

# SCHUTZKONZEPT FÜR BETRIEBE UNTER COVID-19: ALLGEMEINE ERLÄUTERUNGEN

---

Version 1: 05.05.2020

## EINLEITUNG

---

Das Schutzkonzept gilt für alle Hotelbetriebe. 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.

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
2. Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
3. 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.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch.
5. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen
6. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die 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 erfasst
11. Personaleingang bei der Küche. Wir werden gleich zu Beginn die Hände desinfizieren und uns mit der Maske bestücken. Ebenfalls ist das der Personalausgang.

## SCHUTZMASSNAHMEN FÜR MITARBEITENDEN UND GÄSTE

Alle Mitarbeitenden:

Bei Arbeitsbeginn und Arbeitsende wird die Körpertemperatur gemessen und auf der dementsprechenden Liste eingetragen. Bei mehr als 37,5 Grad wird dies der Abteilungsleitung gemeldet. Ca. nach 30 Minuten erneut messen. Falls Temperatur immer noch über 37,5 Grad ist, umgehend nach Hause gehen. Anschliessend die Entwicklung beobachten, zu Hause bleiben bis Temperatur wieder normal ist, danach zurück die Arbeit antreten.

Strassenschuhe gegen Arbeitsschuhe wechseln, nicht in Strassenschuhen arbeiten

Desinfektionsmittel neben Stempeluhr nutzen gemäss Plakat

Bei Antritt eines Arbeitsplatzes Computertastatur und Maus desinfizieren

Tragepflicht von Schutzvisier oder Masken für alle Mitarbeitenden:

- in der Küche (ausser bei Arbeiten am Herd)
- Im Office (abwechseln im Dienst)
- falls der Mindestabstand von 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann.
- Beim Anrichten und Vorlegen von kalten Speisen
- Der Servicemitarbeitenden während den Speiseservicezeiten
- Während der Reinigung von Hotelzimmern

Handhabung der Masken: <https://www.bag.admin.ch/bag/de/home/krankheiten/ausbrueche-epidemien-pandemien/aktuelle-ausbrueche-epidemien/novel-cov/so-schuetzen-wir-uns.html#613045239>

Gäste müssen sich setzen und werden bedient. (Büffets nur für Gruppen).

