

Die wichtigsten Massnahmen auf einen Blick

- Handdesinfektionsmittel oder Seife stehen am Eingang und im Badezimmer bereit
- Bei der Bedingung 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.
- 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 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, einen Mundschutz getragen
- Händeschütteln vermeiden
- Jede Gästepartei erhält ein eigenes Kühlschranksfach
- In der Küche darf sich jeweils nur eine Gästepartei auf Mal 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
- Angabe der Kontaktinformationen um das Contact-tracing zu ermöglichen (inkl. Telefonnummer)
- Des Weiteren gelten die jeweils aktuellen Anweisung des BAG

STANDARDSCHUTZKONZEPT FÜR BED & BREAKFAST-BETRIEBE UNTER COVID-19

Version 26.10.2020

EINLEITUNG

Dieses Schutzkonzept dient als Vorlage für alle Bed & Breakfast-Betriebe. Die nachfolgenden Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen strenge Kontrollen durch. Die Betriebe können zusätzliche Massnahmen umsetzen. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (zum Beispiel im Lebensmittelbereich). Es sind sämtliche Bestimmungen der Verordnung 3 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19) zu befolgen.

Dieses Schutzkonzept ist bis auf Widerruf gültig. Im Zweifelsfall ist die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes massgebend. Bitte beachten Sie, dass einige kantonale Bestimmungen über dieses Schutzkonzept hinausgehen. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang.

Unter Gästegruppen werden im Folgenden jene Gäste zusammengefasst, die gemeinsam eintreffen oder für die gemeinsam vor dem Besuch oder vor Ort reserviert wurde.

Wenn nachstehend von Mitarbeitenden / Personal gesprochen wird, sind alle im Betrieb beschäftigten Personen (auch die Inhaber und mitarbeitenden Eheleute / Partner) gemeint.

BETROFFENER BETRIEB

Name	Adresse
B&B-Mosogno	Bete Planta Casa Parrocchiale 6611 Mosogno

GRUNDREGELN

Das Schutzkonzept des Betriebs soll sicherstellen, dass folgende Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen getroffen werden. Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche bzw. Inhaber sind für die Auswahl und Umsetzung dieser Massnahmen zuständig.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Das Tragen einer Gesichtsmaske ist in Innenräumen (Fluur / Küche) ist dann obligatorisch, falls der Sicherheitsabstand von 1.5 m nicht eingehalten werden kann.
3. Halten sich mehrere Gästegruppen gleichzeitig im Betrieb auf, muss sichergestellt werden, dass sie sich nicht vermischen
4. 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.
5. Oberflächen und Gegenstände sind nach Gebrauch bedarfsgerecht und regelmässig zu reinigen, insbesondere, wenn sie von mehreren Personen berührt werden. Oberflächen im Badezimmer sowie WC und Wasserhähne müssen bei Nutzung durch verschiedene Personengruppen regelmässig gereinigt und desinfiziert werden.
6. Kranke im Betrieb werden nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
7. Spezifische Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen gilt es zu berücksichtigen, um den Schutz zu gewährleisten.
8. Mitarbeitende und andere betroffene Personen müssen über die Vorgaben und Massnahmen informiert werden.
9. Die Vorgaben müssen auf Managementebene umgesetzt werden.
10. Die Personendaten aller Gäste werden erfasst. Die Meldescheinplicht gilt auch ausserhalb von COVID-19.

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 vorgesehen werden. Es obliegt dem jeweiligen Kanton zu entscheiden, welche Voraussetzungen dazu im Detail erfüllt sein müssen.

ZUSAMMENFASSUNG

- Alle Standardmassnahmen werden im Betrieb angewendet
- Alle Standardmassnahmen werden im Betrieb angewendet, ausser folgende Massnahmen:

ABWEICHENDE MASSNAHMEN

Abweichung	Erklärung / Massnahme
<p>2. Das Tragen einer Gesichtsmaske ist in öffentlich zugänglichen Innenräumen obligatorisch.</p> <p>2. Das Tragen einer Gesichtsmaske ist in Innenräumen (Fluur / Küche) ist dann obligatorisch, falls der Sicherheitsabstand von 1.5 m nicht eingehalten werden kann.</p>	<p>Da es sich um einen sehr kleinen Betrieb handelt, gibt es abgesehen vom kleinen Fluur keine „öffentlichen Räume“. In der Küche gilt laut Schutzkonzept von B&B-Schweiz ohnehin keine allgemeine Maskenpflicht, wenn der Abstand von 1.5 m eingehalten werden kann. Des weiteren ist im Betrieb kein Restaurant / Bar wie etwa in Hotels vorhanden, ist daher nicht grundsätzlich öffentlich zugänglich.</p>
<p>3. Halten sich mehrere Gästegruppen gleichzeitig im Betrieb auf, muss sichergestellt werden, dass sie sich nicht vermischen. WC / Badezimmer sollen, wenn immer möglich, nicht durch verschiedene Personengruppen geteilt werden.</p>	<p>Leider ist ein einziges WC / Badezimmer für alle Gäste vorhanden. Dafür wird dieses mehrmals täglich fachgerecht gereinigt bzw. desinfiziert. Ausserdem werden nur 2 der sonst 3 verfügbaren Zimmer vermietet, d.h. es sind höchstens 2 Gästeparteien aufs Mal im Betrieb.</p>

1. HÄNDEHYGIENE

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

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 sollen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife waschen. Dies insbesondere vor der Ankunft am Arbeitsplatz, zwischen Bedienung von Kundschaft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.

