

STANDARD-SCHUTZKONZEPT FÜR HOTELBETRIEBE UNTER COVID-19

Version 15: 23.06.2021, gültig ab dem 26. Juni 2021

EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für alle Hotelbetriebe. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen 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 Covid-19 Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes. Bitte beachten Sie, dass einige kantonale Bestimmungen über dieses Schutzkonzept hinausgehen. Die zuständige kantonale Behörde kann Erleichterungen bewilligen, wenn ein überwiegendes öffentliches Interesse dies gebietet und der Veranstalter oder Betreiber ein Schutzkonzept vorlegt. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang.

Das Konzept ersetzt nicht das Schutzkonzept Gastgewerbe, welches zwingend für den gastronomischen Bereich eingehalten werden muss. Für Gästegruppen gilt die Definition im Schutzkonzept Gastgewerbe.

Das Schutzkonzept muss lediglich in den öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betrieben umgesetzt werden.

Der Betrieb sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die bestmögliche Einhaltung der BAG-Richtlinien.

Zugang nur für Personen mit Covid-Zertifikat:

In diesem Fall können alle Schutzmassnahmen für Gäste im Innen- und Aussenbereich aufgehoben werden.

Für Mitarbeitende mit direktem Gästekontakt gilt:

- Eine Maskentragpflicht im Innenbereich, wenn der Betrieb oder die Veranstaltung für Personen mit und ohne Covid-19-Zertifikat zugänglich ist.
- Keine Maskentragpflicht im Innenbereich, wenn der Zugang zum Betrieb oder zur Veranstaltung bei Personen ab 16 Jahren auf Personen mit Covid-19-Zertifikat eingeschränkt wird und alle Mitarbeitenden über ein Covid-19-Zertifikat verfügen.
- Eine Maskentragpflicht im Innenbereich, wenn der Zugang zum Betrieb oder zur Veranstaltung bei Personen ab 16 Jahren auf Personen mit Covid-19-Zertifikat eingeschränkt wird, aber nicht alle Mitarbeitenden über ein Covid-19-Zertifikat verfügen.

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.

2. Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen von Einrichtungen und Betrieben
3. Die Restaurationsbetriebe, Gemeinschaftsgastronomie sowie Bar- und Clubbetriebe, stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
4. Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
5. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
6. Kranke Personen im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, Kontakt mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt aufzunehmen sowie die Empfehlungen des BAG einzuhalten.
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
10. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Schutzkonzept Gastgewerbe erhoben.

1. HÄNDEHYGIENE

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

Vorgaben	Umsetzungsstandard
Aufstellen von Händehygienestationen:	Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
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.

2. GESICHTSMASKEN

Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben.

Massnahmen
Jede Person muss grundsätzlich in öffentlich zugänglichen Innenräumen von Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen. Bei Einsatz des Covid-Zertifikats gelten besondere Bestimmungen.
Betreffend Personal mit Gästekontakt gilt: Entweder muss das Personal im Innenbereich eine Maske tragen oder es kann auf die Maske verzichtet werden, wenn das gesamte Personal mit Gästekontakt sowie die Gäste über ein Zertifikat verfügen. Der Betreiber muss eine dieser Optionen wählen. Aussen gilt keine Maskenpflicht für Mitarbeitende.

Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand auch beim Tragen einer Maske nach Möglichkeit einzuhalten.

Als Gesichtsmasken gelten Atemschutzmasken, Hygienemasken sowie auch Textilmasken, die eine hinreichende, schützende Wirkung entfalten.

Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, ebenso Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können.

Personen, die sich trotz Hinweisen und Ermahnungen nicht an die Maskentragpflicht (wo gefordert) halten, sind wegzuweisen.

