



SCHUTZKONZEPT FÜR VERANSTALTUNGEN IM KURSAAL BERN MIT MAXIMAL 1000 PERSONEN UNTER COVID-19

Version 3: 20.08.2020, gültig seit dem 22. Juni 2020 (bis auf Widerruf oder Publikation einer neuen Version)

Dieses Schutzkonzept beinhaltet alle Richtlinien des Schutzkonzeptes für das [Gastgewerbe unter Covid -19 von HotellerieSuisse](#) und enthält [konkrete Massnahmen für den Kursaal Bern](#) sowie [spezifische Anmerkungen für den Organisator](#).

Das Schutzkonzept der HotellerieSuisse gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden. Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Covid-19-Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie.

Anpassungen der Veranstaltungen an das aktuelle Schutzkonzept erfolgen maximal 4 Wochen vor dem Anlass, um möglichst flexibel und konkret auf die aktuellen Bestimmungen reagieren zu können.

Die genannten Massnahmen durch den Betrieb sind ohne zusätzliche Kosten für den Kunden als Dienstleistung des Kursaal Bern gewährleistet. Ausnahmen sind im Konzept ausgewiesen. Weiterführende Richtlinien / Schutzmassnahmen werden dem Aufwand entsprechend in Rechnung gestellt.

GRUNDREGELN

Das Schutzkonzept des Unternehmens muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

Grossveranstaltungen mit über 1000 Besucherinnen und Besuchern oder über 1000 mitwirkenden Personen sind weiterhin verboten.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Keine Vermischung von Gästegruppen / Abstand halten.
3. Bedarfsgerechte und regelmässige Reinigung von Oberflächen.
4. Kranke Personen im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, Isolation gemäss BAG zu befolgen.
5. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.
6. Mitarbeitende und Gäste werden über die Massnahmen in Kenntnis gesetzt.
7. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.
8. Kontaktdaten der Gäste werden erhoben.

1. HÄNDEHYGIENE

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

MASSNAHMEN

Aufstellen von Hände-Hygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Hände-Desinfektionsmittel zu desinfizieren.

Umsetzung KSBE: Bei den Eingängen zu den Seminarräumen sowie in den Verpflegungsbereichen werden Desinfektionsstationen kostenlos zur Verfügung gestellt.

Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife oder desinfizieren sich die Hände. Dies insbesondere bei der Ankunft, vor und nach den Pausen sowie vor folgenden Tätigkeiten: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.

Umsetzung KSBE: Im Backoffice-Bereich stehen mehrere Desinfektionsstationen für die Mitarbeitenden zur Verfügung, welche im Umgang damit geschult sind. Beim Servietten falten, Besteck polieren, dem Eindecken sowie beim Servieren werden zudem Handschuhe getragen.

2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN / ABSTAND HALTEN

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

MASSNAHMEN

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

Umsetzung KSBE: Als Gästegruppe werden die Teilnehmer eines Anlasses definiert. Die Foyers werden nur noch für die Verpflegung einer Gästegruppe genutzt. Dort können wir bei über 300 Personen eine Sektoren Einteilung anbieten.

Für die Bestuhlung der Seminarräume gilt somit keine Abstandsregelung von 1.5 Meter.

Umsetzung KSBE: Für Seminarräume können wir bei über 300 Personen eine Einteilung in Sektoren anbieten. Je nach Grösse des Raumes bieten wir gerne die Bestuhlung mit dem grösstmöglichen Abstand ohne Zusatzkosten an.

Stehende Konsumation für Gästegruppen an Veranstaltungen:

In Gästebereichen, in denen die **Konsumation stehend erfolgt**, dürfen gleichzeitig höchstens 300 Gäste im betreffenden Bereich (Sektor) sein. Ein Wechsel der Besucherinnen und Besucher von einem Sektor in den anderen ist verboten.

Umsetzung KSBE: Abgrenzung der Foyers in entsprechende Sektoren. Zugang zum Seminarraum gestaffelt in unterschiedlichen Zeitfenstern möglich. Die erhöhten Personalkosten aufgrund der Sektoreneinteilung gehen zu Lasten des Organizers. Zudem ist der Service mit Schutzmasken und Handschuhen ausgestattet.

Anmerkung KSBE: Zuweisung der Teilnehmer und Koordination der Sektoren unterliegen dem Organisator.

Die Kontaktdaten, der im Sektor anwesenden Personen, müssen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.

Anmerkung KSBE: Mögliche Schutzmassnahmen: Mindestabstand oder Schutzmasken. Schutzmasken auf Kosten des Organizers erhältlich. Erhebung der Kontaktdaten durch den Organisator gemäss Punkt 8.

