



Corvatsch 3303
Diavolezza 2978
Lagalb 2893

**Schutzkonzept unter COVID-19
für
Gastgewerbe,
Hotelbetrieb,
bewartete Berghütte,
Seminare im Hotelbetrieb**

**Für Mitarbeiter
und Gäste
CoAG und DIALA**

Gültig ab 06. Juni 2020

1. Allgemeines

1.1 Gesetz und Grundsätzliches

Auszug aus der Verordnung vom 16.4.2020, Artikel 6a:

Art. 6a Schutzkonzept

- 1 Betreiber von Einrichtungen und Organisatoren von Veranstaltungen nach Artikel 6 Absatz 3 müssen durch die Erarbeitung und Umsetzung eines Schutzkonzepts gewährleisten, dass das Übertragungsrisiko minimiert wird für: a. Kundinnen und Kunden, Besucherinnen und Besucher sowie Teilnehmerinnen und Teilnehmer; und
b. die im Betrieb oder an der Veranstaltung tätigen Personen.
- 2 Das BAG legt in Zusammenarbeit mit dem SECO die gesundheits- und arbeitsrechtlichen Vorgaben bezüglich der Schutzkonzepte fest.
- 3 Die Branchen- oder Berufsverbände erarbeiten nach Möglichkeit branchenbezogene Grobkonzepte, welche die Vorgaben nach Absatz 2 beachten. Sie hören hierzu die Sozialpartner an.
- 4 Die Betreiber und Organisatoren stützen ihre Schutzkonzepte vorzugsweise auf die Grobkonzepte ihrer Branche nach Absatz 3 ab oder direkt auf die Vorgaben nach Absatz 2.
- 5 Die zuständigen kantonalen Behörden schliessen einzelne Einrichtungen oder verbieten einzelne Veranstaltungen, falls kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht eingehalten wird.

- 1.1.1 Die vom Bundesrat angeordneten Massnahmen gelten übergeordnet und sind unabhängig der in diesem Papier empfohlenen Massnahmen zu beachten.
- 1.1.2 Der Schutz der Gesundheit von Gästen und Mitarbeitenden und die Vermeidung der gegenseitigen Ansteckung mit dem Virus COVID-19 ist konsequent umzusetzen.
- 1.1.3 Die Sensibilität für die Virenthematik und die Eigenverantwortung aller Gäste sowie der Mitarbeitenden wird überall vorausgesetzt und kann durch keine anderen Massnahmen des Seilbahnunternehmens ersetzt werden.
- 1.1.4 Generell überall wo möglich und sinnvoll: BAG-Plakat «Neues Coronavirus: So schützen wir uns» anbringen.
- 1.1.5 Hygiene "Richtig Händewaschen" ist neben jedem Waschbecken anzubringen.
- 1.1.6 Alle Mitarbeitenden und das Personal von externen Firmen werden vor der Betriebsaufnahme auf die im jeweiligen Einsatzbereich zu beachtenden Massnahmen informiert und diese Weisungen schriftlich abgegeben.

1.2 Weisungen/Informationen vor 13.3.2020 der CoAG / DIALA

Sämtliche COVID Weisungen/Informationen Nr. 0-4 gelten weiterhin.

1.3 Auskunftspersonen

Albertin Johanna
Schieck Katrin
Moser Markus

gastro@corvatsch.ch
gastro@corvatsch.ch
m.moser@corvatsch.ch

Das Schutzkonzept orientiert sich an folgende Standard-Schutzkonzepte unter COVID-19:

- Gastrosuisse
- HotellerieSuisse
- Schweizer Alpen-Club SAC / Hüttenwarte Schweizer Hütten

In Zusammenarbeit mit dem

- Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV)
- Bundesamt für Gesundheit (BAG)
- Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO)

2. Allgemeine Regeln

- Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
- Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
- 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.
- Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
- Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.
- Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.
- Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
- Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
- Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

3. Händehygiene

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

Massnahmen

Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit, sich beim 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, erfolgt eine Händedesinfektion.

Vor folgenden Arbeiten sind die Hände, wenn immer möglich zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.

Entfernung von unnötigen Gegenständen, welche von Gästen angefasst werden können, wie z.B. Zeitschriften, Visitenkarten, Gästemappen im Hotelzimmer etc. Laminierte Gegenstände im Hotelzimmer müssen immer nach Abreise desinfiziert werden.

4. Gästegruppen auseinanderhalten

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.

Massnahmen

Die Grösse einer Gästegruppe ist auf maximal 300 Personen beschränkt.

Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.

Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt. Pro Gästegruppe mit mehr als 4 Personen müssen die Kontaktdaten mindestens einer Person erhoben werden.

In Restaurationsbetrieben erfolgt die Konsumation von Essen und Getränken ausschliesslich sitzend.

5. Distanz halten

Mitarbeitende und andere Personen halten ≥ 1.5 Meter Distanz 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.

Massnahmen

Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.

Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von ≥ 1.5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein ≥ 1.5 -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 ≥ 1.5 Meter voneinander entfernt platziert sind.

- Die obere Kante der Trennwand befindet sich, gemessen ab Boden, auf einer Höhe von mindestens 1.5 Metern, und mindestens 70 cm 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 50 cm 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 hinausreichen.

Es sind grundsätzlich alle Materialien zugelassen, solange der Schutz vor einer Tröpfcheninfektion durch die Materialwahl nicht deutlich negativ beeinträchtigt wird (z. B. Metalle, Kunststoffe, Acrylglas, Glas, Holz, Karton, Gardinen, Stoffvorhänge).

