

STANDARD-SCHUTZKONZEPT FÜR HOTELBETRIEBE UNTER COVID-19

Version 1: 05.05.2020

EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für alle Hotelbetriebe. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen strenge Kontrollen durch. Die Unternehmen können zusätzliche betriebsspezifische Massnahmen umsetzen. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z. B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden). Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19).

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes.

Das Konzept ersetzt nicht das Schutzkonzept Gastgewerbe, welches zwingend für den gastronomischen Bereich eingehalten werden muss.

GRUNDREGELN

Das Schutzkonzept des Unternehmens muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Der Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
2. Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 2 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktzeit und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exposiert sein.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
5. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen
6. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.
7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
8. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
9. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

1. HÄNDEHYGIENE

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

Vorgaben

Umsetzungsstandard

Welche Bereiche im Hotel?

Aufstellen von Händehygienestationen: Die Kundschaft wäscht sich bei der Ankunft die Hände mit Wasser und Seife, falls Gegenstände gemeinsam benutzt werden	Die Gäste sollen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel die Hände desinfizieren können.	Empfangsbereich, Lobby, Seminarräume
Alle Personen im Unternehmen sollen sich regelmäßig die Hände mit Wasser und Seife waschen.	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, muss eine Händedesinfektion erfolgen.	Ganzer Betrieb
Anfassen von Oberflächen und Objekten vermeiden	Entfernung von unnötigen Gegenständen, welche von Kundschaft angefasst werden können, wie z. B. Zeitschriften, Visitenkarten, Gästetassen im Hotelzimmer etc.	Empfangsbereich, Lobby, Hotelzimmer
	Wasserspender entfernen und wenn möglich, die Gäste mit eigenen Trinkflaschen versorgen.	Empfangsbereich, Lobby, Seminarräume, Hotelzimmer

2. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 2 m Distanz zueinander.

Vorgaben	Umsetzungsstandard	Welche Bereiche im Hotel?
Bewegungs- und Aufenthaltszonen festlegen		
Distanz von 2 m zwischen Kundschaft gewährleisten	Bodenmarkierungen anbringen, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 2 m zwischen im Betrieb anwesenden Personen zu gewährleisten und den Personenfluss zu respektieren	Empfangsbereich,
	Sitzplätze in Aufenthalts- und Seminarräumen haben einen Abstand von 2 Metern.	Ganzer Betrieb, siehe Schutzkonzept Gastgewerbe
	2 m Distanz in WC Anlagen sicherstellen (z.B. Absperren einzelner Pissoirs oder Toiletten)	WC Anlagen
Raumteilung		
Distanz von 2 m gewährleisten	Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 2 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» einen 2-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.	Empfangsbereich, Bibliothek, Lobby
Trennwände	Trennwände erfüllen folgende Auflagen, wenn Sitzplätze weniger als 2 Meter voneinander entfernt sind. <ul style="list-style-type: none"> - Die obere Kante der Trennwand befindet sich, gemessen ab Boden, auf einer Höhe von mindestens 1.5 Metern, und mindestens 70 cm über dem Sitzplatz. 	Empfangsbereich, Bibliothek, Lobby

	<ul style="list-style-type: none"> - Die untere Kante der Trennwand befindet sich zwischen dem Boden und der Höhe des am tiefsten gelegenen Sitzplatz, den die Trennwand trennt. - Die Trennwand reicht in der Horizontalen auf beiden Seiten des Ruheplatzes 50 cm über die Tisch-/Sitzkante hinaus oder schliesst direkt an einer Wand ab. <p>Es sind grundsätzlich alle Materialien zugelassen, so lange der Schutz vor einer Tröpfcheninfektion durch die Materialwahl nicht deutlich negativ beeinträchtigt wird.</p>	
	<p>Der Betrieb vermeidet, dass das Personal Gegenstände der Gäste anfasst. Dazu gehört auch deren Kleidung. Garderoben sind nur zulässig, wenn das Kleidungsstück versorgt oder entnommen werden kann, ohne dass andere Kleider oder Gegenstände (z. B. Kleiderbügel) angefasst werden.</p>	Empfangsbereich, Lobby, Seminarräume
Personalräume	<p>In Aufenthalts- und Pausenräume für das Personal wird die Anzahl Personen auf 1 Person pro 4 m² limitiert. Arbeitspausen werden bei Bedarf gestaffelt organisiert. Der Abstand von 2 m muss eingehalten werden.</p>	Personalräume
Verpflegung der Seminarteilnehmer	<p>Verpflegung von Seminaren dürfen nicht im öffentlichen Restaurant, sondern in abgetrennten Räumlichkeiten durchgeführt werden. Das Schutzkonzept Gastgewerbe ist einzuhalten.</p>	Seminarräume
Anzahl Personen begrenzen		
Anzahl Nutzer in Räumlichkeiten regulieren	Nach Anzahl Sitzplätzen	Lobby, Bibliothek, Seminarräume
	maximale Anzahl der Nutzer wird am Eingang ausgeschrieben.	Bibliothek, Lobby, Seminarräume
Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 2 m		
Distanz von 2 m kann nicht eingehalten werden	Mit trennenden Elementen arbeiten (z.B. Plexiglas an der Rezeption)	Empfangsbereich
	Mit Schutzartikeln arbeiten (z.B. Mundschutz, Handschuhe)	Empfangsbereich

