

STANDARDSCHUTZKONZEPT FÜR BED & BREAKFAST-BETRIEBE UNTER COVID-19

Version 12.06.2020

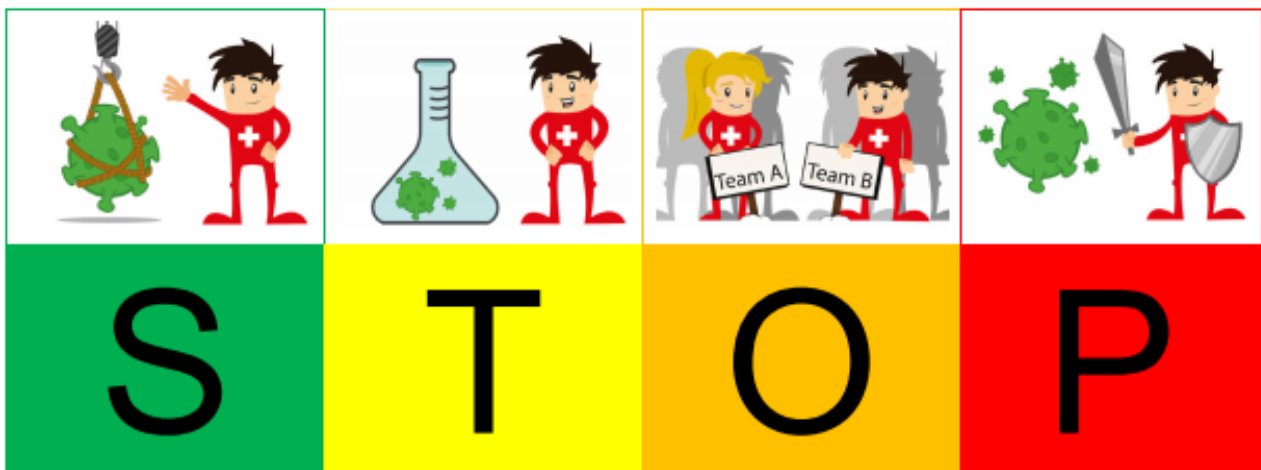
EINLEITUNG

Dieses Schutzkonzept dient als Vorlage für alle Bed & Breakfast-Betriebe. Die nachfolgenden Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen strenge Kontrollen durch. Die Betriebe können zusätzliche Massnahmen umsetzen. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (zum Beispiel im Lebensmittelbereich). Es sind sämtliche Bestimmungen der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19) zu befolgen.

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

Unter Gästegruppen werden im Folgenden jene Gäste zusammengefasst, die gemeinsam eintreffen oder für die gemeinsam vor dem Besuch oder vor Ort reserviert wurde.

Wenn nachstehend von Mitarbeitenden / Personal gesprochen wird, sind alle im Betrieb beschäftigten Personen (auch die Inhaber und mitarbeitenden Eheleute / Partner) gemeint.



GRUNDREGELN

Das Schutzkonzept des Betriebs soll sicherstellen, dass folgende Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen getroffen werden. Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche bzw. Inhaber sind für die Auswahl und Umsetzung dieser Massnahmen zuständig.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Halten sich mehrere Gästegruppen gleichzeitig im Betrieb auf, muss sichergestellt werden, dass sie sich nicht vermischen. WC / Badezimmer sollen, wenn immer möglich, nicht durch verschiedene Personengruppen geteilt werden.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 2 Meter Abstand zueinander.
4. Oberflächen und Gegenstände sind nach Gebrauch bedarfsgerecht und regelmässig zu reinigen, insbesondere, wenn sie von mehreren Personen berührt werden. Oberflächen im Badezimmer sowie WC und Wasserhähne müssen bei Nutzung durch verschiedene Personengruppen regelmässig gereinigt und desinfiziert werden.
5. Für besonders gefährdete Personen müssen angemessene Schutzmassnahmen ergriffen werden.
6. Kranke im Betrieb werden nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
7. Spezifische Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen gilt es zu berücksichtigen, um den Schutz zu gewährleisten.
8. Mitarbeitende und andere betroffene Personen müssen über die Vorgaben und Massnahmen informiert werden.
9. Die Vorgaben müssen auf Managementebene umgesetzt werden.
10. Die Personendaten aller Gäste werden erfasst. Die Meldescheinpflicht gilt auch ausserhalb von COVID-19.

BETROFFENER BETRIEB

Name	Adresse

ZUSAMMENFASSUNG

- Alle Standardmassnahmen werden im Betrieb angewendet
- Alle Standardmassnahmen werden im Betrieb angewendet, ausser folgende Massnahmen:

ABWEICHENDE MASSNAHMEN

Abweichung	Erklärung / Massnahme

1. HÄNDEHYGIENE

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

Massnahmen

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

Alle Personen im Betrieb sollen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife waschen. Dies insbesondere vor der Ankunft am Arbeitsplatz, zwischen Bedienung von Kundschaft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.

2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Der Betrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.

