

Schutzkonzept stand 12.12.2020

Inhalt

1 INHALT	2
1.1 Zweck	2
1.2 Geltungsbereich	2
1.3 Beteiligte	2
1.4 Schulungen	2
1.5 Mitgeltende Unterlagen	2
1.6 Änderungen	2
1.7 Kontrolle Kennzahlen	2
1.8 Verteiler	2
2 PROZESS	3
2.1 Allgemeine Grundregeln	3
2.2 Händehygiene	3
2.3 Gästegruppen auseinanderhalten	4
2.4 Distanz halten	4
2.6 Reinigung/Housekeeping	5
2.7 Besondere Arbeitssituation	5
2.8 Hallenbad	5
2.9 Kinderclub	5
2.10 Information	6
2.11 Management	6
2.12 Erhebung von Kontaktdaten	7
3 MITARBEITER INFORMATION	7

1 Inhalt

1.1 Zweck

Umsetzung der Coronamassnahmen des Bundes und den Vorgaben der Hotellerie Suisse zur Betreuung von Beherbergungs- und Gastronomiebetrieben. Zudem die Minimierung des Risikos einer Ansteckung. Mehr Sicherheit für das Personal und Gäste.

1.2 Geltungsbereich

Die Massnahmen gelten bis zu dem Zeitpunkt der Auflösung durch Bund und Hotelleriesuisse.

1.3 Beteiligte

Gesamtes Personal und Stakeholder.

1.4 Schulungen

Die Verantwortlichen werden das gesamte Personal schulen.

1.5 Mitgeltende Unterlagen

Hotelleriesuisse, Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19, Stand 11.12.2020, gültig ab dem 12.12.2020,
<https://www.hotelleriesuisse.ch/de/leistungen-und-support/coronavirus/hotelbetrieb/hygiene-und-schutz>

1.6 Änderungen

1.7 Kontrolle | Kennzahlen

Die Umsetzung des Konzepts wird von den Verantwortlichen, resp. vom betriebsinternen Sicherheitsbeauftragten laufend überprüft.

1.8 Verteiler

Revier Hospitality Group AG

2 Prozess

2.1 Allgemeine Grundregeln

- Das gesamte Personal reinigt sich regelmässig die Hände.
- Das jeweilige Abteilungsteam stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht miteinander vermischen.
- Mitarbeiter und andere Personen halten **1.5m Abstand** zueinander. Falls dies für einen Moment nicht möglich ist, soll die Kontaktdauer so kurz wie nötig gehalten werden.
- Sämtliche relevante Oberflächen werden bedarfsgerecht regelmässig gereinigt.
- Auf besonders gefährdete Personen wird im Besonderen Acht gegeben. Dazu gehören hauptsächlich ältere Personen, behinderte Personen und schwangere Personen.
- Krankes Personal wird nach Hause geschickt. Es gelten analog die Regeln des Mitarbeiterreglements. Die kranke Person wird angewiesen die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
- Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
- Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
- Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.
- Personendaten der Gäste werden gemäss Bestimmungen der Hotellerie erfasst.
- Es werden Informationsblätter der Hotelleriesuisse und vom BAG sichtbar an zentralen Stellen ausgehängt.

2.2 Händehygiene

Umsetzung

- Aufstellen eines Handdesinfektionsgerätes am Eingang somit haben alle Gäste die Möglichkeit beim Betreten der öffentlichen Bereiche sich die Hände zu desinfizieren.
- Möglichkeiten zum Händedesinfizieren auf allen Toiletten.
- Das Personal desinfiziert sich die Hände bei Ankunft und nach jeder Pause. Zudem werden die Hände regelmässig gründlich mit Seife gewaschen.
- Hände sind zusätzlich vor folgenden Arbeiten zu waschen oder zu desinfizieren
 - Tische eindecken
 - Sauberes Geschirr anfassen
 - Besteck polieren
 - Servietten falten

2.3 Gästegruppen auseinanderhalten

Umsetzung

- Es werden keine Stehplätze zur Verfügung gestellt. Die Mitarbeitenden werden den Gästen die Tische zuweisen.