2. GESICHTSMASKEN

In allen **öffentlich** zugänglichen Innenräumen gilt eine Maskenpflicht, falls sich andere Personen im selben Raum aufhalten.

Massnahmen

Jede Person muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen eine Gesichtsmaske tragen, falls sich andere Personen im selben Raum aufhalten. Davon ausgenommen sind Gäste während des Frühstückes.

Die Maskentragpflicht in öffentlich zugänglichen Innenräumen gilt auch für das Personal, das dort arbeitet, sofern sich Gäste im selben Raum aufhalten.

Das Servieren von Mahlzeiten erfolgt mit Maske.

Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand auch beim Tragen einer Maske nach Möglichkeit einzuhalten.

Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, ebenso Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können.

Als Gesichtsmasken gelten Atemschutzmasken, Hygienemasken sowie auch Textilmasken, die eine hinreichende, schützende Wirkung entfalten.

In Aufenthaltsräumen (Küche, Wohnzimmer) sowie im Garten / auf dem Balkon gilt eine Maskenpflicht, sofern der Abstand von 1,5 Metern zwischen den verschiedenen Gästegruppen nicht eingehalten werden kann. Unterschiedliche Nutzungszeiten können dabei helfen.

Im Schlafzimmer muss selbstverständlich keine Maske getragen werden.

3. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Der Betrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.

Massnahmen

Halten sich mehrere Gästegruppen im Betrieb auf, muss sichergestellt werden, dass sie sich nicht vermischen. WC / Badezimmer sollen, wenn immer möglich, nicht durch unterschiedliche Personengruppen geteilt werden.

In Aufenthaltsräumen (Küche, Wohnzimmer) gilt keine Maskenpflicht, sofern der Abstand von 1,5 Metern zwischen den verschiedenen Gästegruppen eingehalten werden kann.

In Restaurations- und Barbetrieben erfolgt die Konsumation von Essen und Getränken in Innenräumen und im Freien ausschliesslich sitzend.

Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl der Kinder ist nicht beschränkt. Für sie gelten keine Mindestabstände.

Übernachten zwei nicht miteinander bekannte Gästegruppen in einer Wohnung / in einer Unterkunft (unabhängige Anreisen), ist die 1,5 Meter Abstandsregel einzuhalten und / oder eine Maske zu tragen. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand. Gäste, die gemeinsam anreisen und in einem Mehrbettzimmer übernachten, müssen keine 1,5 Meter Abstand einhalten. Dies gilt auch für Familien.

4. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.

Massnahmen

Zwischen Gast und Gastgeber / Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle.

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. 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 ein Abstand von 1,5 Metern eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.

Wenn die Distanz von 1,5 Metern im Restaurant / Frühstücksraum nicht eingehalten werden kann, müssen gestaffelte Essenszeiten eingeführt werden. Andernfalls muss mit trennenden Elementen (z.B. Plexiglas) gearbeitet werden.

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

5. REINIGUNG

Oberflächen und Gegenstände sind nach Gebrauch, insbesondere, wenn sie von mehreren Personen berührt werden, bedarfsgerecht und regelmässig zu reinigen.

Massnahmen

Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen Luftaustausch (z.B. 4 x täglich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Lufrückführung zu verzichten (nur Frischluft).

Oberflächen und Gegenstände (auch Telefone, Arbeitswerkzeuge etc.) sind regelmässig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel insbesondere bei gemeinsamer Nutzung zu reinigen.

WC-Anlagen (inkl. WC-Spülung und Wasserhähne) sind regelmässig zu reinigen und zu desinfizieren.

Abfalleimer müssen regelmässig geleert werden. Das Anfassen von Abfall ist zu vermeiden. Es gilt Hilfsmittel (z.B. Besen, Schaufel) zu verwenden, Handschuhe zu tragen und sofort nach dem Gebrauch zu entsorgen.

Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tischläufers oder ähnlicher 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.

6. COVID-19-ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, sich in die Isolation gemäss BAG zu begeben. Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

Spezifische Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen sind zu berücksichtigen, um den Schutz zu gewährleisten.

Massnahmen

Hygienemasken werden je nach Gebrauch regelmässig 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 regelmässig gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.

8. INFORMATION

Mitarbeitende und weitere betroffene Personen sind über die Richtlinien und Massnahmen zu informieren.

Massnahmen

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 Mitarbeitenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.

Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z.B. Hygienemasken, Handschuhe etc.) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden.

Das Personal wird in der fachgerechten Anwendung von Flächendesinfektionsmitteln geschult, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können. Es empfiehlt sich zudem, den Bodenbelag bei Händedesinfektionsstationen abzudecken.

9. MANAGEMENT

Umsetzung der Vorgaben auf Managementebene.

Massnahmen

Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Gesichtsmasken, Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach.

Der Anbieter (Gastfamilie) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.

Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.

Stellen die zuständigen kantonalen Behörden 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.

10. PERSONENDATEN

Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten der Gäste. Diese Pflicht gilt auch ausserhalb von COVID-19 für in- und ausländische Gäste.

Massnahmen

Von jedem Gast werden die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Wohnort, Telefonnummer, Datum, Zeit) und die Zimmernummer / der Zimmernamen erfasst. Der Betrieb bewahrt die Daten 10 Jahre auf und vernichtet sie danach vollständig. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet.

WEITERE SCHUTZMASSNAHMEN

Für branchenübergreifende Dienstleistungen gelten die Schutzkonzepte der jeweiligen Branche.

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitenden übermittelt und erläutert.

Verantwortliche Person, Datum und Unterschrift: Beate Planta, 01.11.2020