

Schutzkonzept Swiss-Belhotel du Parc (COVID-19)

Baden, Mai 2020

1. Einleitung

Gemäss den Vorgaben des Bundesamts für Gesundheit BAG und den Vorlagen von HotellerieSuisse haben wir für unser Swiss-Belhotel du Parc in Baden das vorliegende Schutzkonzept erstellt. Als oberstes Ziel gilt es, das Coronavirus (COVID-19) zu bekämpfen und alles Mögliche zu unternehmen, um die Gesundheit aller im Hotel anwesenden und insbesondere besonders gefährdete Personen zu schützen. Das Konzept wird regelmässig den sich ändernden gesetzlichen Vorgaben von den offiziellen Stellen angepasst und erweitert. Aus dem Schutzkonzept heraus wurden für alle Abteilungen des Hotels Checklisten und Informationen erstellt, die bei den täglichen Arbeiten zu befolgen sind.

Gesetzliche Grundlagen: COVID-19-Verordnung 2 (818.101.24), Arbeitsgesetz (SR 822.11) und dessen Verordnung

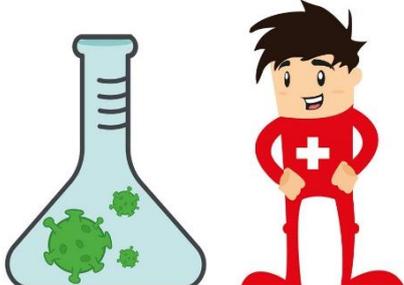
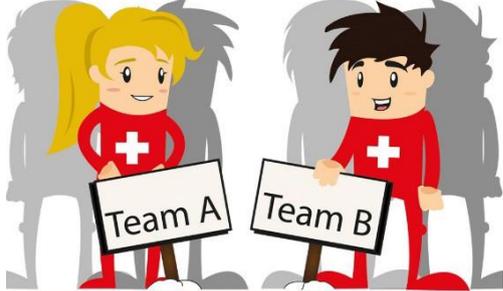
2. Grundregeln

Das Schutzkonzept stellt sicher, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Es sind für jede Vorgaben angemessene Massnahmen mit Checklisten dazu erstellt und mit den jeweiligen Teams geschult worden. Folgende Grundregeln gelten in unserem Betrieb:

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Das Anfassen von Objekten und Oberflächen ist möglichst zu vermeiden.
2. Als Hotel- und Restaurationsbetrieb stellen wir sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Bei grösseren Zusammenkünften werden Kontaktdaten erhoben, die dem Schutz der Gesundheit und der Nachverfolgbarkeit dienen.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten wenn immer möglich 2 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und / oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein. Für alle Personen im Haus sind zu jeder Zeit genügend Gesichtsmasken und Schutzhandschuhe zur Verfügung.
4. Es wird eine bedarfsgerechte und regelmässige Reinigung aller Oberflächen sicher gestellt.
5. Besonders gefährdete Personen werden angemessen geschützt.
6. Kranke Personen im Betrieb werden nach Hause geschickt und angewiesen, die (Selbst-)Isolation gemäss dem Bundesamt für Gesundheit BAG zu befolgen.
7. Spezifische Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen werden berücksichtigt, um den Schutz zu gewährleisten.
8. Mitarbeitende und andere betroffene Personen werden regelmässig über die gesetzlichen Vorgaben und die Massnahmen daraus informiert. Wo immer möglich werden die Mitarbeitenden in die Umsetzung der Massnahmen involviert.
9. Im Management werden die Vorgaben umgesetzt, um die Schutzmassnahmen effizient umsetzen und stetig anpassen zu können.
10. Personendaten werden - wie oben bereits beschrieben – gemäss dem Schutzkonzept des Gastgewerbes erhoben

2.1. „STOP-Prinzip“

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

S	S steht für Substitution, was im Falle von COVID-19 nur durch genügend Distanz möglich ist (z. B. Homeoffice).	
T	T sind technische Massnahmen (z. B. Acrylglas, getrennte Arbeitsplätze).	
O	O sind organisatorische Massnahmen (z. B. getrennte Teams, veränderte Schichtplanung).	
P	P steht für persönliche Schutzmassnahmen (z. B. Hygienemasken (chirurgische Masken / OP-Masken)).	