2.4 Distanz halten

Umsetzung:

- Es gilt bis auf weiteres **für das gesamte Personal eine Maskenpflicht**.
- Es wird sichergestellt das der Mindestabstand von **1.5m** eingehalten wird, falls dies nicht möglich ist, soll die Kontaktdauer auf ein minimum verkürzt werden.
- Bei den Herren und Damen WC werden **Lavabos und Pissiors abgesperrt** um den Mindestabstand einzuhalten.
- Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Ausgenommen davon sind medizinische Notfälle.
- Saucen wie Ketchup oder Mayo sowie sämtliche Menagen werden nach Gebrauch bedarfsgerecht gereinigt.
- Im Restaurant dürfen höchstens vier Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Familien mit Kindern die im selben Haushalt leben.
- Es wird mit Bodenmarkierungen auf die **Abstandsregeln** zwischen den Gästegruppen aufmerksam gemacht. Zudem wird am Eingang ein Handdesinfektionsgerät aufgestellt.
- Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich **«Schulter-zu-Schulter»** ein Abstand von **1,5 Metern** und nach hinten **«Rücken-zu-Rücken»** ein **1,5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante** eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
- Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.
- Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von **1,5 Metern** zu anderen Gästegruppen einhalten können.
- Beim Frühstücksbuffet werden die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam gemacht. Es wird genügend Platz vor dem Buffet freigehalten.
- Gäste werden auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hingewiesen. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch. Die REVIER Hospitality Group AG ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.

2.6 Reinigung/Housekeeping

Umsetzung:

- Key-Cards und Kugelschreiber werden bei jedem Check-In und/oder Check-Out desinfiziert.
- Oberflächen werden regelmässig gereinigt/desinfiziert. Hierfür wird ein Reinigungsprotokoll geführt.
- Nach jedem gereinigten Hotelzimmer werden die verwendeten Putztücher gewechselt.
- In den öffentlichen Bereichen werden Abfalleimer bereitgestellt, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken. Diese Abfalleimer werden regelmässig geleert.
- Es wird für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen gesorgt (4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften).

2.7 Besondere Arbeitssituation

Umsetzung:

- Hygienemasken 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.

2.8 Hallenbad/Fitness

Umsetzung:

- Die Gäste haben die Möglichkeit, sich beim Betreten die Hände mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
- Im Bergbad und im Fitnessraum gilt eine Maskentragepflicht. Ausgenommen ist das Tragen beim Schwimmen.
- Ruheplätze und Sportgeräte werden mit **1.5m** Distanz zueinander aufgestellt.
- In den Duschen wird **jede zweite Dusche abgesperrt**, um den Mindestabstand einzuhalten.
- In den Umkleidekabinen ist der Mindestabstand von **1.5m** einzuhalten.
- Maximale Anzahl der Gäste wird am Eingang ausgeschrieben. Grundsätzlich **1 Person pro Sitzplatz**.

2.9 Kinderclub

Umsetzung:

- Es gelten keine Mindestabstände für Kinder. Erwachsene werden gebeten ausserhalb des Kinderclubs sich aufzuhalten.
- Spielzeug wird regelmässig gereinigt.

2.10 Information

Umsetzung:

- Die Arbeitnehmenden werden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb informiert. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.
- Die Schutzmassnahmen werden gemäss BAG im Eingangsbereich aufgehängt. 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 den Gästen.
- Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken) geschult, so dass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung wird mit einem Schulungsprotokoll nachgewiesen.
- Das Personal wird geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können. Zudem wird ein Reinigungsprotokoll geführt.
- 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». Die Mitarbeitenden werden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb informiert. Dabei ist auf vertraulichkeit zu achten, da Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

2.11 Management

Umsetzung:

- Das Management gewährleistet die ausreichende Versorgung an Desinfektionsmitteln, Reinigungsmitteln, Handschuhen und Gesichtsmasken. Der Bestand wird regelmässig kontrolliert und nachgefüllt.
- Besonders gefährdete Mitarbeiter bekommen Aufgaben zugewiesen, die das Risiko einer Ansteckung so minimal wie möglich halten.
- Jeder Mitarbeiter ist verpflichtet dem Verantwortlichen mitzuteilen, wenn er zur Risikogruppe gehört oder wenn er direkten Kontakt zu infizierten Personen hatte.
- Krankes Personal wird nach Hause geschickt. Es gelten analog die Regeln des Mitarbeiterreglements. Zudem ist bei einer Infektion die Isolation nach BAG zu befolgen.
- Die Abteilungsleiter überprüfen die Umsetzung der Massnahmen.
- Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden à 5 Minuten).
- Das Schutzkonzept wird den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorgewiesen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewährt. Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen. Sie können einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen oder einzelne Veranstaltungen verbieten oder auflösen.

2.12 Erhebung von Kontaktdaten

Umsetzung:

- Die Kontaktdaten müssen von mindestens einem Gast pro Gästegruppe erhoben werden.
- Kontaktdaten werden über das Reservationssystem oder mittels Kontaktformular erhoben. Es sind folgende Daten zu erheben:
 - **Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer**
- Die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit wird bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten.
- Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet werden.
- Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis **14 Tage nach** dem Besuch des jeweiligen Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort **vernichtet werden**.

3 Mitarbeiter Information

- Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert. Mit der Unterschrift bestätigt jeder Mitarbeiter die Massnahmen verstanden zu haben und diese umzusetzen.