

Die wichtigsten Massnahmen im Überblick

- Handdesinfektionsmittel oder Seife stehen am Eingang und im Badezimmer bereit
- Im Service während des Frühstücks sowie bei jeglichem Kontakt zwischen Personal und Gästen wird eine Maske getragen
- Frühstück wird zeitlich und/oder räumlich getrennt serviert, vorzugsweise im Freien. Der Kontakt zwischen Gästegruppen ist zu vermeiden
- Häufig angefasste Gegenstände wie Türgriffe werden mehrmals Täglich gereinigt und desinfiziert
- Gemeinschaftlich genutzte Objekte (Möbel, Gartenmöbel, Küchenuntensilien,...) werden nach Bedarf gereinigt
- Die Toilette wird mehrmals täglich gereinigt
- Der Abfall wird mehrmals täglich geleert
- Die Zimmer werden täglich mehrmals gelüftet
- Das Frühstück wird portionsgerecht serviert und die Reste werden entsorgt
- Lebensmittel, Bücher sowie andere Gegenstände werden vorübergehend aus den Gemeinschaftsräumen entfernt
- Nach Abreise werden alle Oberflächen gründlich gereinigt und desinfiziert
- Kontaktdaten werden im Gastronomiebereich grundsätzlich erhoben, sind nun aber wichtiger denn je

Hausregeln für unsere Gäste während Corona

- Häufige Handdesinfektion, insbesondere vor Betreten des Hauses
- Genügend Abstand zu anderen Gästen und Personal halten
- Falls das Abstandhalten nicht möglich ist, wird ein Mundschutz getragen
- Händeschütteln vermeiden
- Jede Gästepartei erhält ein eigenes Kühlschranksfach
- In der Küche darf sich jeweils nur eine Gästepartei auf einmal aufhalten
- Die Küche muss nach jeder Nutzung fachgerecht gereinigt werden
- Die Zimmer müssen täglich mehrmals gelüftet werden
- Vor der Abreise müssen die Betten abgezogen werden und die Bettdecken auf den Balkon in die Sonne gehängt werden
- Gäste mit Symptomen die auf Atemwegserkrankung hindeuten, werden gebeten auf einen Besuch zu verzichten
- Des Weiteren gelten die jeweils aktuellen Anweisung des BAG
- Angabe der Kontaktinformationen um das Contact-tracing zu ermöglichen (inkl. Telefonnummer)

Schutzkonzept für das B&B-Mosogno unter COVID-19

Grundregeln

1. Händehygiene: Personal und Gäste reinigen oder desinfizieren sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen wird möglichst vermieden.
2. Das B&B-Mosogno stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten den nötigen Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 Meter werden die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
5. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen
6. Bei Krankheit im Betrieb wird dieser geschlossen, das Personal in (Selbst)Isolation beordert, Kontaktpersonen informiert und zukünftige Gäste informiert.
7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
8. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
9. Ist dem B&B-Mosogno unter den früheren Gästen ein Corona-Fall bekannt, werden Kontaktpersonen und zukünftige Gäste umgehend informiert.
10. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.

1. HÄNDEHYGIENE

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

Vorgaben	Umsetzungsstandart	Welche Bereiche im B&B
Aufstellen von Hände-hygiestationen: Die Kundschaft wäscht sich bei der Ankunft die Hände mit Wasser und Seife Desinfektionsmittel	Die Gäste werden gebeten sich bei Betreten des B&B die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit dem bereitgestellten Händedesinfektionsmittel die Hände zu desinfizieren	Eingangstüre, Toilette, vor dem Frühstück, vor der Bezahlung
Das Personal wäscht sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife oder mit Handdesinfektionsmittel	Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife oder desinfizieren sich die Hände. Dies insbesondere vor der Zubereitung des Frühstückes, vor Reinigungsarbeiten und Generell beim Betreten bei Gästebereichen	Ganzes B&B
Anfassen von Oberflächen und Objekten vermeiden	Entfernung von unnötigen Gegenständen, welche von Kundschaft angefasst werden können, wie z. B. Zeitschriften, Visitenkarten, Gästemappen im Hotelzimmer etc. Die übrigen Gegenstände werden regelmässig desinfiziert	Eingangsbereich, Küche, Zimmer

2. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten den nötigen Abstand zueinander.