3. Händehygiene

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

3.1. Hotelbetrieb allgemein / Rezeptionsbereich

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 bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel die Hände desinfizieren können	Empfangsbereich, Eingang, Lobby
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

3.2. Restaurant

Massnahmen:

- Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
- 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
- Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren

3.3. Seminarbereich / Veranstaltungen

Alle Veranstaltungen aller Art bis 300 Personen sind zum jetzigen Zeitpunkt erlaubt.

Vorgaben	Umsetzungsstandard
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 bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel die Hände desinfizieren können
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
Anfassen von Oberflächen und Objekten vermeiden	Die Seminarteilnehmer werden aufgefordert, möglichst den eigenen Laptop (eigenes Material wie Stifte) mitzubringen. Betriebseigenes Material wird vom Betrieb regelmässig desinfiziert oder entsorgt

3.4. Anleitung zum richtigen Händewaschen

Alle mitarbeitenden Personen werden geschult in Bezug auf die Händehygiene. Die Anleitung wird in allen öffentlichen Toiletten und in den Personal-Garderoben angebracht.



4. Distanz halten

Mitarbeitende und andere Personen halten 2 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter sollen Mitarbeitende durch Verkürzung der Kontaktdauer und / oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen minimal exponiert sein.

4.1. Hotelbetrieb allgemein / Rezeptionsbereich

Vorgaben	Umsetzungsstandard	Welche Bereiche im Hotel?
Bewegungs- und Aufenthaltszonen festlegen		
Distanz von 2 Metern zwischen Kundschaft gewähren	Bodenmarkierungen anbringen, um die Einhaltung des Abstandes von mind. 2 Metern zwischen im Betrieb anwesenden Gästegruppen zu gewährleisten und den Personenfluss zu respektieren	Empfangsbereich, Eingangsbereich
	Sitzplätze in Aufenthaltsräumen haben einen Anstand von 2 Metern. Innerhalb der Gästegruppen müssen keine Abstände eingehalten werden. Der Betrieb stellt möglichst sicher, dass sich die Gästegruppen nicht vermischen.	Ganzer Betrieb
	2 Meter Distanz in WC-Anlagen sicherstellen durch Sperrung einzelner Pisssoirs / Toiletten / Lavabos. Falls möglich Laufrichtungen in Korridoren definieren, um das sich Kreuzen der Gäste zu reduzieren	WC-Anlagen
Raumteilung		
Distanz von 2 Metern gewährleisten	Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich „Schulter-zu-Schulter“ ein Abstand von 2 Metern und nach hinten „Rücken-zu-Rücken“ einen 2-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand	Empfangsbereich, Lobby, Aufenthaltsräume
	Übernachten zwei sich nicht bekannte Gäste in einem Mehrbettzimmer (unabhängige Anreisen), ist die 2m Abstandsregelung einzuhalten. Gäste, die gemeinsam anreisen und in Mehrbettzimmern übernachten (Gästegruppe), müssen keine 2m Abstand einhalten. Dies gilt auch für Familien. Zwischen Gästegruppen sollte 2m Abstand gewährleistet werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand von 2m.	

