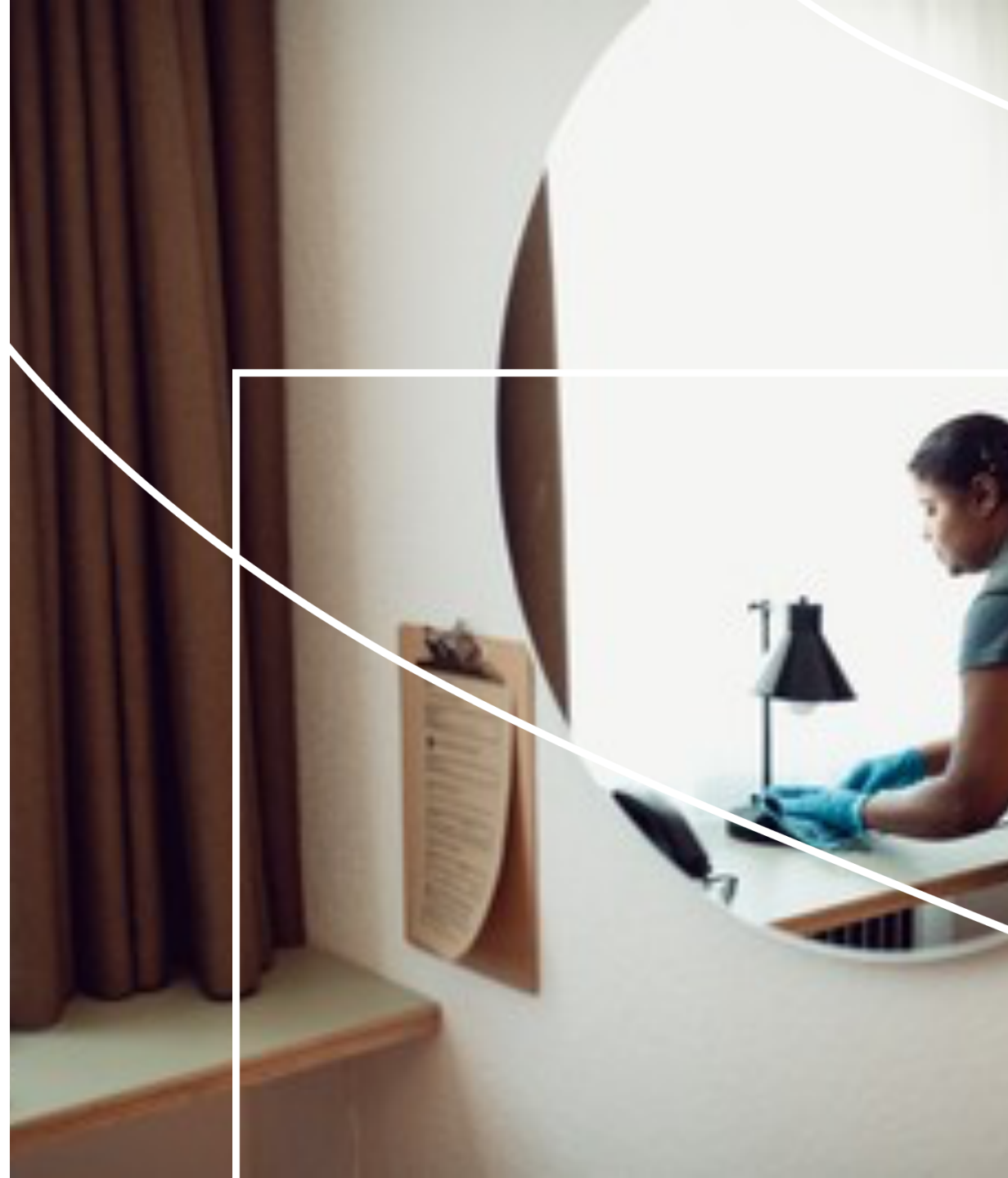


# Die Verifizierung der BAG Schutzmaßnahmen in den -BASLER STANDARDS-

18. Juni 2020  
Raphael Wyniger, Nadine Minder, Christian Kleindienst



# Ausgangslage

Der aus bekannter «Covid19» Situation entstandene Notstand und die daraus resultierenden Folgen für die Gastronomie und Hotellerie haben eine beachtliche Anzahl an Auflagen und Massnahmen für die Branche mitgebracht.

