

STANDARDSCHUTZKONZEPT FÜR BED & BREAKFAST-BETRIEBE UNTER COVID-19

Version 10.05.2020

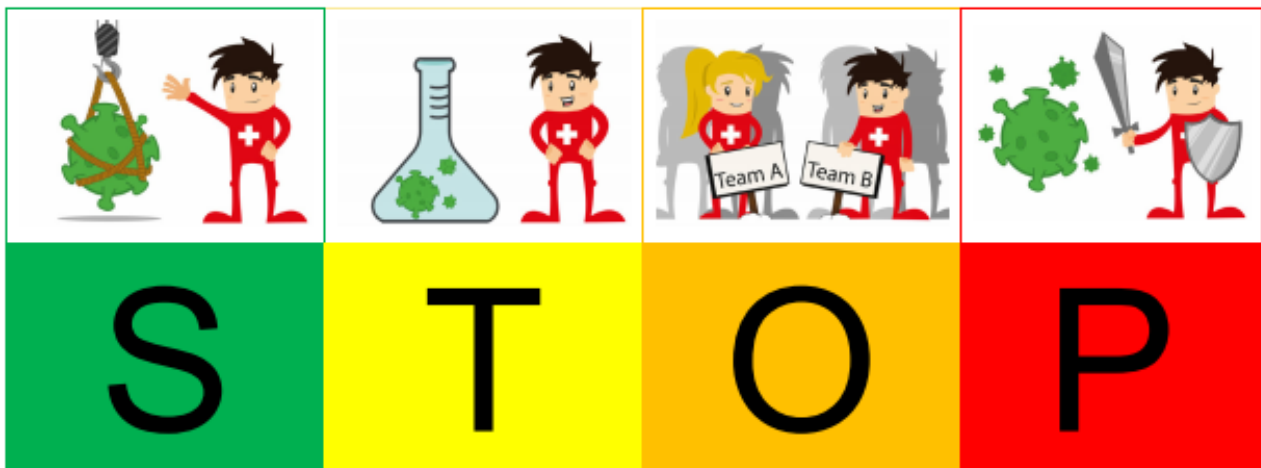
EINLEITUNG

Dieses Schutzkonzept dient als Vorlage für alle Bed & Breakfast-Betriebe. Davon ausgenommen sind Gruppenunterkünfte, für die ein eigenes Konzept gilt. 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. Eine Gästegruppe umfasst 1 bis 4 Personen, die sich untereinander kennen.

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. Das Anfassen von Objekten und Oberflächen ist möglichst zu vermeiden.
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 jeden Tag mehrfach 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 (Selbst-) 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

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 müssen sich bei Betreten des Betriebs (und des Wellnessbereichs) die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.

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.

Unnötige Gegenstände, die von der Kundschaft angefasst werden können, wie z.B. Zeitschriften in Gemeinschaftsbereichen, Flyer / Visitenkarten im Eingangsbereich, etc. müssen entfernt werden.

2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

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

Massnahmen

An einem Tisch darf maximal eine Gästegruppe von 4 Personen sitzen. Davon ausgenommen sind Eltern mit Kindern.

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.

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.

Massnahmen

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.

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

Der Betrieb vermeidet, dass Gegenstände der Gäste (z.B. Koffer oder Handtücher für den Wellnessbereich) angefasst werden. Dazu gehört auch deren Kleidung (z.B. Jacke bei der Begrüssung).

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).

Das Gedeck wird auch bei Nichtgebrauch nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt. Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einwegtücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen sie regelmässig, aber mindestens 1 x täglich ausgewechselt werden. Im Geschirrspüler sollte die Temperatur möglichst über 60° C liegen.

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

Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Kaffeemaschinen, Wasserspender und andere Objekte, die oft von mehreren Personen angefasst werden, müssen regelmässig gereinigt werden.

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. Abfallsäcke dürfen nicht zusammengedrückt werden.

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 (Selbst-) 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 auf gemeinsam benutzte Utensilien (z.B. Tischgewürze, Zuckerstreuer, Krüge etc.) oder reinigt diese nach jedem Gast

Der Betrieb verzichtet möglichst auf Gegenstände, die mehreren Gästen zur Verfügung gestellt werden (z.B. Zeitschriften, Magazine, Snacks).

Der Betrieb stellt von Buffets auf Bedienung à la carte um. Alternativ gewährleistet er, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert oder Einweghandschuhe benutzt oder mit frischem Besteck schöpft.

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 Flächendesinfektionsmittel 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.

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 Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____