

Schutzkonzept Swiss-Belhotel du Parc (COVID-19)

Baden, 19. April 2021

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


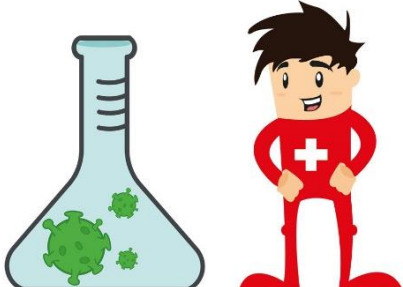
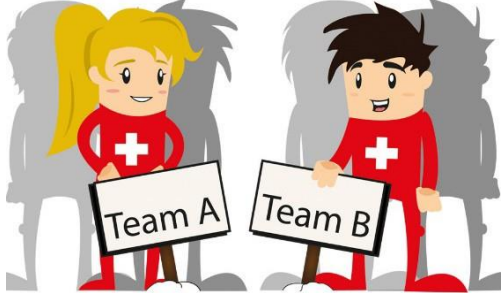

2. Grundregeln

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 und Aussenbereichen 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. Sperrstunden: Im Innern des Restaurants dürfen nur interne Hotelgäste gepflegt werden, das Restaurant drinnen bleibt bis auf Weiteres für externe Gäste geschlossen. Auf den Terrassen dürfen auch externe Gäste gepflegt werden. Es gilt allgemeine eine Sperrstunde von 23.00 Uhr bis 06.00 Uhr morgens.

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.



4. Gesichtsmasken

Es wird in allen öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen eine Gesichtsmaske getragen.

Massnahmen

- Jede Person muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen des Betriebes eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste in Restaurations- & Barbereichen, während sie an ihrem Tisch sitzend Speisen oder Getränke konsumieren.
- Die Maskentragepflicht gilt in Innenräumen, einschliesslich Fahrzeugen, in denen sich mehr als eine Person aufhält, sowie in Aussenbereichen, auch für das Personal, das dort arbeitet.
- Die Maskentragepflicht 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.
- Diese Maskentragepflicht entfällt, wenn dies aufgrund der Art der Tätigkeit nicht möglich ist. In diesem Falle sind organisatorische Massnahmen zu treffen wie zum Beispiel, dass die Mitarbeitenden in getrennten Teams arbeiten, oder es werden zwischen ihnen Abschränkungen (z.B. Trennwände, Gardinen, Vorhänge) angebracht. Weiter entfällt die Maskentragepflicht, wenn alleine in einem abgetrennten Raum gearbeitet wird.
- 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.
- Der Betrieb weist auf die Maskentragepflicht hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch und kann Personen wegweisen, die sich trotz Hinweisen und Ermahnungen nicht an die Maskentragepflicht halten, wegweisen.

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 wirksame Abschränkungen zwischen den Gästegruppen zu platzieren (z.B. Trennwände).
- In Restaurants und Bars dürfen höchstens vier Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Familien mit Kindern die im selben Haushalt leben.
- In Restaurations- und Barbereichen dürfen Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.
- Bei Aussenbereichen muss die Luftzirkulation gewährleistet sein. Bei überdachten Bereichen darf höchstens bei der Hälfte der Seiten der Aussenanlage Wände oder wandähnliche Abtrennungen vorhanden sein. Sind bei mehr als der Hälfte der Seiten Abschränkungen vorhanden, darf keine Überdachung vorhanden sein.
- 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 und tragen eine Maske.

- Bei Veranstaltungen ohne Publikum gilt eine Obergrenze von maximal 15 Personen. Bei Veranstaltungen vor Publikum gilt:

- maximal ein Drittel der Sitzplätze darf besetzt sein;
- ein Limit von 50 Personen, wenn die Veranstaltung im Innenbereich stattfindet;
- ein Limit von 100 Personen, wenn die Veranstaltung im Aussenbereich stattfindet;
- eine Sitzpflicht, auch bei Pausen;
- die Sitzplätze müssen den Besucherinnen und Besuchern zugeordnet sein;
- ein Konsumationsverbot.

