTENSWEISEN

Die aktuellen BAG-Plakate mit Verhaltenshinweisen sind in allen Räumen in regelmässigen Abständen angebracht.

12. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.