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 mindestens ≥ 1.5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.

Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.

Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von ≥ 1.5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs oder Waschbecken), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

In Seminaren gilt der Mindestabstand von ≥ 1.5 Metern zwischen den Seminarteilnehmenden, sofern der Seminarraum genügend Platz dazu bietet.

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

Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (z.B. Take-Away, Selbstbedienungsrestaurants), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen. ~~Die Konsumation hat sitzend 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.

Übernachten zwei sich nicht bekannte Gäste in einem Mehrbettzimmer (unabhängige Anreisen), ist die ≥ 1.5 -m-Abstandsregelung einzuhalten. Gäste, die gemeinsam anreisen und in einem Mehrbettzimmer übernachten (Gästegruppe), müssen keinen Abstand von ≥ 1.5 Metern einhalten. Dies gilt auch für Familien. Zwischen den Gästegruppen sollte der Abstand von ≥ 1.5 Metern gewährleistet werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand von ≥ 1.5 Metern.

Das Mitbringen von Hüttenschlafsack, Kissenbezug und Handtuch ist für Gäste in den Mehrbettzimmern obligatorisch. In Mehrbettzimmern, in welchen Bettwäsche vorhanden ist (zum Beispiel 6er-Zimmer), wird diese täglich gereinigt.

5.1 Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter ≥ 1.5 m

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, 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 ≥ 1.5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt ebenfalls kein Mindestabstand.

Im Service wird ein Mindestabstand von **≥ 1.5** Metern dringend empfohlen. Der Betrieb sollte organisatorische Massnahmen prüfen, damit dieser Abstand eingehalten werden kann (z.B. Service-Tische oder Service-Wagen, Abholstationen, Service über Theke). Kann dieser Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützt der Betrieb das Personal, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.

Sollte der Abstand von **≥ 1.5** Metern im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) oder eines Gesichtsvisiers dringend empfohlen, aber es besteht keine Tragepflicht. Der Betrieb muss es den Mitarbeitenden auf ihren Wunsch hin ermöglichen, mit Hygienemasken oder Gesichtsvisier zu arbeiten. Er kann das Tragen einer bestimmten Hygienemaske oder eines Gesichtsvisiers nur verbieten, wenn das Produkt vergleichsweise stark auffällt und alternative Hygienemasken oder Gesichtsvisiere verfügbar sind.

6. Reinigung

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

Massnahmen

Oberflächen und Gegenstände werden regelmässig fachgerechten gereinigt.

Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmässig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.

Schlüssel- und Schlüsselkarten der Gäste werden bei Check-In und Check-Out desinfiziert.

WC-Anlagen werden nach jeder Schicht gereinigt und desinfiziert (aber mindestens 2 x täglich). Es ist ein Reinigungsprotokoll zu führen.

Offene 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 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden 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 Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

Das Personal trägt Handschuhe im Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche. Die Handschuhe werden sofort nach Gebrauch entsorgt, und das Personal wäscht sich nach dem Umgang mit Abfall und Schmutzwäsche gründlich die Hände.

Menükarten und Tablett werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert.

7. Besondere Arbeitssituationen

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

Massnahmen

Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle vier Stunden gewechselt. 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.

Der Betrieb verzichtet möglichst auf gemeinsam benutzte Utensilien (z.B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese regelmässig.

Der Betrieb verzichtet auf Gegenstände, die von mehreren Gästen geteilt werden (z.B. Zeitschriften, Magazine oder Snacks).

Der Betrieb stellt selbstbediente Buffets auf bediente Buffets um. Alternativ gewährleistet er, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert, oder Einweghandschuhe benutzt, oder mit frischem Besteck schöpft.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von ≥ 1.5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

8. Information

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und instruieren, die (Selbst-)Isolation gemäss BAG zu befolgen.

Massnahmen

Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb.

Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.

Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln sowie 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, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden.

Das Personal wird geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können. Es empfiehlt sich zudem, den Bodenbelag bei Händedesinfektionsmittel-Stationen abzudecken.

Das Personal weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt 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.

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

9. Management

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

Massnahmen

Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einweghandtücher sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) werden regelmässig nachgefüllt. Das Unternehmen achtet auf genügenden Vorrat.

Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife und Desinfektionsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken), 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 ≥ 1.5 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). Andernfalls müssen die Arbeitnehmenden unter Lohnfortzahlung von der Arbeitspflicht befreit werden.

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 sofort nach Hause.

Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).

Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

10. Personendaten

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

Massnahmen

Die Gäste haben die Möglichkeit ihre Kontaktdaten anzugeben, damit sie im Bedarfsfall vom kantonsärztlichen Dienst kontaktiert werden können. Der Betrieb stellt ein Formular zum Erfassen der Kontaktdaten zur Verfügung.

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.

In Selbstbedienungsrestaurants und in nicht öffentlichen Schul- und Betriebskantinen werden keine Kontaktdaten erfasst.

Das Unternehmen verwendet die Daten ausschliesslich für den angegebenen Zweck. Das Unternehmen bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet sie danach vollständig; vorbehalten bleibt die ausdrückliche Einwilligung der betroffenen Person zu einer weiteren Bearbeitung ihrer Daten. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.

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 Betreiber nicht abgeben. Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten des Organisations.

11. ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____

Version, 06.05.2020

Version, 06.07.2020 (rot)

Der Vorsitzende der Geschäftsleitung:



(M. Moser)