Abteilung	Schutzmassnahmen
<b>Küche</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Händedesinfektion</li> <li>• Tragepflicht von Schutzvisier oder Masken, ausser am Herd</li> <li>• Frühstück Käse und Aufschnitt auf Teller pro Tisch anrichten. Ergänzendes Angebot auf kleinen Büffets (Joghurtbecher; Portionen Fruchtsalat etc.)</li> <li>• Gruppen bedienen sich vom Büffet, das Dessert wird serviert.</li> <li>• Die Essenszeiten werden mit den Gruppen abgesprochen, so dass sich die Gästegruppen nicht mischen. Falls ein zeitlicher Versatz nicht möglich ist, wird ein zweites Büffet installiert oder die kleinere Gruppe wird serviert.</li> <li>• Teller anrichten, regenerieren und fertig anrichten im Office</li> <li>• À la carte Angebot leicht reduzieren</li> </ul>
<b>Restaurant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nach jedem Gast Stühle, Tische und Tischsteller desinfizieren</li> <li>• Eigene Hände waschen oder desinfizieren vor: eindecken, sauberes Geschirrfanfassen, Servietten falten und Besteck polieren.</li> <li>• Tragepflicht von Schutzvisier oder Masken im Office</li> <li>• Plexiglasscheibe vor der Kasse</li> <li>• Frühstück: Teller/Platten und Ergänzungen vom kleinen Büffet.</li> <li>• Kaffeepausen für Seminargruppen Selbstbedienung, jede Gruppe hat ein eigenes Büffet.</li> <li>• Getränkearten rausgeben auf Nachfrage. Danach desinfizieren</li> <li>• Pinwand &amp; «Schiefertafeln» mit Tagesmenü &amp; kleinem à la carte Angebot</li> <li>• Keine Zeitschriften und Magazine mehr auflegen</li> <li>• Tragepflicht von Schutzvisier oder Masken während den Essenszeiten</li> <li>• Die Servicefachkraft die den Gast empfängt, trägt keine Maske und schreibt den Namen usw. auf</li> </ul>
<b>Housekeeping</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maskentragepflicht während der Zimmerreinigung</li> <li>• Händewaschen mit Seife nach jedem Zimmer oder Handschuhe wechseln nach jedem Zimmer</li> <li>• Zimmer nur Reinigen, wenn der Gast nicht anwesend ist</li> <li>• Keine persönlichen Gegenstände des Gastes berühren</li> <li>• Magazine und Zeitschriften aus den Gästezimmern entfernen</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschirr und Gläser täglich ersetzen</li> <li>• Dem Gast anbieten, auf Wunsch auf die Zimmerreinigung zu verzichten</li> <li>• Kontaktfläche täglich mindestens 2 Mal desinfizieren (Treppengeländer, Türgriffe und -Rahmen, Lift- und Lichtschalter, Fernbedienung TV Raum)</li> <li>• Reinigungskontrolllisten nachführen</li> <li>• Tägliche Kontrolle der Desinfektionsstationen</li> <li>• Kontrolle Infomaterial (rote Plakate)</li> <li>• Überwachung Bestand Desinfektionsmittel</li> <li>• Alle Zimmer Anreise oder Restant täglich gut Lüften</li> </ul>
<b>Rezeption</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schlüssel nach Rückgabe desinfizieren</li> <li>• 2 Plexiglasscheiben an der Rezeption</li> <li>• Essen: Liste für Menüwünsche vorbereiten</li> <li>• Maximal 2 Arbeitsplätze an der Rezeption !1,5 Meter Abstand!</li> <li>• 1 im Backoffice, darf zum Kassieren nach vorne kommen</li> <li>• Im Seminarraum müssen die 1,5 Meter Abstand eingehalten werden, sofern die Raumgröße dies zulässt. Der Veranstalter wird von uns informiert, falls der Raum für die gewünschte Gruppengröße zu klein ist. Er entscheidet, ob er trotzdem buchen will.</li> <li>• Plenarsaal 1 80 m2 = 35 Pers.</li> <li>• Plenarsaal 2 120 m2 = 53 Pers.</li> <li>• Plenarsaal 3 60 m2 = 26 Pers.</li> <li>• 500er Zimmer, 604, 605 &amp; 606 für max. 2 Personen</li> <li>• Gäste über die Verhaltensregeln informieren</li> <li>• Dem Gast anbieten, auf Wunsch auf die Zimmerreinigung zu verzichten</li> <li>• Falls Gast deutliche Krankheitssymptome bitten nicht einzuchecken</li> <li>• Gast bitten, falls er nach seiner Abreise Symptome hat dies uns zu melden</li> <li>• Gast bitten den Lift nicht gemeinsam mit fremden Gästen zu nutzen</li> </ul>

## 1. HÄNDEHYGIENE


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

Vorgaben	Umsetzungsstandard	Welche Bereiche im Hotel?
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 beim Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel die Hände desinfizieren können.	Empfangsbereich, vor den Toiletten
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.	Ganzer Betrieb
Anfassen von Oberflächen und Objekten vermeiden	Entfernung von unnötigen Gegenständen, welche von Kundschaft angefasst werden können, wie z. B. Zeitschriften, Visitenkarten, Gästemappen im Hotelzimmer etc.	Empfangsbereich, Lobby, Hotelzimmer

