

# STANDARD-SCHUTZKONZEPT FÜR HOTELBETRIEBE UNTER COVID-19

---

Version 13: 16.04.2021, gültig ab dem 19. April 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.

### Sperrstunden:

Interne Hotelgäste: Ab 23 Uhr gilt eine Sperrstunde bis 6 Uhr morgens. Ein Hotelbetrieb kann jedoch Getränke und Speisen für die Konsumation im Zimmer zur Verfügung stellen.

Lieferdienste für Mahlzeiten und Take-away-Angebote: Ab 23 Uhr gilt eine Sperrstunde bis 6 Uhr morgens.

Für die Regelungen zur Verpflegung der internen und externen Gäste ist das Schutzkonzept Gastgewerbe zu beachten.

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

3. Die Restaurationsbetriebe, Gemeinschaftsgastronomie sowie Bar- und Clubbetriebe, stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.
4. 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.
5. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen.
6. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen. Für Mitarbeitende von Unternehmen, die über ein Testkonzept verfügen und der vor Ort tätigen Belegschaft mindestens einmal pro Woche Testungen anbieten, entfällt bei ihrer beruflichen Tätigkeit die Kontaktquarantäne.
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. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Schutzkonzept Gastgewerbe erhoben.
11. In den Skigebieten müssen besondere Bestimmungen gemäss Schutzkonzept Gastgewerbe eingehalten werden.

## 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. GESICHTSMASKEN

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

Massnahmen
Jede Person muss in Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste in Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben, während sie an ihrem Tisch sitzend Speisen oder Getränke konsumieren.
Die Maskentragpflicht gilt auch für das Personal, das dort arbeitet, soweit kein wirkungsvoller Schutz vor einer Ansteckung durch spezielle Schutzvorrichtungen (Kunststoff- oder Glasscheiben) sichergestellt ist. Auch das Küchenpersonal muss eine Maske tragen. Es kann auf das Tragen einer Maske verzichtet werden, insb. wenn ein ausreichender Abstand zwischen den Mitarbeitenden besteht oder bei Tätigkeiten, bei denen aus Sicherheitsgründen oder aufgrund der Art der Tätigkeit keine Maske getragen werden kann.

Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand auch beim Tragen einer Maske nach Möglichkeit einzuhalten.
Als Gesichtsmasken gelten Atemschutzmasken, Hygienemasken sowie auch Textilmasken, die eine hinreichende, schützende Wirkung entfalten.
Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, ebenso Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können.
Der Betrieb weist die Gäste auf die Maskentragpflicht hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.

### 3. DISTANZ HALTEN

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

Vorgaben	Umsetzungsstandard
<b>Bewegungs- und Aufenthaltszonen festlegen</b>	
<b>Distanz von 1,5m zwischen Kundschaft gewährleisten</b>	Bodenmarkierungen anbringen, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5m zwischen im Betrieb anwesenden Gästegruppen zu gewährleisten und den Personenfluss zu respektieren.
	Sitzplätze in Aufenthaltsräumen haben einen Abstand von 1,5m. Innerhalb der Gästegruppen (höchstens vier Personen, ausgenommen Familien mit Kindern) müssen keine Abstände eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich die Gästegruppen nicht vermischen.
	1,5m Distanz in WC Anlagen sicherstellen (z.B. Absperren einzelner Pissoirs oder Toiletten).
<b>Raumteilung</b>	
<b>Distanz von 1,5m gewährleisten</b>	Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1,5m und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» einen 1,5m von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
	Wenn im Betrieb Kulturveranstaltungen durchgeführt werden gilt: Der Abstand von 1,5m muss eingehalten oder ein Sitz freigelassen werden. Davon ausgenommen sind Familien oder Personen, die im gleichen Haushalt leben.
	Übernachten zwei sich nicht bekannte Gäste in einem Mehrbettzimmer (unabhängige Anreisen), ist die 1,5m Abstandregelung einzuhalten. Gäste, die gemeinsam anreisen und in einem Mehrbettzimmer übernachten (Gästegruppe), müssen keine 1,5m Abstand einhalten. Dies gilt auch für Familien. Zwischen den Gästegruppen sollte 1,5m Abstand gewährleistet werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand von 1,5m.
<b>Kinderspielecken</b>	Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine Mindestabstände für die Kinder. Allfälliges

	Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein und tragen eine Maske.
<b>Unterschreitung des Abstands</b>	Eine Unterschreitung des Abstands zwischen unterschiedlichen Gästegruppen ist nur zulässig, wenn zweckmässige Abschränkungen angebracht werden.
<b>Anzahl Personen begrenzen</b>	
<b>Anzahl Nutzer in Räumlichkeiten regulieren</b>	Bei Veranstaltungen (zum Beispiel Seminaren) ohne Publikum gilt eine Obergrenze von 15 Personen drinnen und draussen.
	Bei Veranstaltungen vor Publikum drinnen sind maximal 50 Personen resp. 1/3 der Kapazität erlaubt, draussen 100 Personen resp. 1/3 der Kapazität.
	Firmeninterne Sitzungen sind erlaubt ohne Personenbeschränkung erlaubt.
	Maximale Anzahl der Nutzer wird am Eingang ausgeschrieben.