Trennwände	<p>Trennwände erfüllen folgende Auflagen, wenn Sitzplätze weniger als 2 Meter voneinander entfernt sind.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die obere Kante der Trennwand befindet sich gemessen ab Boden auf einer Höhe von min. 1.5 Metern und min. 70cm über dem Sitzplatz - Die untere Kante der Trennwand befindet sich zwischen Boden und der Höhe des am tiefsten gelegenen Sitzplatz, den die Trennwand trennt - Die Trennwand reicht in der Horizontalen auf beiden Seiten des Ruheplatzes 50cm über die Tisch-/ Sitzkante hinaus oder schliesst direkt an einer Wand ab. <p>Ausgenommen sind von dieser spezifischen Regelung Seminarbestuhlungen in Reihen oder U-Form, wenn der Abstand zum Tisch gegenüber 2m beträgt. Hier muss der 50cm Abstand nur auf Gastseite eingehalten werden. Es sind grundsätzlich alle Materialien zugelassen, solange der Schutz vor einer Tröpfcheninfektion durch die Materialwahl nicht deutlich negativ beeinträchtigt wird.</p>	Empfangsbereich, Lobby -> auf Trennwände wird in unserem Hotel durch die gegebenen grosszügigen Platzverhältnisse verzichtet
	Der Betrieb vermeidet möglichst, dass mitarbeitende Personen Gegenstände der Gäste anfasst.	
Anzahl Personen Begrenzen		
Anzahl Nutzer in Räumlichkeiten regulieren	Maximale Anzahl der Nutzer wird am Eingang ausgeschrieben (gemessen nach Anzahl Sitzplätzen)	Lobby, Seminarbereich
Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 2m		
Distanz von 2m kann nicht eingehalten werden	Mit trennenden Elementen und / oder Schutzartikeln arbeiten	Empfangsbereich

4.2. Restaurant

Massnahmen:

- Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
- Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich „Schulter-zu-Schulter“ ein Abstand von 2 Metern und nach hinten „Rücken-zu-Rücken“ einen 2-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
- Trennwände zur Abtrennung von Tischen erfüllen folgende Auflagen, wenn die Tische weniger als 2 Meter voneinander entfernt sind.
 - Die obere Kante der Trennwand befindet sich, gemessen ab Boden, auf einer Höhe von min. 1.5 Metern und min. 70cm über der Tischkante
 - Die untere Kante der Trennwand befindet sich zwischen dem Boden und der Tischhöhe des am tiefsten gelegenen Tisches, den die Trennwand trennt, oder liegt auf der Tischplatte auf.
 - Die Trennwand reicht in der Horizontalen auf beiden Seiten des Tisches 50cm über die Tischkante hinaus oder schliesst direkt an einer Wand ab, sofern die Tische in Sitzrichtung seitlich zueinander stehen. In allen anderen Fällen muss die Trennwand nicht über den Tischrand hinaus reichen.
- Es sind grundsätzlich alle Materialien zugelassen, solange der Schutz vor einer Tröpfcheninfektion durch die Materialwahl nicht deutlich negativ beeinträchtigt wird (z.B. Glas, Metall, Holz, Karton, Stoffvorhänge).
- Betriebe mit überlangen Tischen (z.B. Tafeln, Festbänke, Teppanyaki) können mehr als eine Gästegruppe platzieren, sofern der Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.
- Betriebe mit Theken-/Bar-Sitzplätzen haben die Abstandsregeln einzuhalten. Die Gästegruppen halten einen Abstand von 2 Metern zueinander ein. Um das Servicepersonal hinter der Theke zu schützen, braucht es besondere Massnahmen bei längerer Kontaktdauer, sofern der Mindestabstand von 2 Metern zu den Gästen nicht eingehalten werden kann (z.B. mittels Abgrenzung von besonders exponierten Bereichen durch Plexiglasscheibe als Spuckschutz).
- Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 2 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.
- Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von min. 2 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.
- Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste und Mitarbeitende, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.
- Der Betrieb stellt sicher, dass die Mindestabstände von 2 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperrung einzelner Pissoirs / Toiletten), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.
- In Seminaren gilt der Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Seminarteilnehmenden, sofern der Seminarraum genügend Platz dazu bietet.
- Der Betrieb weist auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.

- Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (z.B. Selbstbedienungsrestaurant, Bars) sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen. Die Konsumation hat sitzend pro Gästegruppe oder ausserhalb des Betriebs zu erfolgen.

- Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

4.2.1. Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 2m

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

Massnahmen:

- Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.