Die Auflagen sind in Zusammenarbeit mit Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und dem Veterinärswesen (BLV) Bundesamt für Gesundheit (BAG) Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO) erarbeitet worden.

Daraus sind die Schutzkonzepte mit Unterstützung von Clean & Safe entstanden. Die Umsetzung und Einhaltung der Massnahmen obliegt der einzelnen Leistungsträgern.

Um das Vertrauen wieder für uns zu gewinnen heisst es jetzt die Schutzkonzepte auch umzusetzen und für den einzelnen Gast visuell sichtbar zu machen.

# Vorgehensweise Basler Hotelier-Verein

## **Auditierung folgender Schutzkonzepte**

- Schutzkonzept für Hotelbetriebe unter covid-19
- Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter covid-19

## **Die Etablierung und Umsetzung der Auflagen des BAG:**

Umsetzung der Grundregeln

Händehygiene

Distanz halten

Reinigung

Erkrankte am Arbeitsplatz

Besondere Arbeitssituationen

# Was ist unser Ziel?

Etablierung eines eigenen regionalem Label “**More hygiene for your protection**” unter den Prämissen von „**Clean&Safe**“ und der HotellerieSuisse Basel und Region

Die Etablierung der “**Basel Standards**” soll nicht nur ein Label sein, sondern auch die Umsetzung der Auflagen gewährleisten und zertifizieren.

Die Auditierungen werden in 3 Phasen bewertet und dokumentiert. Bei erfüllter Prüfung erstellt die auditierende Firma ein Zertifikat aus.



# Die 3-Phasen Auditierung

## 1. Phase - Die Eigenkontrolle - Der Selfcheck

### Der Corona «SelfCheck»

Beim SelfCheck geht es um eine sogenannte Eigenkontrolle bei dem der Hotelier oder Gastronom anhand von Checklisten oder anderen Instrumenten die BAG Auflagen abarbeitet.

Die prüfenden Firma überprüft das System der Selbstkontrolle, der Hotelier und Gastronom muss nachweisen, dass diese vollständig und wiederkehrend erbracht wird. Die Überprüfung der Selbstkontrolle ist Bestandteil der 3-Phasen Auditierung.



# Die 3-Phasen Auditierung

## 2. Phase - Reinigungsnachweise - Hygienetests an Oberflächen (ATP Messungen)

Es werden punktuelle Schnelltests zum Nachweis der Sauberkeit gemacht. Vorzugsweise werden die Tests an Hotspots gemacht, welche auch stark frequentiert sind. Die Ergebnisse werden in einem kurzen Bericht dokumentiert und bewertet. Der Bericht definiert gleichzeitig auch Massnahmen bei **Fehlermeldungen**.

# Die 3-Phasen Auditierung

## 3. Phase - Die physische Umsetzung der BAG Auflagen

Nach dem Zufallsprinzip werden 10-15 Punkte aus dem Auflagenkatalog auf deren Umsetzung vor Ort stichprobenweise geprüft.

Das Resultat wird bewertet, qualifiziert und in einem kurzen Bericht dokumentiert.