## 4. REINIGUNG

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

<b>Massnahmen</b>	
<b>Lüften</b>	
<b>Luftzirkulation innen gewährleisten</b>	Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch 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 Lüftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).
<b>Luftzirkulation in Aussenbereichen gewährleisten</b>	Bei Aussenbereichen muss die Luftzirkulation gewährleistet sein. So dürfen bei überdachten Aussenbereichen auf mindestens der Hälfte der Seiten der Aussenanlage keine Wände (Mauerwerk, Holz oder Glas) oder wandähnliche Abtrennungen (Plastikfolien, Blachen, dichter Pflanzenbewuchs o.ä.) vorhanden sein; sind zu mehr als der Hälfte der Seiten Abschränkungen vorhanden, darf keine Überdachung vorhanden sein (einzelne Sonnenschirme gelten nicht als Überdachung; eine umfassende Abdeckung durch Sonnenschutz hingegen schon). Bei der Öffnung nur von Türen oder Zwischenräumen an einzelnen Seiten kann nicht von einer offenen Seite ausgegangen werden. Die verantwortlichen Betreiber stehen hier in der Pflicht, die vor Ort korrekte Lösung zu treffen.
<b>Oberflächen und Gegenstände</b>	
<b>Reinigung von Kontaktflächen</b>	Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.
<b>Abfall</b>	
<b>Bereitstellung von Abfalleimern</b>	Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken. Abfalleimer werden regelmässig geleert.

<b>Arbeitskleidung und Wäsche</b>	
<b>Berufswäsche sauber halten</b>	Arbeitskleider regelmässig mit handelsüblichem Waschmittel waschen.

## 5. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

<b>Massnahmen</b>	
<b>Schutz vor Infektion</b>	Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. <a href="http://www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene">www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene</a> ). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

## 6. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.

<b>Massnahmen</b>	
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.	

## 7. INFORMATION

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

<b>Massnahmen</b>	
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, 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 des aktuellen BAG-Plakates «so schützen wir uns».

Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

## 8. 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.

Wenn immer möglich, sollen Arbeitnehmende (z.B. Back-Office) im Homeoffice arbeiten. Arbeitgebende sind verpflichtet, die Homeoffice-Empfehlungen des Bundesamts für Gesundheit zu beachten.

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.

Ist aus betrieblichen Gründen die Präsenz besonders gefährdeter Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer vor Ort ganz oder teilweise unabdingbar, wird der Arbeitsplatz so ausgestaltet, dass jeder enge Kontakt mit anderen Personen ausgeschlossen ist oder es werden weitere Schutzmassnahmen nach dem STOP-Prinzip (Substitution, technische und organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung) ergriffen.

## 9. ANDERE SCHUTZMASSNAHMEN

### Massnahmen

Für branchenübergreifende Dienstleistungen gelten die Schutzkonzepte der jeweiligen Branche.

Der Zugang zu öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben (Einkaufsläden, Museen, Zoos, etc.) sowie zu Veranstaltungen ist zu beschränken. Die Vorgaben sind [hier](#) zu finden.

Parkservice ist erlaubt. Der Mitarbeitende wäscht sich oder desinfiziert vor und nach dem Parkservice die Hände sowie Lenkrad, Autoschlüssel und Schaltung.

Einzelne professionelle Sängerinnen und Sänger sind mit Schutzvorkehrungen (Hygiene, Abstand) zulässig. Aufführungen mit Chören vor Publikum sind verboten.

Bei Veranstaltungen vor Publikum ist weiter zu beachten:

- Sitzpflicht, auch während der Pausen

- Sitzplätze müssen Besucherinnen und Besuchern zugeordnet sein
- Restaurationsbetrieb und Take-away verboten
- Konsumation verboten (einzige Ausnahme gemäss Erläuterungen: mitgebrachte Snacks oder Getränke, wie Praxis im Zug)

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

Märkte und Messen in geschlossenen Räumen sind verboten.

Veranstaltungen sind grundsätzlich verboten.

## ABSCHLUSS

---

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: \_\_\_\_\_