3. REINIGUNG

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

Massnahmen	Welche Bereiche im Hotel?
Lüften	
Luftzirkulation unbedingt gewährleisten	Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. 4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist

	möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).	
Oberflächen und Gegenstände		
Oberflächen und Gegenstände regelmäßig reinigen	Oberflächen und Gegenstände (z.B. Sitzgruppen, Boden, Tische, Stühle, Rezeption, Kaffeemaschinen in Hotelzimmer, genutzte Hotelzimmer) werden regelmäßig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.	Empfangsbereich, Lobby, Bibliothek, Hotelzimmer
Objekte, die von mehreren Personen angefasst werden regelmäßig reinigen	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. Bei Minibarservice ist ein Desinfektionsmittel zur Verfügung zu stellen, mit Hinweis zur Nutzung vor Gebrauch der Minibar. Alternativ soll der Hinweis die Gäste auffordern, die Hände vor Gebrauch zu waschen.	Ganzer Betrieb Hotelzimmer
	Schlüssel- Schlüsselkarten der Gäste werden bei Check-In und Check-Out desinfiziert.	Empfangsbereich
Reinigungen		
Regelmässige Reinigung	WC-Anlagen werden nach jeder Schicht gereinigt und desinfiziert (aber mindestens 2 x täglich). Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen. Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stoffflappen im Einsatz, müssen diese regelmäßig, aber mindestens 2 x täglich ausgewechselt werden. Ausnahme sind Hotelzimmer. Hier soll nach jedem Zimmer das Reinigungstuch gewechselt werden.	Ganzer Betrieb Ganzer Betrieb
Abfall		
Kontakt mit möglicherweise infektiösem Abfall vermeiden und sicherer Umgang mit Abfall	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.	Hotelzimmer
	Offene Abfalleimer werden täglich mehrmals geleert.	Empfangsbereich, Lobby, Bibliothek, Hotelzimmer
Arbeitskleidung und Wäsche		
Berufswäsche sauber halten	persönliche Arbeitskleidung verwenden Arbeitskleider regelmäßig mit handelsüblichem Waschmittel waschen Kundenwäsche bei mehrmaliger Verwendung nur für dieselbe Person verwenden.	Ganzer Betrieb Ganzer Betrieb Hotelzimmer

4. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN

Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen. Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Schutzmassnahmen des BAG und bleiben – wenn immer möglich – zu Hause. Der Schutz von besonders gefährdeten Mitarbeitenden ist in der COVID-19-Verordnung 2 geregelt.

Massnahmen	Welche Bereiche im Hotel?
Besonders gefährdete Personen schützen	Besonders gefährdete Personen gemäss Art. 10b Abs. 2 der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19) werden nicht im direkten Gästeservice eingesetzt.
	Der Betrieb berücksichtigt, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen.

5. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen	Welche Bereiche im Hotel?
Schutz vor Infektion	Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen. Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

7. BESONDRE ARBEITSSITUATIONEN

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

Massnahmen
Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) werden 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 auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Butterträpfchen) oder reinigt diese nach jedem Gast.
Der Betrieb verzichtet möglichst auf Gegenstände, die von mehreren Gästen geteilt werden (z. B. Zeitschriften, Magazine oder Snacks).
Der Betrieb verzichtet entweder auf Touchscreens für Gäste (z. B. zur Bestellung), desinfiziert diese nach jedem Gast, oder stellt Desinfektionsmittel und Einwegtücher zur Verfügung.
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 2 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.

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 zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken), Gesichtsvisiere und Handschuhe an.

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 2 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).

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 Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).
Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

ANDERE SCHUTZMASSNAHMEN

Massnahmen

Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.
Für branchenübergreifende Dienstleistungen gelten die Schutzkonzepte der jeweiligen Branche.
Parkservice ist erlaubt. Der Mitarbeitende wäscht sich oder desinfiziert vor und nach dem Parkservice die Hände sowie Lenkrad, Autoschlüssel und Schaltung.
Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____