- In Betriebskantinen dürfen ausschliesslich im betreffenden Betrieb arbeitende Personen verköstigt werden (ausgenommen Take Away-Angebote). Betriebskantinen für Berufstätige im Ausseneinsatz dürfen ausschliesslich Personen der folgenden Berufsgruppen verköstigen:

- Landwirtschaftssektor (Gartenbau, Land- und Forstwirtschaft),
- Handwerker,
- Bau- und Strassenarbeiter (Bauhaupt- und Ausbaugewerbe),
- Berufstätige im Bereich Montageservice,
- Berufschaffeuere.

Betriebskantinen für Berufstätige im Ausseneinsatz müssen ihr Angebot der zuständigen kantonalen Behörde melden und dürfen nur Gäste mit Reservation bedienen. Die Reservationspflicht entfällt bei Berufschaffeuere.

Bei der Konsumation muss der erforderliche Abstand von jeder Person eingehalten oder es müssen wirksame Abschränkungen angebracht werden. Die Konsumation muss sitzend erfolgen.

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 (höchstens vier Personen, ausgenommen Familien mit Kindern) müssen keine Abstände eingehalten werden. Der Betrieb stellt 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
	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 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	Eine Unterschreitung des Abstands zwischen unterschiedlichen Gästegruppen ist nur zulässig, wenn zweckmässige Abschränkungen angebracht werden.	Ganzer Betrieb
Anzahl Personen begrenzen		
Anzahl Nutzer in Räumlichkeiten regulieren	Bei Veranstaltungen (zum Beispiel Seminaren) ohne Publikum gilt eine Obergrenze von 15 Personen drinnen und draussen.	Seminarbereich
	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 Personenbeschränkungen.	
	Maximale Anzahl der Nutzer wird am Eingang ausgeschrieben.	

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.
- Betriebe mit überlangen Tischen (z.B. Tafeln, Festbänke, Förderband-Restaurants, Teppanyaki) oder Theken (z.B. Bars) können mehr als eine Gästegruppe / vier Personen daran platzieren, sofern der Mindestabstand von 1.5m zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden 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 Pissoirs / Toiletten), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.
- Eine Unterschreitung des Abstands zwischen unterschiedlichen Gästegruppen ist zulässig, wenn zweckmässige Abschränkungen angebracht 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?
Lüften		
Luftzirkulation innen 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
Luftzirkulation in Aussenbereichen gewährleisten	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, dir vor Ort korrekte Lösung zu treffen.	
Oberflächen und Gegenstände		
Reinigung von Kontaktflächen	Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.	Ganzer Betrieb
Abfall		
Bereitstellung von Abfalleimern	Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken. Abfalleimer werden regelmässig geleert.	Ganzer Betrieb
Arbeitskleidung und Wäsche		
Berufswäsche sauber halten	Arbeitskleider regelmässig mit handelsüblichem Waschmittel waschen	

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 Wärmendecken 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.

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, 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, 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.

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.
- Wenn immer möglich, sollen Arbeitnehmende (z.B. Back-Office) im Homeoffice arbeiten. Arbeitgebende sind verpflichtet, die Homeoffice-Empfehlungen des Bundesamtes für Gesundheit zu beachten.
- Die Arbeitgeber müssen gewährleisten, dass die Arbeitnehmenden 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 Arbeitnehmende vor Ort ganz oder teilweise unabdingbar, wird der Arbeitsplatz so ausgestattet, dass jeder enge Kontakt mit anderen Personen ausgeschlossen ist oder es werden weitere Schutzmassnahmen nach dem STOP-Prinzip (siehe Seite 2) ergriffen.

13. Erhebung von Kontaktdaten

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

Massnahmen:

- Die Betreiber müssen die Kontaktdaten von jedem Gast erheben. Davon ausgenommen sind Kinder, die mit ihren Eltern anwesend sind.
- Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:
 - 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 Tisch- oder Sitzplatznummer
- 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 unverzüglich in elektronischer Form 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.
- Der Zugang zu öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben (Einkaufsläden, Museen, Zoos, etc.) sowie zu Veranstaltungen ist zu beschränken.
- 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 Schutzvorrichtungen (Hygiene, Abstand) zulässig. Aufführungen mit Chören vor Publikum sind verboten.
- Bei Veranstaltungen vor Publikum ist weiter zu beachten:
 - Sitzpflicht auch während 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 Nichterhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.
- Märkte und Messen in geschlossenen Räumen sind verboten.
- Veranstaltungen sind grundsätzlich verboten.

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, 19. April 2021

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized 'A' followed by a smaller 'F' and a final flourish.

Alexander Fischer, Hoteldirektor