

Schutzkonzept Swiss-Belhotel du Parc (COVID-19)

Baden, November 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. In allen öffentlich zugänglichen Innenräumen wird eine Gesichtsmaske getragen. Für alle Personen im Haus sind zu jeder Zeit genügend Gesichtsmasken und Schutzhandschuhe zur Verfügung.
3. Als Hotel- und Restaurationsbetrieb stellen wir sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden. Im Restaurant werden Kontaktdaten erhoben, die dem Schutz der Gesundheit und der Nachverfolgung dienen.
4. Mitarbeitende und andere Personen halten wenn immer möglich 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. Es wird eine bedarfsgerechte und regelmässige Reinigung aller Oberflächen sicher gestellt.
6. Besonders gefährdete Personen werden angemessen geschützt.
7. Kranke Personen im Betrieb werden nach Hause geschickt und angewiesen, die (Selbst-)Isolation gemäss dem Bundesamt für Gesundheit BAG zu befolgen.
8. Spezifische Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen werden berücksichtigt, um den Schutz zu gewährleisten.
9. 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.
10. Im Management werden die Vorgaben umgesetzt, um die Schutzmassnahmen effizient umsetzen und stetig anpassen zu können.
11. Personendaten werden - wie oben bereits beschrieben – gemäss dem Schutzkonzept des Gastgewerbes erhoben.
12. Im Restaurant gilt eine Sperrstunde von 23.00 Uhr bis 06.00 Uhr. Als Hotelbetrieb dürfen Getränke und Speisen zur Konsumation im Zimmer zur Verfügung gestellt werden.

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

Im Seminarbereich gelten dieselben Abstands- & Hygieneregeln wie im ganzen Hotelbetrieb.

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. Gesichtsmasken

Es wird in allen öffentlich zugänglichen Innenräumen eine Gesichtsmaske getragen.

Massnahmen

- Jede Person muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste in Restaurations- & Barbereichen, wenn sie an einem Tisch sitzen. Wenn die Personen aber auf dem Weg zum Tisch sind oder die Toilette aufsuchen, ist eine Gesichtsmaske zu tragen.
 - Die Maskentragepflicht in öffentlich zugänglichen Innenräumen gilt auch für das Personal, das dort arbeitet, soweit kein wirkungsvoller Schutz vor einer Ansteckung durch spezielle Schutzvorrichtungen (Kunststoff- oder Glasscheiben) sichergestellt ist.
 - 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 Maskenpflicht ausgenommen, ebenso Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können.
- Eine Ausnahme gilt auch für auftretende Personen wie Künstlerinnen und Künstler oder Rednerinnen und Redner, solange sie ihren Auftritt haben und das Tragen einer Maske nicht möglich ist. Sobald der Auftritt fertig ist, müssen auch sie eine Maske tragen.
- Der Betrieb weist auf die Maskentragepflicht hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.

5. Gästegruppen auseinanderhalten – nur sitzend konsumieren

Der Betrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen, und dass Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.

Massnahmen:

- Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.
 - In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben
 - sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird;
- oder
- sind die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe zu erheben.
- In Restaurants und Bars dürfen höchstens vier Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Familien mit Kindern.
 - In Restaurations- und Barbereichen dürfen Speisen und Getränke in Innenräumen und im Freien nur sitzend konsumiert werden, sofern die kantonale Behörde keine Erleichterung vorsieht.
 - Sollen bestimmte Betriebs- oder Veranstaltungsbereiche wie Eingangs- oder Pausenbereiche von Besucherinnen und Besuchern aus allen Sektoren genutzt werden, so müssen die Abstandsregeln eingehalten oder Schutzmassnahmen getroffen und umgesetzt werden. In allen öffentlich zugänglichen Innenräumen sind zudem Gesichtsmasken zu tragen.
 - Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt und die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten auch keine Mindestabstände für die Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Personen halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein.
 - Es ist verboten, Veranstaltungen mit über 50 Personen durchzuführen. Nicht mitzuzählen sind dabei Personen, die im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeit mitwirken, und Personen, die bei der Durchführung der Veranstaltung mithelfen.
 - in Betriebskantinen dürfen ausschliesslich im betreffenden Betrieb arbeitende Personen verköstigt werden (ausgenommen Take Away-Angebote). Eine Betriebskantine hat jedoch die Möglichkeit, ihre Dienstleistungen wie ein Restaurant zu erbringen, wenn die für Restaurants geltenden Anforderungen erfüllt werden.