- 2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 2 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt oder tragen Hygienemasken oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt ebenfalls kein Mindestabstand.

- Im Service wird ein Mindestabstand von 2 Metern dringend empfohlen. Der Betrieb sollte organisatorische Massnahmen prüfen, damit dieser Abstand eingehalten werden kann (z.B. Service-Tische oder Service-Wagen, Abholstation, Service über Theke). Kann dieser Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützt der Betrieb die Mitarbeitenden, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und / oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.

- Sollte der Abstand von 2 Metern im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske oder eines Gesichtsvisieres 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 Gesichtsvisier nur verbieten, wenn das Produkt vergleichsweise stark auffällt und alternative Hygienemasken oder Gesichtsvisiere verfügbar sind.

4.3. Seminarbereich / Veranstaltungen

Vorgaben	Umsetzungsstandard
Bewegungs- und Aufenthaltszonen festlegen	
Distanz von 2m zwischen den Gästegruppen gewährleisten	Innerhalb der Gästegruppen müssen keine Abstände eingehalten werden. Der Betrieb stellt möglichst sicher, dass sich die Gästegruppen nicht vermischen.
	2m Distanz in WC-Anlagen sicherstellen (z.B. Absperrung einzelner Pissoirs / Toiletten)
	Falls möglich Laufrichtungen in Korridoren definieren, um das sich Kreuzen der Gäste zu reduzieren

Raumteilung	
Distanz möglichst gewährleisten	In Seminaren gilt der Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Seminarteilnehmenden, sofern der Raum dazu genügend Platz bietet.
Trennwände	<p>Trennwände erfüllen folgende Auflagen, wenn Sitzplätze weniger als 2 Meter voneinander entfernt sind.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die obere Kante der Trennwand befindet sich gemessen ab Boden auf einer Höhe von min. 1.5 Metern und min. 70cm über dem Sitzplatz - Die untere Kante der Trennwand befindet sich zwischen Boden und der Höhe des am tiefsten gelegenen Sitzplatz, den die Trennwand trennt - Die Trennwand reicht in der Horizontalen auf beiden Seiten des Ruheplatzes 50cm über die Tisch-/ Sitzkante hinaus oder schliesst direkt an einer Wand ab. Ausgenommen sind von dieser spezifischen Regelung Seminarbestuhlungen in Reihen oder U-Form, wenn der Abstand zum Tisch gegenüber 2m beträgt. Hier muss der 50cm Abstand nur auf Gastseite eingehalten werden. <p>Es sind grundsätzlich alle Materialien zugelassen, solange der Schutz vor einer Tröpfcheninfektion durch die Materialwahl nicht deutlich negativ beeinträchtigt wird.</p>
	Der Betrieb vermeidet möglichst, dass die Mitarbeitenden Gegenstände der Gäste anfasst.
Verpflegung der Seminarteilnehmer	Für die Verpflegung gilt das Schutzkonzept des Gastgewerbes. Die Seminarteilnehmer können als einzelne Gästegruppe deklariert werden.
	Bei der Pausenverpflegung (z.B. Kaffeepausen) ist ebenfalls das Schutzkonzept des Gastgewerbes einzuhalten.
	Selbstbedienungskaffeemaschinen sind erlaubt, sollten jedoch regelmässig gereinigt und desinfiziert werden (z.B. immer direkt nach den Pausen).
Anzahl Personen begrenzen	
Anzahl Nutzer in Räumlichkeiten regulieren	Maximale Anzahl der Nutzer wird am Eingang ausgeschrieben (gemessen nach Anzahl Sitzplätzen).
Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 2m	
Distanz von 2m kann nicht eingehalten werden	Mit trennenden Elementen und Schutzartikeln arbeiten.