## 2. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 m Abstand zueinander.

Vorgaben	Umsetzungsstandard	Welche Bereiche im Hotel?
Distanz von 1,5 m zwischen Kundschaft gewährleisten	Bodenmarkierungen anbringen, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 m zwischen im Betrieb anwesenden Personen zu gewährleisten und den Personenfluss zu respektieren	Empfangsbereich Restaurant Konzertgäste
Die Grösse einer Gästegruppe ist auf maximal 300 Personen beschränkt	Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt.	Pro Gruppe mit mehr als 4 Personen müssen die Kontaktdaten mindestens einer Person erhoben werden.
Konsumationen müssen sitzend eingenommen werden.	Die Mindestabstände innerhalb einer Gruppe müssen nicht eingehalten werden	Der Betrieb stellt sicher, dass sich die Gästegruppen nicht vermischen
Maximalbelegung der Räume	Plenarsaal 1: 80 m <sup>2</sup> maximal 35 Personen Plenarsaal 2: 120 m <sup>2</sup> maximal 53 Personen Plenarsaal 3: 60 m <sup>2</sup> maximal 26 Personen Gruppenraum 1a: 50 m <sup>2</sup> maximal 22 Pers. Gruppenraum 1b: 30 m <sup>2</sup> maximal 13 Pers. Gruppenraum 2: 22 m <sup>2</sup> maximal 9 Pers. Gruppenraum 3: 16 m <sup>2</sup> maximal 7 Pers. In Ausnahmefällen kann mit dem Veranstalter ein Überschreiten dieser Personenzahl vereinbart werden, falls er dies will.	
	1,5 m Distanz in WC Anlagen sicherstellen (Absperren mittleres Pissoir)	WC Anlagen
<b>Raumteilung</b>		
Der Betrieb stellt sicher, dass wartende Gäste den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen wartenden Gästen einhalten		
Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.		
<b>Maximale Personenzahl pro Tisch</b>	Die Anzahl Personen in einer Gästegruppe ist maximal 300 Personen. Es besteht keine Begrenzung der Personenzahl pro Tisch, solange sie zur selben Gruppe gehören	Ganzer Betrieb
<b>Gruppen trennen</b>	Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung der Gästegruppen gibt.	Ganzer Betrieb
<b>Stehende Konsumationen sind erlaubt</b>	Bei Seminargruppe z.B. Kaffeepausen ist auf eine Trennung verschiedener Gruppen strikt zu achten.	Ganzer Betrieb
<b>Distanz von 2 m gewährleisten</b>	Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1,5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» einen 1,5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.	Empfangsbereich, Restaurant, Seminarräume, Lobby

<b>Trennwände</b>	<p>Trennwände erfüllen folgende Auflagen, wenn Sitzplätze weniger als 1,5 Meter voneinander entfernt sind.</p> <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> <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 Ruheplatzes 50 cm über die Tisch-/Sitzkante hinaus oder schliesst direkt an einer Wand ab.</li> </ul> <p>Es sind grundsätzlich alle Materialien zugelassen, solange der Schutz vor einer Tröpfcheninfektion durch die Materialwahl nicht deutlich negativ beeinträchtigt wird.</p>	Empfangsbereich, Restaurant, Seminarräume, Lobby falls erforderlich oder gewünscht
	<p>Der Betrieb vermeidet, dass das Personal Gegenstände der Gäste anfasst. Dazu gehört auch deren Kleidung. Garderoben sind nur zulässig, wenn das Kleidungsstück versorgt oder entnommen werden kann, ohne dass andere Kleider oder Gegenstände (z. B. Kleiderbügel) angefasst werden.</p>	Empfangsbereich, Lobby, Seminarräume
<b>Hotelzimmer</b>	<p>Wenn die Personen nicht im gleichen Haushalt leben, aber gemeinsam ein Zimmer buchen, ist davon auszugehen, dass sie ohnehin engen Kontakt haben. Diese Personen müssen den Abstand von 2 Metern nicht einhalten.</p> <p>14x Einzelzimmer Seesicht mit Dusche/WC (100er &amp; 200er)  1x Doppelzimmer mit Dusche/WC (401)  6x Einzelzimmer mit Lavabo (601, 603, 607, 608, 704 &amp; 705)  Muss der Abstand eingehalten werden ist es in folgenden Zimmern möglich:  9x Doppelzimmer zur Sonnseite mit Dusche/WC (300 &amp; 400er Zimmer ohne 401)  Mehrbettzimmer mit Dusche/WC  5x für 4 Personen: 501 502, 503, 504 &amp; 505  8x Doppelzimmer Lavabo: 604, 605, 701, 702, 703, 706, 708 &amp; 710  1x Mehrbettzimmer mit Lavabo: 606</p>	
<b>Personalräume</b>	<p>In Aufenthalts- und Pausenräume für das Personal wird die Anzahl Personen auf 1 Person pro 2,25 m<sup>2</sup> limitiert. Arbeitspausen werden bei Bedarf gestaffelt organisiert. Der Abstand von 1,5 m muss eingehalten werden. Garderoben nur einzeln betreten.</p>	Personalräume
<b>Anzahl Personen begrenzen</b>		
<b>Anzahl Nutzer in Räumlichkeiten regulieren</b>	Nach Anzahl Sitzplätzen	Lobby, Seminarräume
<b>Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 2 m</b>		
<b>Distanz kann nicht eingehalten werden</b>	<p>Mit trennenden Elementen arbeiten (z.B. Plexiglas an der Rezeption)  Oder Schutzartikeln(z.B. Mundschutz, Handschuhe)</p>	Empfangsbereich
<b>Massnahmen</b>		
<p>Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet</p>		
<p>2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1,5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt ebenfalls kein Mindestabstand.</p>		

