

# STANDARD-SCHUTZKONZEPT FÜR VERANSTALTUNGEN IN HOTELBETRIEBEN UNTER COVID-19

---

Version 2: 29.05.2020, gültig ab dem 6. Juni 2020

## EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für alle Hotelbetriebe, die Veranstaltungen (z.B Seminare) anbieten. 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. Für Gästegruppen gilt die Definition im Schutzkonzept Gastgewerbe.

Der Betrieb sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des 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 Restaurationsbetriebe, Barbetriebe und Gemeinschaftsgastronomie stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Diskotheken, Tanzlokale und Nachtclubs Erheben die Kontaktdaten anwesender Personen, wenn es zu einem engen Kontakt kommt.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 2 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
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.
10. Personendaten der Gäste werden gemäss Schutzkonzept Gastgewerbe erfasst.

# WAS AKTUELL ERLAUBT UND NICHT ERLAUBT IST (STAND 6. JUNI 2020)

Alle Veranstaltungen aller Art bis 300 Personen sind erlaubt.

## 1. HÄNDEHYGIENE

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

Vorgaben	Umsetzungsstandard
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.
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.
Anfassen von Oberflächen und Objekten vermeiden	Die Seminarteilnehmer werden aufgefordert, möglichst den eigenen Laptop (eigenes Material wie Stifte) mitzubringen. Betriebseigenes Material wird vom Betrieb regelmässig desinfiziert oder entsorgt.

## 2. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 2 m Distanz zueinander.

Vorgaben	Umsetzungsstandard
<b>Bewegungs- und Aufenthaltszonen festlegen</b>	
Distanz von 2 m zwischen den Gästegruppen gewährleisten	Innerhalb der Gästegruppen müssen keine Abstände eingehalten werden. Der Betrieb stellt möglichst sicher, dass sich die Gästegruppen nicht vermischen.
	2 m Distanz in WC Anlagen sicherstellen (z.B. Absperren einzelner Pissoirs oder Toiletten)  Falls möglich Laufrichtungen in Korridoren definieren um das sich Kreuzen der Gäste zu reduzieren
<b>Raumteilung</b>	
Distanz möglichst gewährleisten	In Seminaren gilt der Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Seminarteilnehmenden, sofern der Seminarraum genügend Platz dazu bietet.
Trennwände	Trennwände erfüllen folgende Auflagen, wenn Sitzplätze seitlich und nach vorne und hinten weniger als 2 Meter voneinander entfernt sind. <ul style="list-style-type: none"><li>- 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.</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Die untere Kante der Trennwand befindet sich zwischen dem Boden und der Höhe des am tiefsten gelegenen Sitzplatz, den die Trennwand trennt.</li> <li>- Die Trennwand reicht in der Horizontalen auf beiden Seiten des Sitzplatzes 50 cm über die Tisch-/Sitzkante hinaus oder schliesst direkt an einer Wand ab. Ausgenommen sind von dieser spezifischen Regelung Seminarbestuhlungen in Reihen- oder U-Form, wenn der Abstand zum Tisch gegenüber 2 m beträgt. Hier muss der 50 cm Abstand nur auf seitlich eingehalten werden.</li> <li>- Trennwände sollten nach Veranstaltungsende desinfiziert werden.</li> </ul> <p>Es sind grundsätzlich alle Materialien zugelassen, solange der Schutz vor einer Tröpfcheninfektion durch die Materialwahl nicht deutlich negativ beeinträchtigt wird.</p>
	Der Betrieb vermeidet möglichst, dass das Personal Gegenstände der Gäste anfasst.
<b>Verpflegung der Seminarteilnehmer</b>	<p>Für die Verpflegung gilt das Schutzkonzept Gastgewerbe. Die Seminarteilnehmer können als Gästegruppe deklariert werden.</p> <p>Bei der Pausenverpflegung (z.B. Kaffeepausen) ist ebenfalls das Schutzkonzept Gastgewerbe einzuhalten.</p> <p>Selbstbedienungskaffeemaschinen sind erlaubt, sollten jedoch regelmässig gereinigt und desinfiziert werden (z.B. nach den Pausen).</p>
<b>Anzahl Personen begrenzen</b>	
<b>Anzahl Nutzer in Räumlichkeiten regulieren</b>	<p>Nach Anzahl Sitzplätzen</p> <p>maximale Anzahl der Nutzer wird am Eingang ausgeschrieben.</p>
<b>Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 2 m</b>	
<b>Distanz von 2 m kann nicht eingehalten werden</b>	<p>Mit trennenden Elementen arbeiten (z.B. Plexiglas an der Rezeption)</p> <p>Mit Schutzartikeln arbeiten (z.B. Mundschutz, Handschuhe)</p>

### 3. REINIGUNG

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

<b>Massnahmen</b>	
<b>Lüften</b>	
<b>Luftzirkulation unbedingt gewährleisten</b>	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).
<b>Oberflächen und Gegenstände</b>	
<b>Oberflächen und Gegenstände regelmässig reinigen</b>	Sämtliche Oberflächen werden regelmässig fachgerecht gereinigt.
<b>Reinigungen</b>	

<b>Regelmässige Reinigung</b>	WC-Anlagen werden regelmässig gereinigt und desinfiziert. Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen.
	Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmässig ausgewechselt werden.
<b>Abfall</b>	
<b>Kontakt mit möglicherweise infektiösem Abfall vermeiden und sicherer Umgang mit Abfall</b>	Offene Abfalleimer werden regelmässig geleert.
<b>Arbeitskleidung und Wäsche</b>	
<b>Berufswäsche sauber halten</b>	persönliche Arbeitskleidung verwenden
	Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.
	Kundenwäsche bei mehrmaliger Verwendung nur für dieselbe Person verwenden.

#### 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	
<b>Besonders gefährdete Personen schützen</b>	Die Bestimmungen von Art. 10c der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus müssen übernommen werden und gelten für alle Betriebe und alle Mitarbeitenden.
	Der Betrieb berücksichtigt, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen.

#### 5. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen	
<b>Schutz vor Infektion</b>	Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. <a href="http://www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene">www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene</a> ) Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

#### 6. BESONDERE 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 möglichst auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese regelmässig.
Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 2 Metern) 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. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und instruieren, die 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, Gesichtsviere, 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, z.B. anhand des aktuellen BAG-Plakates «so schützen wir uns».
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. 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.

## 9. 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: \_\_\_\_\_