3. DISTANZ HALTEN

Vorgaben	Umsetzungsstandard
Bewegungs- und Aufenthaltszonen festlegen	
Distanz von 1,5m zwischen Kundschaft gewährleisten	Wenn nötig Bodenmarkierungen anbringen, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5m zwischen im Betrieb anwesenden Gästegruppen zu gewährleisten und den Personenfluss zu respektieren.
	Sitzplätze in Aufenthaltsräumen haben einen Abstand von 1,5m.
	Der Betrieb stellt sicher, dass sich die Gästegruppen nicht vermischen.
	1,5m Distanz in WC Anlagen sicherstellen (z.B. Absperren einzelner Pissoirs oder Toiletten).
Raumteilung	
Distanz von 1,5m gewährleisten	Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1,5m und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» einen 1,5m von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
	Übernachten zwei sich nicht bekannte Gäste in einem Mehrbettzimmer (unabhängige Anreisen), ist die 1,5m Abstandregelung einzuhalten. Gäste, die gemeinsam anreisen und in einem Mehrbettzimmer übernachten (Gästegruppe), müssen keine 1,5m Abstand einhalten. Dies gilt auch für Familien. Zwischen den Gästegruppen sollte 1,5m Abstand gewährleistet werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand von 1,5m.
Kinderspielecken	Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine Mindestabstände für die Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein und tragen in Innenräumen eine Maske.
Unterschreitung des Abstands	Eine Unterschreitung des Abstands zwischen unterschiedlichen Gästegruppen ist nur zulässig, wenn zweckmässige Abschränkungen angebracht werden.

Anzahl Personen begrenzen	
Anzahl Nutzer in Räumlichkeiten regulieren	Maximale Anzahl der Nutzer wird am Eingang ausgeschrieben.

4. REINIGUNG

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

Massnahmen	
Lüften	
Luftzirkulation innen gewährleisten	Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. jede Stunde für ca. 5 bis 10 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).
Luftzirkulation in Aussenbereichen gewährleisten	Bei Aussenbereichen muss die Luftzirkulation gewährleistet sein. So dürfen bei überdachten Aussenbereichen auf mindestens der Hälfte der Seiten der Aussenanlage keine Wände (Mauerwerk, Holz oder Glas) oder wandähnliche Abtrennungen (Plastikfolien, Blachen, dichter Pflanzenbewuchs o.ä.) vorhanden sein; sind zu mehr als der Hälfte der Seiten Abschränkungen vorhanden, darf keine Überdachung vorhanden sein (einzelne Sonnenschirme gelten nicht als Überdachung; eine umfassende Abdeckung durch Sonnenschutz hingegen schon). Bei der Öffnung nur von Türen oder Zwischenräumen an einzelnen Seiten kann nicht von einer offenen Seite ausgegangen werden.
Oberflächen und Gegenstände	
Reinigung von Kontaktflächen	Alle Kontaktflächen werden regelmässig gereinigt..
Abfall	
Bereitstellung von Abfalleimern	Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken. Abfalleimer werden regelmässig geleert.
Arbeitskleidung und Wäsche	
Berufswäsche sauber halten	Arbeitskleider regelmässig mit handelsüblichem Waschmittel waschen.

5. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen	
Schutz vor Infektion	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.

6. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

Massnahmen

Gesichtsmasken sollen je nach Gebrauch gewechselt und/oder gereinigt werden. 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.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5m) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

7. INFORMATION

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

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, wenn erforderlich das Tragen der Masken bis zum Tisch 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, 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.

Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten, z. B. anhand der aktuelle BAG-Plakate: <https://bag-coronavirus.ch/downloads/>

Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

8. MANAGEMENT

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

Massnahmen

Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach.

Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.
Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.
Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen. Sie können Bussen verhängen, oder einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen.
Für Mitarbeitende von Unternehmen, die über ein Testkonzept (wöchentliches Testen vor Ort) verfügen und der vor Ort tätigen Belegschaft mindestens einmal pro Woche Testungen anbieten, entfällt bei ihrer beruflichen Tätigkeit die Kontaktquarantäne. Die Kontaktquarantäne entfällt auch für Mitarbeitende, die geimpft oder genesen sind.
Die Arbeitgeber müssen gewährleisten, dass die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer die Empfehlungen des BAG betreffend Hygiene und Abstand einhalten können. Hierzu sind entsprechende Massnahmen vorzusehen und umzusetzen.
Die Arbeitgeber treffen weitere Massnahmen gemäss dem STOP-Prinzip (Substitution, technische Massnahmen, organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung), namentlich die Möglichkeit von Homeoffice, die physische Trennung, getrennte Teams, regelmässiges Lüften oder das Tragen von Gesichtsmasken.

9. ANDERE SCHUTZMASSNAHMEN

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.
Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.
Veranstaltungen sind erlaubt. Es sind besondere Bestimmungen einzuhalten.

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____