Im Service wird ein Mindestabstand von 1,5 Metern dringend empfohlen. Der Betrieb sollte organisatorische Massnahmen prüfen, damit dieser Abstand eingehalten werden kann (z. B. Service-Tische oder Service-Wagen, Abholstationen, Service über Theke). Kann dieser Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützt der Betrieb das Personal, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.

Sollte der Abstand von 1,5 Metern im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) oder eines Gesichtsvisiers dringend empfohlen, aber es besteht keine Tragepflicht. Der Betrieb muss es den Mitarbeitenden auf ihren Wunsch hin ermöglichen, mit Hygienemasken oder Gesichtsvisier zu arbeiten. Er kann das Tragen einer bestimmten Hygienemaske oder eines Gesichtsvisiers nur verbieten, wenn das Produktvergleichsweise stark auffällt und alternative Hygienemasken oder Gesichtsvisiere verfügbar sind.

### 3. REINIGUNG

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

Massnahmen		Welche Bereiche im Hotel?
Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor Wiederverwendung gereinigt.		
Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmässig, aber mindestens 2 x täglich ausgewechselt werden		
<b>Lüften</b>		
<b>Luftzirkulation unbedingt gewährleisten</b>	für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch sorgen 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).	Ganzer Betrieb
<b>Oberflächen und Gegenstände</b>		
<b>Oberflächen und Gegenstände regelmässig reinigen</b>	Oberflächen und Gegenstände (z.B. Sitzgruppen, Boden, Tische, Stühle, Rezeption, Kaffeemaschinen in Hotelzimmer, genutzte Hotelzimmer) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.	Empfangsbereich, Lobby, TV Raum, Hotelzimmer
<b>Objekte, die von mehreren Personen angefasst werden regelmässig reinigen</b>	Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmässig – je nach Gebrauch, aber mindestens 2 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.	Ganzer Betrieb
	Schlüssel- Schlüsselkarten der Gäste werden bei Check-In und Check-Out desinfiziert.	Empfangsbereich
<b>Reinigungen</b>		
<b>Regelmässige Reinigung</b>	WC-Anlagen werden nach jeder Schicht gereinigt und desinfiziert (aber mindestens 2 x täglich). Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen.	Ganzer Betrieb
	Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmässig, aber mindestens 2 x täglich ausgewechselt werden. Ausnahme sind Hotelzimmer. Hier soll nach jedem Zimmer das Reinigungstuch gewechselt werden.	Ganzer Betrieb
<b>Zimmerreinigung</b>	Nach jeder Zimmerreinigung, Hände gründlich mit Seife waschen oder Einweghandschuhe nach jedem Zimmer wechseln	Housekeeping
<b>Abfall</b>		
<b>Kontakt mit möglicherweise infektiösem Abfall, sicherer Umgang mit Abfall</b>	Das Personal trägt Handschuhe im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und das Personal wäscht sich nach dem Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche gründlich die Hände.	Hotelzimmer

	Offene Abfalleimer werden täglich mehrmals geleert. Abfallsäcke werden nicht manuell zusammengedrückt. Im Empfangsbereich, Etagensduschen, Personalgarderobe usw.	öffentliche Bereiche
<b>Arbeitskleidung und Wäsche</b>		
<b>Berufswäsche</b>	persönliche Arbeitskleidung verwenden und sauber halten.	Ganzer Betrieb
	Arbeitskleider täglich gewechselt und mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen	Ganzer Betrieb
	Kundenwäsche bei mehrmaliger Verwendung nur für dieselbe Person verwenden.	Hotelzimmer

## 4. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN

Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen. Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Schutzmassnahmen des BAG. Der Schutz von besonders gefährdeten Mitarbeitenden ist in der COVID-19-Verordnung 2 geregelt.

