



CONSTAMMENT SÛR EVENEMENTS AVEC CERTIFICAT COVID

Votre santé et votre bien-être sont notre priorité absolue. Nous vous assurons que les règles de prévention et d'espacement que nous prenons pour votre protection sont en tous points conformes aux exigences et réglementations applicables en matière d'hygiène. Nous nous appuyons sur les concepts de protection et d'hygiène actuels des associations de la branche, qui répondent aux exigences légales, et selon les recommandations de l'Office du médecin cantonal de Berne.

Les mesures suivantes de Kursaal Bern AG n'entraînent pas de coûts supplémentaires pour nos clients. Les mesures de protection supplémentaires seront facturées en fonction de l'effort fourni.

1. RESPONSABILITÉ

Kursaal Bern AG est responsable de la mise en œuvre de toutes les mesures de protection requises et prescrites par l'entreprise pour la fourniture du service. Le responsable de l'événement vérifie la mise en œuvre des mesures de protection avec l'organisateur. Tous les employés sont formés conformément au concept actuel de sécurité et d'hygiène.

L'organisateur de la manifestation doit disposer de son propre concept de protection ou appliquer le concept de protection du Kursaal de Berne. Le concept de protection pour les événements réunissant jusqu'à 1000 personnes ne doit pas être soumis, mais doit seulement pouvoir être présenté en cas d'inspections.

Pour une grande manifestation de plus de 1000 personnes (sans compter les employés), l'organisateur doit demander une autorisation cantonale.

(Bureau du gouverneur de la région Berne-Mittelland : RSTA.Bern-Mittelland@be.ch / +41 31 635 94 00)

2. PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE

L'obligation de porter un masque a été levée. Cependant, les employés du Kursaal Bern continueront à porter un masque.

3. PERSONNES AUTORISÉES

Il n'y a plus de limite quant au nombre de personnes présentes.

Toutes les personnes participantes doivent pouvoir prouver qu'elles ont été vaccinées, guéries ou testées par un certificat officiel Covid. La présentation de la carte de vaccination, les confirmations écrites des vaccinations ou des tests ne sont pas suffisantes.

L'organisateur doit veiller à ce que la zone de l'événement ne soit accessible qu'aux participants munis du certificat Covid. A cet effet, le Kursaal Bern propose à l'organisateur des solutions payantes via un second prestataire. Le contrôle d'accès comprend les tâches suivantes:

- Contrôle de l'entrée au début de la zone de l'événement, y compris le contrôle à la rentrée via l'application "Covid Check".
- Sécurisation de l'ensemble de la zone de l'événement
- S'assurer qu'aucun autre invité ne pénètre dans les groupes de la zone de l'événement.
- En option : centre de test sur place pour les tests certifiés

4. DISTANCIATION SOCIALE

L'espacement des sièges dans la salle de séminaire ou dans la zone de restauration n'est plus nécessaire.

5. ENREGISTREMENT DES PARTICIPANTS

Les participants ne doivent pas être enregistrés.

6. HYGIÈNE DES MAINS

Nous mettons gratuitement à disposition un nombre approprié de postes de désinfection à tous les endroits où les gens sont susceptibles de se rencontrer, par exemple à l'entrée principale, à l'entrée des salles de séminaire, à l'entrée du buffet, aux stations de café.

7. NETTOYAGE / DÉSINFECTION

Nos salles sont régulièrement nettoyées, désinfectées et aérées. Nous nettoyons et désinfectons le mobilier du séminaire lorsque nous fournissons la chambre. Nous désinfectons les points de contact réguliers tels que les buffets, les tables de bar et les équipements techniques plusieurs fois par événement (avant l'événement, pendant les pauses et après l'événement).

Tous les textiles utilisés (linge de table, serviettes, etc.) sont lavés après chaque événement.

8. PURIFICATION DE L'AIR PAR UV-C

Les purificateurs d'air UV-C sont utilisés dans toutes les pièces fermées où la ventilation n'est pas possible. Ils purifient l'air des micro-organismes et le renvoient dans l'environnement sans germes.

9. SERVICE D'ALIMENTATION ET DE BOISSONS

Dans la cuisine, nous travaillons conformément aux exigences légales en matière d'hygiène et de sécurité. Les plats sont préparés conformément aux normes de la législation alimentaire suisse et répondent à nos critères de qualité élevés.

Les plats aux stations de self-service sont servis individuellement dans la mesure du possible. Nous offrons à nos clients des couverts et des serviettes de table dans un sac à couverts. Les postes de buffet sont équipés de protège-crachats en plexiglas si nécessaire et le personnel du buffet porte des masques. Il y a un nombre approprié de stations de désinfection aux postes de buffet.

Nous désinfectons les cartes de menu, les plateaux, les bacs et les menus après chaque service, et les corbeilles à pain sont lavées après chaque utilisation. Nous remplaçons et nettoyons chaque couvert après que chaque invité a été servi.

10. CONSOMMATION D'ALIMENTS ET BOISSONS

Il n'existe aucune réglementation sur la consommation de nourriture et de boissons.

11. COMPORTEMENT

Les affiches actuelles de l'OFSP avec les instructions de comportement sont affichées à intervalles réguliers dans toutes les salles.

12. PERSONNES MALADES AU TRAVAIL

En cas de symptômes de maladie, les employés sont renvoyés chez eux et instruits de suivre l'isolement selon l'OFSP (cf. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene). D'autres mesures sont prises selon les instructions du service médical cantonal.