Massnahmen

Halten sich mehrere Gästegruppen im Betrieb auf, muss sichergestellt werden, dass sie sich nicht vermischen. WC / Badezimmer sollen, wenn immer möglich, nicht durch unterschiedliche Personengruppen geteilt werden.

Die Grösse einer Gästegruppe ist auf max. 300 Personen beschränkt.

In Restaurationsbetrieben erfolgt die Konsumation von Essen und Getränken ausschliesslich sitzend.

3. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 2 Meter Abstand zueinander. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.

Massnahmen

Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und / oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich ein Abstand von 2 Metern eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand. Es sind grundsätzlich alle Materialien zugelassen, solange der Schutz vor einer Tröpfcheninfektion durch die Materialwahl nicht deutlich negativ beeinträchtigt wird.

Wenn die Distanz von 2 Metern im Restaurant / Frühstücksraum nicht eingehalten werden kann, müssen gestaffelte Essenszeiten eingeführt werden. Andernfalls muss mit trennenden Elementen (z.B. Plexiglas) oder mit Mundschutz und Handschuhen gearbeitet werden.

Im Service (z.B. Frühstück) wird ein Mindestabstand von 2 Metern dringend empfohlen. Sollte dieser Abstand auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske dringend empfohlen, es besteht allerdings keine Tragepflicht.

Massnahmen

Innen- / Aussenpools, Saunen, Whirlpools können genutzt werden. Gästegruppen sollen nicht vermischt werden, oder es muss eine Distanz von 2 Metern eingehalten werden.

Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.

Sitzplätze in Seminarräumen haben einen Mindestabstand von 2 Metern.

4. REINIGUNG

Oberflächen und Gegenstände sind nach Gebrauch, insbesondere, wenn sie von mehreren Personen berührt werden, bedarfsgerecht und regelmässig zu reinigen.

Massnahmen

Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen Luftaustausch (z.B. 4 x täglich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Lufrückführung zu verzichten (nur Frischluft).

Oberflächen und Gegenstände (auch Telefone, Arbeitswerkzeuge etc.) sind regelmässig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel insbesondere bei gemeinsamer Nutzung zu reinigen.

WC-Anlagen (inkl. WC-Spülung und Wasserhähne) sind regelmässig zu reinigen und zu desinfizieren.

Abfalleimer müssen regelmässig geleert werden. Das Anfassen von Abfall ist zu vermeiden. Es gilt Hilfsmittel (z.B. Besen, Schaufel) zu verwenden, Handschuhe zu tragen und sofort nach dem Gebrauch zu entsorgen.

5. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN

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

Massnahmen

Der Betrieb berücksichtigt, dass Risikogruppen eines besonderen Schutzes bedürfen.

6. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, sich in die Isolation gemäss BAG zu begeben. Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

Spezifische Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen sind zu berücksichtigen, um den Schutz zu gewährleisten.

Massnahmen

Hygienemasken werden je nach Gebrauch regelmässig 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 regelmässig gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.

Der Betrieb verzichtet möglichst auf gemeinsam benutzte Utensilien (z.B. Tischgewürze, Zuckerstreuer, Krüge etc.) oder reinigt sie regelmässig.

8. INFORMATION DER GÄSTE UND SCHULUNG DER MITARBEITENDEN

Mitarbeitende und weitere betroffene Personen sind über die Richtlinien und Massnahmen zu informieren.

Massnahmen

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 Mitarbeitenden 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 etc.) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden.

Das Personal wird in der fachgerechten Anwendung von Flächendesinfektionsmitteln geschult, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können. Es empfiehlt sich zudem, den Bodenbelag bei Händedesinfektionsstationen abzudecken.

Die Gäste werden vorgängig darauf hingewiesen, dass bargeldloses Bezahlen (Vorabüberweisung) bevorzugt wird.

9. MANAGEMENT

Umsetzung der Vorgaben auf Managementebene.

Massnahmen

Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel werden regelmässig nachgefüllt. (Auf genügenden Vorrat achten und rechtzeitig nachbestellen – Lieferverzögerungen)

Der Bestand von Hygienemasken wird regelmässig kontrolliert.

Soweit möglich erhalten besonders gefährdete Mitarbeitende nur Aufgaben mit geringem Infektionsrisiko.

Der Betrieb lässt keine kranken Mitarbeitenden arbeiten und schickt Betroffene sofort nach Hause.

Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine Mindestabstände für die Kinder.

10. PERSONENDATEN

Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten der Gäste. Diese Pflicht gilt auch ausserhalb von COVID-19 für in- und ausländische Gäste.

Massnahmen

Von jedem Gast werden die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit) und die Zimmernummer / der Zimmernamen erfasst. Der Betrieb bewahrt die Daten 10 Jahre auf und vernichtet sie danach vollständig. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.

WEITERE SCHUTZMASSNAHMEN

Für branchenübergreifende Dienstleistungen gelten die Schutzkonzepte der jeweiligen Branche.

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitenden übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Datum und Unterschrift: _____