

Schutzmassnahmen touristischer Leistungsträger

Dichte Wälder, klare Seen und frische Bergluft: Die Schweiz als Reisedestination bietet nicht nur eine reine Natur sondern auch Sicherheit und ein gutes Gesundheitssystem. Die touristischen Leistungsträger ergreifen überdies spezielle Massnahmen, um ihre Gäste zu schützen und ihnen einen angenehmen Aufenthalt in der Schweiz zu ermöglichen. Die Schutzkonzepte der einzelnen Teilbranchen finden Sie untenstehend in der Übersicht.



Die Kampagne "Clean & Safe" wird von Schweiz Tourismus unterstützt. Die Umsetzung und Einhaltung der Schutzkonzepte obliegt den einzelnen Leistungsträgern. Die Vorgaben für die Schutzkonzepte werden sich im Zusammenhang mit den Lockerungsschritten teilweise verändern.

Allgemeine Informationen zu den Schutzkonzepten

Zum Schutz der Gäste erarbeiten die zuständigen Branchen, Betriebe und Veranstalter Schutzkonzepte. Diese basieren auf den Hygiene- und Verhaltensregeln sowie auf den Prinzipien zum Gesundheits- und Arbeitnehmendenschutz, die das Bundesamt für Gesundheit BAG und das Staatssekretariat für Wirtschaft SECO festgelegt haben. Alle Veranstaltungen und Betriebe müssen die erforderlichen Personenabstände und Hygienemassnahmen planen und umsetzen. Das Ziel der Schutzkonzepte ist es, Kundinnen und Kunden oder Teilnehmende mit Schutzmassnahmen bestmöglich vor einer Ansteckung mit dem Coronavirus zu schützen.

Schutzmassnahmen Unterkünfte



Die Verbände HotellerieSuisse, GastroSuisse und IG Parahotellerie Schweiz haben spezifische Massnahmen erarbeitet, um Gäste bei einem Aufenthalt in einer Unterkunft in allen Service-Bereichen zu schützen.

Schutzmassnahmen

Folgende Massnahmen werden ergriffen:

- Händehygiene: Regelmässige Händereinigung, Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden
- Distanz halten: Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 Meter Distanz zueinander, Bewegungs- und Aufenthaltszonen werden festgelegt, Raumteilung wenn nötig, Regulierung von Anzahl Nutzern in Räumlichkeiten
- Reinigung: Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere wenn diese von mehreren Personen berührt werden. Luftzirkulation wird durch regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch gewährleistet
- Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden

Schutzmassnahmen Gastronomie



Die Verbände GastroSuisse und HotellerieSuisse haben für den Bereich Gastronomie ein Schutzkonzept erarbeitet, um für Gäste den Besuch in einem Restaurant angenehm zu gestalten.

Schutzmassnahmen

Die Betriebe und Gäste sind angehalten folgende Schutzvorschriften zu befolgen:

- Händehygiene: Hände beim Betreten des Betriebes waschen oder desinfizieren
- Abstand halten: Möglichst 1.5 Meter Abstand zu anderen Gästegruppen und Mitarbeitenden.
- Bezahlung: Möglichst bargeldlos und kontaktlos bezahlen
- Personendaten: Bei Gruppen von mehr als 4 Personen muss der Betrieb Name und Nummer von mindestens einer Person pro Gästegruppe erfassen.

Schutzmassnahmen für Business Events



Die Verbände HotellerieSuisse und Expo Event Swiss LiveCom Association haben für die Durchführung von Business Events (Meetings, Kongresse, Seminare, Tagungen, etc.) in Hotels, Kongresszentren und anderen Lokalitäten spezifische Schutzkonzepte sowie Orientierungshilfen erarbeitet.

Schutzmassnahmen HotellerieSuisse

Folgende Grundregeln sind im Schutzkonzept von HotellerieSuisse für Veranstaltungen in Hotelbetrieben enthalten:

- Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
- Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 m Distanz zueinander.
- Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.
- 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.
- 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 BAG zu befolgen.
- Die Veranstaltungsteilnehmer werden aufgefordert, möglichst den eigenen Laptop (eigenes Material wie Stifte) mitzubringen. Betriebseigenes Material wird vom Betrieb regelmässig desinfiziert oder entsorgt.
- Trennwände bei der Raumteilung werden notwendig, wenn folgende Auflagen nicht eingehalten werden können: wenn Sitzplätze seitlich und nach vorne und hinten weniger als 1.5 Meter voneinander entfernt sind.
- Für die Verpflegung gilt das Schutzkonzept Gastgewerbe. Die Veranstaltungsteilnehmer können als Gästegruppe deklariert werden. Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. 4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften).