

CORONA SERVICE-STANDARDS

Das Kongresszentrum Trafo Baden (Trafo Baden Betriebs AG) ist dafür verantwortlich, dass alle durch das Unternehmen für die Erbringung der Dienstleistung notwendigen und vorgeschriebenen Schutzmassnahmen umgesetzt werden.

1. Kontaktdaten

Die Veranstalterin ist dafür verantwortlich, die Kontaktdaten der Teilnehmenden zu erfassen und während 14 Tagen zur Verfügung zu halten. Ausserdem ist die Veranstalterin dafür verantwortlich, ihre teilnehmenden Gäste auf das Einhalten der Maskenpflicht und des Abstandes hinzuweisen. **Die Kontaktdaten müssen in jedem Fall und unabhängig der Personenzahl erhoben werden.**

2. Masken

Es gilt in allen Innenräumen eine generelle Maskenpflicht.

Catering: am Sitzplatz am Tisch darf die Maske zum Essen abgenommen werden. Beim Verlassen des Sitzplatzes, z.B. zum Besuch der Toilette oder dem Gang zum Buffet/zur Kaffeestation muss die Maske wieder aufgesetzt werden.

Alle Mitarbeitenden des Trafo Baden benutzen während Anlässen Gesichtsmasken wenn a) Speisen produziert und serviert werden, b) sie in sonstigen direkten Kontakt mit Gästen kommen, c) im Gebäude zirkulieren und d) in Büros und bei Meetings, wo der Abstand von 1.5 Meter nicht eingehalten werden kann.

Die Gesichtsmasken für Mitarbeitende werden von der Trafo Baden Betriebs AG zur Verfügung gestellt. Für die Versorgung der Gäste mit Gesichtsmasken ist die Veranstalterin besorgt.

3. Gästezirkulation und Markierungen

Das Trafo Baden verfügt über 44 Absperrbänder, die zur Leitung des Personenflusses eingesetzt werden können. Die Einrichtung dieser Absperrbänder erfolgt je nach Bedarf und Platzverfügbarkeit in Absprache mit der Veranstalterin. Sollten mehr als 44 Absperrbänder nötig sein, kann die Trafo Baden Betriebs AG weitere dazu mieten, diese werden an die Veranstalterin weiter verrechnet.

Bei Check-In Tischen, an Buffets/Kaffeestationen und WC-Eingängen werden jeweils 5 Bodenmarkierungen mit farbigem Klebeband (je nach Bodenfarbe) mit 1.5 Metern Abstand angebracht. Diese Markierungen können je nach Bedarf und Platzverhältnissen angepasst werden.

4. Händedesinfektion

Es sind insgesamt 10 Stelen mit Desinfektionsdispensern vorhanden. Eine dem Anlass angemessene Anzahl Stelen wird jeweils an den Stellen aufgestellt, an denen eine grössere Anzahl an Gästen vorbeikommt (Haupteingang, Eingang Seminarraum, Buffeteingang, Kaffeestationen). Auf den Tischen in der Cateringzone werden zusätzliche Flaschen mit Desinfektionsmittel verteilt.

5. Eingangskontrolle mit Temperaturmessung

Die Trafo Baden Betriebs AG verfügt über 2 Thermo-Fiebermessgeräte zur Eingangskontrolle. Diese können gegen Unterschrift kostenlos an die Veranstalterin ausgeliehen werden (falls eine Veranstalterin diese Kontrolle wünscht und die Kontrolle durch Mitarbeitende des Trafo Baden ausgeführt werden soll, verrechnet die Trafo Baden Betriebs AG die effektiven Mitarbeiterstunden zu CHF 48/Stunde).

6. Kontinuierliche Desinfektion

In den nur Eventgästen zugänglichen Räumen und Hallen werden Türgriffe, Liftknöpfe, Tische, u.ä. durch Mitarbeitende des Trafo Baden regelmässig desinfiziert. Öffentlich zugängliche Bereiche innerhalb des Trafo Centers werden durch den Hausabwart gereinigt. Tische werden nach jeder Kaffeepause/jedem Essensservice von Trafo-Mitarbeitenden desinfiziert. Es stehen ausserdem weitere Flaschen mit Desinfektionsmittel zur Tischreinigung zur Verfügung.

7. Verhaltenshinweise

Die aktuellen BAG-Plakate mit Verhaltenshinweisen für anwesende Personen werden in allen Räumen und Hallen in regelmässigen Abständen angebracht. Tischsteller mit dem Hinweis „Bitte Abstand halten“ werden auf Tischen in Workshop- und Cateringbereichen bereitgestellt und zusammen mit den Tischen regelmässig desinfiziert.

8. Speise- und Getränkeservice

Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.

Getränkesservice:

Alkoholfreie Getränke werden nur in Pet- oder Glasflaschen angeboten. Es gibt keinen Offenausschank von alkoholfreien Getränken. Kaffeestationen dürfen nur von Mitarbeitenden der Trafo Baden Betriebs AG bedient werden*. Wein wird in Gläser abgefüllt auf Servicetabletts herumgereicht. Bier wird nur in Flaschen angeboten.

**Ausnahme: In den Seminarräumen stehen Selbstbedienungskaffeemaschinen bereit, inkl. Desinfektionsmittel und Handschuhe zur Bedienung derselben.*

Speiseservice:

Speisen, die auf Selbstbedienungsstationen oder direkt auf Tischen angeboten werden, sind einzeln verpackt. Früchteschalen werden bis auf Weiteres nicht angeboten.

Beim Service ab Buffet wird der Gast von einem Mitarbeitenden bedient, es gibt keine Selbstbedienung. Wo Besteck und Servietten notwendig sind, werden diese den Gästen in einem Umschlag zum Mitnehmen angeboten. Bei Lunch und Dinner, die am Tisch serviert werden, dürfen maximal 4 Personen an einem langen, 6er-Banketttisch platziert werden. Der Einsatz von runden Tischen mit je 4 Personen wird nicht empfohlen.

Buffetstationen sind mit Plexiglas-Spuckschutten ausgerüstet, Mitarbeitende am Buffet tragen Masken und Handschuhe.

9. Konzert- und Seminarbestuhlung

Bei einer allgemeinen Maskenpflicht können im Prinzip alle Stühle benutzt werden, ohne Abstandsregel. Wo möglich und von der Veranstalterin gewünscht reduziert sich die Anzahl Personen an Seminartischen von 3 auf 2 und bei Konzertbestuhlung auf Maximal 1 Person pro 2 Stühle (bei Gruppen über 100 Personen müssen die Stühle zwingend aneinander gehängt werden), wo möglich wird dies erweitert auf 1 Person pro 3 Stühle.

10. Toilettenanlagen

In den Herrentoiletten ist jedes zweite Pissoir nicht benutzbar und entsprechend markiert. Wo kein genügender Abstand zwischen den Waschbecken besteht, ist jedes zweite Waschbecken nicht benutzbar und entsprechend markiert. Lufthändetrockner sind nicht benutzbar, die Hände müssen mit individuellen Papierhandtüchern getrocknet werden.

Die Toilettenanlagen werden regelmässig kontrolliert, gereinigt und desinfiziert. In jeder Toilettenanlage ist ein Kontrollblatt mit den entsprechenden Kontrollunterschriften angebracht.