5. Reinigung

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

5.1. Hotelbetrieb allgemein / Rezeptionsbereich

Massnahmen		Welche Bereiche im Hotel?
Luftzirkulation unbedingt gewährleisten	Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. 4x täglich für ca. 10' lüften). Bei Räumen mit laufender Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr)	Ganzer Betrieb
Oberflächen und Gegenstände		
Oberflächen und Gegenstände regelmässig reinigen	Oberflächen werden regelmässig fachgerecht gereinigt.	Empfangsbereich, Lobby, Hotelzimmer
Objekte, die von mehreren Personen angefasst werden regelmässig reinigen	Bei Minibarservice ist ein Desinfektionsmittel zur Verfügung zu stellen, mit Hinweis zur Nutzung vor Gebrauch der Minibar. Alternativ soll ein Hinweis die Gäste auffordern, die Hände vor Gebrauch zu waschen.	Hotelzimmer
	Schlüssel- und Schlüsselkarten der Gäste werden bei Check-in und Check-out desinfiziert	Rezeption
Reinigungen		
Regelmässige Reinigung	Oberflächen in WC-Anlagen, die mit Händen in Kontakt kommen, werden regelmässig gereinigt und desinfiziert. Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen.	Ganzer Betrieb
Abfall	Abfalleimer werden regelmässig gereinigt.	Ganzer Betrieb
Arbeitskleidung und Wäsche		
Berufswäsche sauber halten	Persönliche Arbeitskleidung verwenden	Ganzer Betrieb
	Arbeitskleider regelmässig mit handelsüblichem Waschmittel waschen	Ganzer Betrieb
	Kundenwäsche bei mehrmaliger Verwendung nur für dieselbe Person verwenden	Hotelzimmer

5.2. Restaurant

Massnahmen:

- Sämtliche Oberflächen werden regelmässig fachgerecht gereinigt
- Offene Abfalleimer werden regelmässig geleert und gereinigt
- Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen
- Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. 4 Mal täglich für ca. 10' lüften). Bei Räumen mit laufender Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).
- Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewechselt (z.B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Napperons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.
- Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

5.3. Seminarbereich / Veranstaltungen

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

Massnahmen	
Luftzirkulation unbedingt gewährleisten	Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. 4 Mal täglich für ca. 10' Minuten lüften). Bei Räumen mit laufender Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr)
Oberflächen und Gegenstände	
Oberflächen und Gegenstände regelmässig reinigen	Sämtliche Oberflächen werden regelmässig fachgerecht gereinigt
Reinigungen	
Regelmässige Reinigung	WC-Anlagen werden regelmässig gereinigt und desinfiziert. Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen
	Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, müssen diese regelmässig ausgewechselt werden
Abfall	
Kontakt mit möglicherweise infektiösem Abfall vermeiden und sicherer Umgang mit Abfall	Offene Abfalleimer werden regelmässig geleert
Arbeitskleidung und Wäsche	
Berufswäsche sauber halten	Persönliche Arbeitskleidung verwenden
	Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen
	Kundenwäsche bei mehrmaliger Verwendung nur für dieselbe Person verwenden

6. Besonders gefährdete Personen

Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen. Besonders gefährdete Personen halten sich weiterhin an die Schutzmassnahmen des Bundesamts für Gesundheit (BAG) und bleiben – wenn immer möglich – zu Hause. Der Schutz von besonders gefährdeten Mitarbeitenden ist in der COVID-19 Verordnung 2 geregelt.

(Link: <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20200744/index.html>)

Massnahmen	
Besonders gefährdete Personen schützen	Die Bestimmungen von Art. 10c der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus müssen übernommen werden und gelten für alle Betriebe und alle Mitarbeitenden
	Der Betrieb berücksichtigt, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen

7. COVID-19 Erkrankte am Arbeitsplatz

Massnahmen	
Schutz vor Infektion	Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende unmittelbar nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes

8. 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, aber mindestens alle vier Stunden gewechselt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Masken müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen
- Der Betrieb verzichtet möglichst auf gemeinsam benutzte Utensilien (z.B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Butterzöpfchen) oder reinigt diese regelmässig
- Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 2 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

9. 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 Isolation gemäss Bundesamt für Gesundheit (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 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, Gesichtsvisiere, Handschuhe, Schürzen) geschult, so dass 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 wird
- 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