6. Distanz halten

Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter sollen Mitarbeitende durch Verkürzung der Kontaktdauer minimal exponiert sein.

6.1. Hotelbetrieb allgemein / Rezeptionsbereich

Vorgaben	Umsetzungsstandard	Welche Bereiche im Hotel?
Bewegungs- und Aufenthaltszonen festlegen		
Distanz von 1.5 Metern zwischen Kundschaft gewähren	Bodenmarkierungen anbringen, um die Einhaltung des Abstandes von mind. 1.5 Metern zwischen im Betrieb anwesenden Gästegruppen zu gewährleisten und den Personenfluss zu respektieren	Empfangsbereich, Eingangsbereich
	Sitzplätze in Aufenthaltsräumen haben einen Anstand von 1.5 Metern. Innerhalb der Gästegruppen müssen keine Abstände eingehalten werden. Der Betrieb stellt möglichst sicher, dass sich die Gästegruppen nicht vermischen.	Ganzer Betrieb
	1.5 Meter Distanz in WC-Anlagen sicherstellen durch Sperrung einzelner Pissoirs / Toiletten / Lavabos. Falls möglich Laufrichtungen in Korridoren definieren, um das sich Kreuzen der Gäste zu reduzieren	WC-Anlagen
Raumteilung		
Distanz von 1.5 Metern gewährleisten	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, Lobby, Aufenthaltsräume
	Übernachten zwei sich nicht bekannte Gäste in einem Mehrbettzimmer (unabhängige Anreisen), ist die 1.5m Abstandsregelung einzuhalten. Gäste, die gemeinsam anreisen und in Mehrbettzimmern übernachten (Gästegruppe), müssen keine 1.5m Abstand einhalten. Dies gilt auch für Familien. Zwischen Gästegruppen sollte 1.5m Abstand gewährleistet werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand von 1.5m.	
Kinderspielecken	Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl der 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.	
Unterschreitung des Abstands	<p>Eine Unterschreitung des Abstands ist zulässig, wenn geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen vorgesehen werden.</p> <p>Können aufgrund der Art der Aktivität, wegen örtlicher Gegebenheiten oder aus betrieblichen oder wirtschaftlichen Gründen während einer bestimmten Dauer weder der erforderliche Abstand eingehalten noch Schutzmassnahmen ergriffen werden, so muss die Erhebung von Kontaktdaten der anwesenden Personen nach Schutzkonzept Gastgewerbe vorgesehen werden. Der Unterzeichnende bestätigt in diesem Fall mit seiner Unterschrift, dass der Betrieb weder den erforderlichen Mindestabstand während einer bestimmten Dauer einhalten noch geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen ergreifen kann, weil dies einen wirtschaftlichen Betrieb verunmöglichen würde. Dies kann etwa beinhalten, dass die Kapazitäten unter Einhaltung des Mindestabstandes zur Deckung der Betriebskosten nicht ausreichen würden, oder dass die räumlichen Gegebenheiten die Einhaltung des Mindestabstandes nicht oder nur mit hohem finanziellen Aufwand zulassen. Der Betrieb begründet im Folgenden die Unterschreitung des Mindestabstandes, sollten andere Gründe ausschlaggebend sein:</p> <p>Alle erforderlichen Abstände können im Swiss-Belhotel Du Parc eingehalten werden.</p>	Ganzer Betrieb
	Der Betrieb vermeidet möglichst, dass Mitarbeitende Personen Gegenstände der Gäste anfasst.	

Anzahl Personen begrenzen		
Anzahl Nutzer in Räumlichkeiten regulieren	Nach Anzahl Sitzplätzen Maximale Anzahl der Nutzer wird am Eingang ausgeschrieben (gemessen nach Anzahl Sitzplätzen)	Lobby, Seminarbereich
Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5m		
Distanz von 1.5m kann nicht eingehalten werden	Mit trennenden Elementen und / oder Schutzartikeln arbeiten	Empfangsbereich

6.2. Restaurant

Massnahmen:

- Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
- Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1.5 Metern während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.
- 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.
- Der Mindestabstand innerhalb einer Gästegruppe muss nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.
- Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1.5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.
- Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von min. 1.5 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 1.5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperrung einzelner Pissis / Toiletten), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.
- Eine Unterschreitung des Abstands ist zulässig, wenn geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen vorgesehen werden.

