

# STANDARD-SCHUTZKONZEPT FÜR HOTELBETRIEBE UNTER COVID-19

---

Version 16: 10.09.2021, gültig ab dem 13.09.2021

## 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.

Bei Personen ab 16 Jahren Zugang nur für Personen mit Covid-Zertifikat:

In Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation vor Ort erfolgt sowie in Wellness, Spa und Sportanlagen muss der Zugang zum Innenbereich für Personen ab 16 Jahren auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt werden. Dafür können die Betriebe auf die übrigen Schutzmassnahmen (Abstand, Trennwände, Sitzpflicht, Maskenpflicht, ...) verzichten.

Im Aussenbereich kann der Betrieb den Zugang auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränken, muss dies aber nicht tun. Falls der Zugang zum Aussenbereich eines Restaurations-, Bar- und Clubbetriebes nicht auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt wird, dann muss zwischen den verschiedenen Gästegruppen der Mindestabstand weiterhin eingehalten werden.

## 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. Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe, bei denen die Konsumation vor Ort erfolgt, sorgen dafür, dass der Zugang zum Innenbereich auf Personen mit einem Covid-Zertifikat eingeschränkt wird.

3. Tragen einer Gesichtsmaske in Innenräumen von Einrichtungen und Betrieben, sofern der Zugang bei Personen ab 16 Jahren nicht auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt wird.
4. Die Restaurationsbetriebe, Gemeinschaftsgastronomie sowie Bar- und Clubbetriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen im Aussenbereich nicht vermischen, sofern der Zugang bei Personen ab 16 Jahren nicht auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt wird.
5. 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.
6. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
7. Kranke Personen im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, Kontakt mit ihrer Ärztin oder ihrem Arzt aufzunehmen sowie die Empfehlungen des BAG einzuhalten.
8. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
9. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
10. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
11. 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
<b>Aufstellen von Händehygienestationen:</b>	Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
<b>Alle Personen im Unternehmen sollen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife waschen.</b>	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. COVID-ZERTIFIKAT

Massnahmen
Der Betrieb kontrolliert beim Eingang oder am Tisch, spätestens beim ersten Kontakt des Servicepersonals mit den Gästen, die Covid-Zertifikate der Gäste.
Die Gäste sind nach Möglichkeit vor dem Betreten der Innenräume auf die Covid-Zertifikatspflicht hinzuweisen, beispielsweise mit einem Plakat (vgl. Informationsmaterial BAG: <a href="https://bag-coronavirus.ch/downloads/">https://bag-coronavirus.ch/downloads/</a> ).

Die Zertifikate sind nur mit einem Ausweis (ID, Pass, ...) gültig. Die Kontrolle des Covid-Zertifikats erfolgt mittels «COVID Certificate Check»-App. Die Person, die das Covid-Zertifikat prüft, gleicht anhand des Identitätsnachweises (mit Foto) Name und Geburtsdatum mit den Informationen auf dem Covid-Zertifikat ab.

Personen unter 16 Jahren müssen kein Covid-Zertifikat vorweisen.

Daten aus der Zertifikats-Kontrolle dürfen nur aufbewahrt werden, wenn dies zur Sicherstellung der Zugangskontrolle erforderlich ist. In diesem Fall müssen die Daten spätestens nach 12 Stunden vernichtet werden. Die Daten dürfen zu keinem anderen Zweck aufbewahrt oder verwendet werden.

Mitarbeitende im Gastgewerbe müssen nicht über ein Covid-Zertifikat verfügen. Die Arbeitgeber sind jedoch berechtigt, das Vorliegen des Covid-Zertifikats ihrer Mitarbeitenden zu überprüfen, sofern dies dem innerbetrieblichen Schutzkonzept oder der Umsetzung des Testkonzepts dient.

Der Arbeitgeber muss schriftlich festhalten, wenn er anhand des Covid-Zertifikats Schutzmassnahmen oder Massnahmen zur Umsetzung eines Testkonzepts treffen möchte. Die Arbeitnehmenden sind anzuhören.

Betriebskantinen, Restaurationsbetriebe im Transitbereich von Flughäfen sowie in sozialen Einrichtungen, können auf die Beschränkung des Zugangs für Personen ab 16 Jahren auf Personen mit einem Zertifikat verzichten.

In folgenden Hotelbereichen gilt eine Zertifikatspflicht:

- Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe im Innenbereich.
- Veranstaltungen in Innenbereichen (Privatanlässe wie Hochzeiten, Seminare, kulturelle Veranstaltungen wie Konzerte, Theater, Sportveranstaltungen).
- Sportliche Innenbereiche wie Wellness- und Fitnessbereiche, Hallenbäder, Thermalbäder etc.

Die reine Übernachtung im Hotel fällt nicht unter die Zertifikatspflicht.

Gäste, die nicht vor Ort konsumieren (Take-Away), müssen kein Zertifikat vorweisen. Für sie gilt eine Maskenpflicht im Innenbereich und die Einhaltung des Abstandes.

Im Aussenbereich gilt keine Zertifikatspflicht.

Eine Hinterlegung des Zertifikats gerade für geimpfte bzw. genesene Personen bei Einrichtungen, die personalisierte Abonnements ausstellen (z.B. Fitnesscenter, Check-in im Hotel), ist grundsätzlich zulässig. Es liegt in der Verantwortung des Betreibers, durch eine periodische Überprüfung die Gültigkeit des (integrierten) Zertifikats zu prüfen (namentlich auf einen allfälligen Widerruf hin).

### 3. GESICHTSMASKEN

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

#### Massnahmen

Im Innenbereich entfällt die Maskenpflicht für Gäste, wenn der Zugang auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt wird.

Im Aussenbereich muss ebenfalls keine Maske getragen werden. Gäste ohne Covid-Zertifikat, die sich im Aussenbereich aufhalten, tragen eine Maske, wenn sie den Innenbereich aufsuchen (bspw. Theke, Buffet, WC-Anlagen, ...).

## 7. 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.

## 8. 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 den Anwendungsbereich des Covid-Zertifikats, 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 aktuellen 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.

## 9. 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.

Der Arbeitgeber darf das Vorliegen eines Zertifikats bei ihren Arbeitnehmer:innen überprüfen, wenn dies der Festlegung angemessener Schutzmassnahmen oder der Umsetzung des Testkonzepts dient. Das Ergebnis der Überprüfung darf nicht für andere Zwecke verwendet werden.

Der Betrieb instruiert die Mitarbeitenden über die Kontrolle der Covid-Zertifikate.

## 10. 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: M. BRS; 13.9.21