10. Personendaten

Der Gastronomie-Betrieb erfasst Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Massnahmen:

- Die Gäste geben ihre Kontaktdaten an, damit sie im Bedarfsfall vom kantonsärztlichen Dienst kontaktiert werden können. Die Form der Erhebung der Kontaktdaten entscheidet der Betrieb. In Selbstbedienungsrestaurants und in nicht öffentlichen Schul- und Betriebskantinen werden keine Kontaktdaten erfasst
- Bei Gästegruppen bis und mit 4 Personen geben die Gäste freiwillig die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit, Tischnummer) an. Bei Gästegruppen ab 5 Personen gibt mindestens ein Gast seine Kontaktdaten ab. Der Betrieb ist nicht verantwortlich für die Korrektheit der Angaben
- Bei engen Kontakten zwischen den Gästegruppen in Diskotheken, Tanzlokalen und Nachtclubs gilt zudem: Nach entsprechender Information der Teilnehmerinnen, Teilnehmer, Besucherinnen und Besucher werden deren Vorname, Nachname und Telefonnummer erfasst
- Bei Veranstaltungen aller Art muss der Betrieb keine Kontaktdaten erfassen, wenn der Organisator der Veranstaltung versichert, eine Gästeliste erfasst zu haben. Der Organisator muss die Gästeliste dem Betrieb nicht abgeben, der Betrieb erfasst lediglich die Daten des Organisators
- Das Unternehmen verwendet die Daten ausschliesslich für den angegebenen Zweck. Das Unternehmen bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet diese danach vollständig; vorbehalten bleibt die ausdrückliche Einwilligung der betroffenen Person zu einer weiteren Bearbeitung der Daten. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig hält

11. 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 genügend 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 freiwillige, vertrauliche Gespräche statt
- Der Betrieb lässt keine erkrankten Mitarbeitenden arbeiten und schickt Betroffene umgehend nach Hause
- Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant
- Die Kontaktperson für Arbeitssicherheit (KOPAS) überprüft die Umsetzung der Massnahmen
- 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 beauftragte Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein.

12. Andere Schutzmassnahmen

Massnahmen:

- Die Kontaktperson für Arbeitssicherheit (KOPAS) 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 das Lenkrad, den Autoschlüssel und die Schaltung
- Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch

13. Unser Versprechen

Unsere Versprechen, um die Gesundheit aller Personen im Swiss-Belhotel Du Parc zu schützen

1. Wir befolgen alle Empfehlungen des Bundesamts für Gesundheit BAG und ergänzen diese durch eigene Schutzvorkehrungen in allen Abteilungen
2. Wir schützen die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeitenden und verzichten auf das Händeschütteln
3. Wir stellen in allen öffentlichen Räumen Desinfektionsmittel und Seife zur Verfügung
4. Allen Personen im Hotel stehen Gesichtsmasken und Schutzhandschuhe zur Verfügung
5. Um die Hygienevorschriften einzuhalten, werden in allen Bereichen des Hotels und des Restaurants die Reinigungsintervalle stark erhöht
6. Persönliche Schutzausrüstungen für unsere Mitarbeitenden stehen in allen Abteilungen in erhöhter Auflage zur Verfügung

Als Dienstleistungsbetrieb sind wir gewissen Risiken ausgesetzt, dessen sind wir uns bewusst. Wir werden alles Machbare unternehmen, um sowohl unseren Gästen wie auch unseren Mitarbeitenden nach wie vor eine sichere und qualitativ hochstehende Umgebung bieten zu können.

14. Links

Bundesamt für Gesundheit (BAG)

www.bag.admin.ch

Verordnung 2 für COVID-19

<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20200744/index.html>

Hotelleriesuisse

www.hotelleriesuisse.ch

Kanton Aargau

www.ag.ch

Gastrosuisse

www.gastrosuisse.ch

15. Abschluss

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Datum und Unterschrift:

Baden, 15.05.2020



Alexander Fischer, Hoteldirektor