### 2. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 2 m Distanz zueinander.

Vorgaben	Umsetzungsstandard	Welche Bereiche im Hotel?
<b>Bewegungs- und Aufenthaltszonen festlegen</b>		
Distanz von 2 m zwischen Kundschaft gewährleisten	Bodenmarkierungen anbringen, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 2 m zwischen im Betrieb anwesenden Gästegruppen zu gewährleisten und den Personenfluss zu respektieren	Empfangsbereiche
	Sitzplätze in Aufenthaltsräumen haben einen Abstand von 2 Metern. Innerhalb der Gästegruppen müssen keine Abstände eingehalten werden. Der Betrieb stellt möglichst sicher, dass sich die Gästegruppen nicht vermischen.	Ganzer Betrieb
	2 m Distanz in WC Anlagen sicherstellen (z.B. Absperren einzelner Pissoirs oder Toiletten). Falls möglich Lauflichtungen in Korridoren definieren um das sich Kreuzen der Gäste zu reduzieren	WC Anlagen

### 3. REINIGUNG

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

Massnahmen		Welche Bereiche im Hotel?
<b>Lüften</b>		
<b>Luftzirkulation unbedingt gewährleisten</b>	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 Lüftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).	Ganzer Betrieb
<b>Oberflächen und Gegenstände</b>		
<b>Oberflächen und Gegenstände regelmässig reinigen</b>	Oberflächen werden regelmässig fachgerecht gereinigt.	Empfangsbereich, Lobby, Bibliothek, Hotelzimmer
<b>Objekte, die von mehreren Personen angefasst werden regelmässig reinigen</b>	Bei Minibarservice ist ein Desinfektionsmittel zur Verfügung zu stellen, mit Hinweis zur Nutzung vor Gebrauch der Minibar. Alternativ soll ein Hinweis die Gäste auffordern, die Hände vor Gebrauch zu waschen.	Hotelzimmer
	Schlüssel- Schlüsselkarten der Gäste werden bei Check-In und Check-Out desinfiziert.	Empfangsbereich

# Das Konzept der Zertifizierung

ATP-Messung



Physische Prüfung



Self Check



Zertifizierung





# Prüfungsvorgehen

Die interessierten Betriebe melden Ihre Bereitschaft geprüft zu werden an die Geschäftsstelle des Basler Hoteliervers eins ([kontakt@basler-hoteliers.ch](mailto:kontakt@basler-hoteliers.ch))

Die Geschäftsstelle informiert den prüfenden externen Partner. Dieser prüft unangekündigt den Betrieb (Mystery Check). Innert zwei Woche erhält der Betrieb die Resultate. Bei bestandener Prüfung erhält der Betrieb das Zertifikat. Es besteht die Möglichkeit, die Prüfung einmal zu wiederholen.

Die Betriebe werden zweimal jährlich unangekündigt geprüft.



# Kosten

Die Kosten für Mitglieder des Basler Hoteliervereins belaufen sich auf CHF 400.– pro Prüfung.

Die Kosten für Nicht-Mitglieder des Basler Hoteliervereins belaufen sich auf CHF 450.– pro Prüfung.

Die Kosten werden vom externen Partner direkt in Rechnung gestellt.

Der Basler Hotelierverein übernimmt die Koordination des Projekts kostenlos



# Kommunikation

Das Label inklusive Prüfungsvorgehen wird auf [www.basler-hoteliers.ch](http://www.basler-hoteliers.ch) transparent und öffentlich gemacht.

Betriebe welche das Label führen, werden öffentlich publiziert.

Die geprüften Betriebe, welche den Test bestanden haben, erhalten ein detailliertes Zertifikat, Kleber und Karten, welche das positive Ergebnis bestätigen



# Unsere Partner für die Zertifizierung

Unser Partner für die Zertifizierung:  
JCK Services GmbH – [www.jckservices.ch](http://www.jckservices.ch)

Weitere Prüfungspartner werden evaluiert.

# Kontakt

Basler Hotelierverein

Nadine Minder

Geschäftsführerin

Elisabethenstrasse 23

4000 Basel

[kontakt@basler-hoteliers.ch](mailto:kontakt@basler-hoteliers.ch)

[www.basler-hoteliers.ch](http://www.basler-hoteliers.ch)