Massnahmen		Welche Bereiche im Hotel?
<b>Besonders gefährdete Personen schützen</b>	Besonders gefährdete Personen gemäss Art. 10b Abs. 2 der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19) beachten die Hygienemassnahmen selbständig. Desinfektion von Computertastatur, Maus, Kreditkartenterminal und ähnlichem. Sie schützen sich falls nötig mit Masken.	Ganzer Betrieb

## 5. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen		Welche Bereiche im Hotel?
<b>Schutz vor Infektion</b>	Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen. Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.	Ganzer Betrieb
<b>Mitarbeitenden messen 2 Mal täglich ihre Körpertemperatur</b>	Bei Arbeitsbeginn und Arbeitsende wird die Körpertemperatur gemessen und auf der dementsprechenden Liste eingetragen. Bei mehr als 37,5 Grad wird dies der Abteilungsleitung gemeldet. Ca. nach 30 Minuten erneut messen. Falls Temperatur immer noch über 37,5 Grad ist, umgehend nach Hause gehen. Anschliessend die Entwicklung beobachten, zu Hause bleiben bis Temperatur wieder normal ist, danach zurück die Arbeit antreten.	Ganzer Betrieb

## 7. 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 gewechselt, aber mindestens alle 4 Stunden. 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 höchstens einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.
Der Betrieb verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese nach jedem Gast.
Der Betrieb verzichtet möglichst auf Gegenstände, die von mehreren Gästen geteilt werden (z.B. Zeitschriften)

Der Betrieb verzichtet entweder auf Touchscreens für Gäste (z. B. zur Bestellung), desinfiziert diese nach jedem Gast, oder stellt Desinfektionsmittel und Einwegtücher zur Verfügung.
Der Betrieb stellt selbstbediente Buffets auf bediente Buffets um. Alternativ gewährleistet er, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert, oder Einweghandschuhe benutzt, oder mit frischem Besteck schöpft.
Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 2 Metern) 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. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und instruieren, die (Selbst-)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 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, Gesichtsvisiere, 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 ist.
Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten.
Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb.

## 9. MANAGEMENT


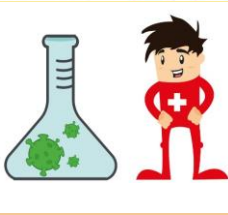
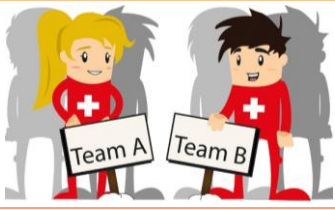

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

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 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 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.



## «STOP-Prinzip»

Das STOP-Prinzip erläutert die Reihenfolge der Ergreifung von Schutzmassnahmen.

<b>S</b>	<b>S</b> steht für Substitution, was im Falle von COVID-19 nur durch genügend Distanz möglich ist (z.B. Home-office).	
<b>T</b>	<b>T</b> sind technische Massnahmen (z. B. Acrylglas, getrennte Arbeitsplätze, etc.).	
<b>O</b>	<b>O</b> sind organisatorische Massnahmen (z. B. getrennte Teams, veränderte Schichtplanung).	
<b>P</b>	<b>P</b> steht für persönliche Schutzmassnahmen (z. B. Hygienemasken, Handschuhe, etc.).	

## Persönliche Schutzmassnahmen

**Persönliche Schutzmassnahmen sollten nur eingesetzt werden, wenn andere Massnahmen nicht möglich sind und eine adäquate Schutzausrüstung (z. B. Hygienemasken) verfügbar ist.** Sie sind weniger effizient als die Substitution und technische oder organisatorische Massnahmen.

Mitarbeitende müssen über das notwendige Wissen zur richtigen Anwendung der Schutzausrüstung verfügen und entsprechend geübt im Umgang damit sein. Wenn dies nicht der Fall ist, führt eine Schutzausrüstung möglicherweise zu einem falschen Sicherheitsgefühl und grundlegende, wirksame Massnahmen (Abstand halten, Hände waschen) werden vernachlässigt.

## ANDERE SCHUTZMASSNAHMEN

Massnahmen
Die Kontaktperson Arbeitssicherheit 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: \_\_\_\_\_