Können aufgrund der Art der Aktivität, wegen örtlicher Gegebenheiten oder aus betrieblichen oder wirtschaftlichen Gründen während einer bestimmten Dauer weder der erforderliche Abstand eingehalten noch Schutzmassnahmen ergriffen werden, so muss die Erhebung von Kontaktdaten der anwesenden Personen nach Schutzkonzept Gastgewerbe vorgesehen werden. Der Unterzeichnende bestätigt in diesem Fall mit seiner Unterschrift, dass der Betrieb weder den erforderlichen Mindestabstand während einer bestimmten Dauer einhalten noch geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen ergreifen kann, weil dies einen wirtschaftlichen Betrieb verunmöglichen würde. Dies kann etwa beinhalten, dass die Kapazitäten unter Einhaltung des Mindestabstandes zur Deckung der Betriebskosten nicht ausreichen würden, oder dass die räumlichen Gegebenheiten die Einhaltung des Mindestabstandes nicht oder nur mit hohem finanziellen Aufwand zulassen. Der Betrieb begründet im Folgenden die Unterschreitung des Mindestabstandes, sollten andere Gründe ausschlaggebend sein:

-> Alle erforderlichen Abstände können im Swiss-Belhotel Du Parc eingehalten werden.

- - 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 muss sitzend 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.

7. Reinigung

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

7.1. 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 geleert & gereinigt.	Ganzer Betrieb
Arbeitskleidung und Wäsche		
Berufswäsche sauber halten	Persönliche Arbeitskleidung verwenden	Ganzer Betrieb
	Arbeitskleider regelmässig mit handelsüblichem Waschmittel waschen	Ganzer Betrieb

7.2. Restaurant

Massnahmen:

- Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden
- Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken
- Abfalleimer werden regelmässig geleert
- 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 gewaschen (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 Gleiche gilt auch beim Einsatz von Wärmedecken im Aussenbereich.
- Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

8. 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

9. 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

10. Besondere Arbeitssituationen

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

Massnahmen:

- Gesichtsmasken werden je nach Gebrauch gewechselt und / oder gereinigt. 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 1.5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

11. 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

12. 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.
- Die Kontaktperson Arbeitssicherheit überprüft die Umsetzung der Massnahmen.
- Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept der zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.
- Stellen die zuständigen kantonalen Behörde fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen. Sie können einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen oder einzelne Veranstaltungen verbieten oder auflösen.
- Die Arbeitgeber beachten die Empfehlungen des BAG betreffend die Erfüllung der Arbeitsverpflichtungen von zu Hause aus.

13. Erhebung von Kontaktdaten

Der Betrieb erhebt Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Massnahmen:

- Die Kontaktdaten der anwesenden Personen müssen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen zwischen Gästegruppen kommt.
- Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:
 - Die voraussichtliche Unterschreitung des erforderlichen Abstands und das damit einhergehende erhöhte Infektionsrisiko
 - Die Möglichkeit einer Kontaktaufnahme durch die zuständige kantonale Stelle und deren Kompetenz, eine Quarantäne anzuordnen, wenn es Kontakte mit an Covid-19 erkrankten Personen gab.
- Kontaktdaten können insbesondere über Reservations- oder Mitgliedersysteme oder mittels Kontaktformular erhoben werden.
- Es sind folgende Daten zu erheben:
 - Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer
- Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen sowie in Restaurationsbetrieben genügt die Erfassung der Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gruppe.
- Der Betreiber oder Organisator muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten.
- Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet werden.
- Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach der Teilnahme an der Veranstaltung oder dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.
- Der Betreiber oder Organisator hat durch geeignete Vorkehrungen sicherzustellen, dass die Korrektheit der erhobenen Kontaktdaten gewährleistet ist.

14. 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 sowie Lenkrad, Autoschlüssel und Schaltung.
- Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichterhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.
- Märkte und Messen in geschlossenen Räumen sind verboten.
- Tanzveranstaltungen (d.h. Tanzen des Publikums bzw. der Besucherinnen und Besucher) sind ebenso wie der Betrieb von Diskotheken und Tanzlokalen verboten.
- Es ist verboten, Veranstaltungen mit über 50 Personen durchzuführen. Nicht mitzuzählen sind dabei Personen, die im Rahmen ihrer beruflichen Tätigkeit mitwirken, und Personen, die bei der Durchführung der Veranstaltung mithelfen.

15. 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.

16. 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

17. Abschluss

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Datum und Unterschrift:

Baden, 02. November 2020



Alexander Fischer, Hoteldirektor