Vorgaben	Umsetzungsstandart	Welche Bereiche im B&B
Distanz von 1.5 m zwischen Kundschaft gewährleisten	Gemeinschaftsräume und Gartenteile dürfen nur von jeweils einer Gästepartei gleichzeitig benutzt werden. Die Gäste werden um gegenseitige Absprache gebeten	Küche, Gartenteile, Balkon
Gegenstände der Gäste	Der Betrieb vermeidet, dass das Personal Gegenstände der Gäste anfasst. Dazu gehört auch deren Kleidung. Garderoben sind nur zulässig, wenn das Kleidungsstück versorgt oder entnommen werden kann, ohne dass andere	

	Kleider oder Gegenstände (z. B. Kleiderbügel) angefasst werden.	
Anzahl Nutzer in Räumlichkeiten regulieren	Nach Anzahl Sitzplätzen. In der Küche und auf dem Balkon ist jeweils nur eine Gästepartei erlaubt	Küche (2)
Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 m	Mit Schutzartikeln arbeiten (z.B. Mundschutz, Handschuhe)	- Frühstücksservice - Bezahlung

3. REINIGUNG

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

Massnahmen	Welche Bereiche im B&B?	
Lüften		
Luftzirkulation unbedingt gewährleisten	Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen: Während Frühstück und bei Verlassen des B&B (mindestens 1. Stunde Täglich)	Ganzer Betrieb
Oberflächen und Gegenstände		
Oberflächen und Gegenstände regelmässig reinigen	Oberflächen und Gegenstände, Sitzgruppen, Böden, Tische, Stühle, in Hotelzimmer und Küche werden regelmässig (bei gleichzeitiger Beherbergung mehrerer Gästeparteien mindestens einmal Täglich, ansonsten nach jeder Abreise) mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel (Farmacidal D2) gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.	Eingangsbereich, Küche
Objekte, die von mehreren Personen angefasst werden, werden regelmässig gereinigt	Türgriffe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmässig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 Mal täglich – fachgerecht	Ganzer Betrieb

	gereinigt oder desinfiziert.	
Reinigungen		
Regelmässige Reinigung der Toilette	Die Toilette wird bei gleichzeitiger Anwesenheit verschiedener Gästeparteien mindestens zweimal täglich gereinigt und desinfiziert.	Toilette
Regelmässige Reinigung von Gemeinschaftsräumen und Zimmern	Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, werden diese regelmässig, aber mindestens 2 x täglich ausgewechselt. Ausnahme sind Hotelzimmer. Hier soll nach jedem Zimmer das Reinigungstuch gewechselt werden.	Gemeinschaftsräume, Zimmer
Abfall		
Kontakt mit möglicherweise infektiösem Abfall vermeiden und sicherer Umgang mit Abfall	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. Offene Abfalleimer werden täglich mehrmals geleert	Küche
Arbeitskleidung und Wäsche		
Berufswäsche sauber halten	Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Diese wird regelmässig mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen	

4. BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN

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

Massnahmen	Welche Bereiche im B&B?
Besonders gefährdete Personen schützen	
Personal	Besonders gefährdete Personen gemäss Art. 10b Abs. 2 der Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19)
	Ganzer Betrieb

	werden nicht im direkten Gästeservice eingesetzt.	
Gäste	Der Betrieb berücksichtigt, dass Risikogruppen einen besonderen Schutz bedürfen.	Ganzer Betrieb

5. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen		Welche Bereiche im B&B?
Schutz vor Infektion	Bei Krankheitssymptomen bleibt das B&B geschlossen. Die Gäste werden Zeitnah informiert. Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.	Ganzer Betrieb

6. 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 auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese nach jedem Gast.
Der Betrieb verzichtet möglichst auf Gegenstände, die von mehreren Gästen geteilt werden (z. B. Zeitschriften, Magazine oder Snacks).
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 (Keine Angestellten)
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.

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.

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 zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach.

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).

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

ANDERE SCHUTZMASSNAHMEN

Massnahmen

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

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

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert. Verantwortliche Person,

Unterschrift und Datum _____, 11. Mai 2020