Sollen bestimmte Betriebs- oder Veranstaltungsbereiche wie Eingangs- oder Pausenbereiche von Besucherinnen und Besuchern aus allen Sektoren genutzt werden, so müssen die Abstandsregeln eingehalten oder Schutzmassnahmen getroffen und umgesetzt werden.

Anmerkung KSBE: Als Schutzmassnahme werden die Kontaktdaten der Teilnehmenden durch den Organisator gemäss Punkt 8 erhoben.

Sitzende Konsumation für Gästegruppen an Veranstaltungen:

Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Wenn möglich, Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Personen anbieten. Kann dies nicht gewährt werden, müssen die Kontaktdaten der Teilnehmenden erfasst werden.

Umsetzung KSBE: Einteilung in verschiedene Sektoren kann angeboten werden. Die erhöhten Personalkosten aufgrund der Sektoreneinteilung gehen zu Lasten des Organizers. Zudem ist der Service

mit Schutzmasken und Handschuhen ausgestattet.

Anmerkung KSBE: Als Schutzmassnahme werden Kontaktdaten der Teilnehmenden durch den Organisator gemäss Punkt 8 erhoben.

Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.

Umsetzung KSBE: Bodenmarkierungen vor den Registraturen, den Eingängen zu den Räumen, den Toiletten sowie an den Buffets.

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

Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperrungen von Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

Umsetzung KSBE: Bodenmarkierungen vor den Toiletten, Absperrung der Waschbecken und Pissoirs.

Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb von seinem Hausrecht Gebrauch. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.

Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (z. B. Getränkebar), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen.

Umsetzung KSBE: Bodenmarkierungen vor den Bars und Desinfektionsstationen mit dem Informationsplakat des BAG.

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.

Umsetzung KSBE: Bodenmarkierungen vor den Buffets und Desinfektionsstationen mit dem Informationsplakat des BAG. Das Personal hinter den Buffets ist mit Masken ausgestattet und das Service-Personal trägt Handschuhe.

Eine Unterschreitung des Abstands ist zulässig, wenn geeignete Schutzmassnahmen vorgesehen werden, wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen.

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 nach Punkt 8 vorgesehen werden. Der Unterzeichnende bestätigt in diesem Fall mit seiner Unterschrift, dass der Betrieb weder den erforderlichen Mindestabstand während einer bestimmten Dauer einhalten noch geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschränkungen ergreifen kann, weil dies einen wirtschaftlichen Betrieb verunmöglichen würde. Dies kann etwa beinhalten, dass die Sitzplatzkapazitäten unter Einhaltung des Mindestabstandes zur Deckung der Betriebskosten nicht ausreichen würden, oder dass die räumlichen Gegebenheiten die Einhaltung des Mindestabstandes nicht oder nur mit hohem finanziellem Aufwand zulassen. Der Betrieb begründet im Folgenden die Unterschreitung des Mindestabstandes, sollten andere Gründe ausschlaggebend sein.

3. REINIGUNG

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

MASSNAHMEN

Alle **Kontaktflächen müssen regelmässig** gereinigt werden.

Umsetzung KSBE: Alle neuralgischen Punkte werden regelmässig desinfiziert. Das Seminar-Mobiliar wird beim Bereitstellen des Raumes gereinigt und desinfiziert. Regelmässige Berührungspunkte wie Buffets, Stehtische und Technik werden mehrmals pro Anlass desinfiziert (vor dem Anlass, in den Pausen und nach dem Anlass).

Es müssen **genügend Abfalleimer** bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.

Umsetzung KSBE: Mobile und fixe Abfalleimer stehen bereit.

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).

Umsetzung KSBE: Regelmässige Lüftung in Absprache mit dem Veranstalter.

Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Napperons oder ähnlicher Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den gesamten Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.

Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise nicht untereinander geteilt.

4. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

MASSNAHMEN

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

5. 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.

Umsetzung KSBE: Hygienemasken und Handschuhe werden dem Personal zur Verfügung gestellt.

Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.

Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5 Metern) gelten auch bei der Anlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

6. INFORMATION

Information der Mitarbeitenden und anderer betroffener Personen über die Vorgaben und Massnahmen sowie der Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

MASSNAHMEN

Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und die Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmender.

Umsetzung KSBE: Schulungen zur Umsetzung des Schutzkonzeptes, zur Anwendung der Reinigungsmittel sowie zum Umgang mit persönlichem Schutzmaterial haben stattgefunden und können nachgewiesen werden. Das Personal wird über Anpassungen in Kenntnis gesetzt.

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.

Umsetzung KSBE: Die aktuelle Informationsplakate vom BAG sind im öffentlichen Bereich sowie im Backoffice-Bereich aushängt und werden bei Anpassungen ausgetauscht.

Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten, z.B. anhand des aktuellen BAG-Plakates «so schützen wir uns».

Umsetzung KSBE: Mit Hilfe der Informationsplakate vom BAG wird der Gast darüber in Kenntnis gesetzt.

7. MANAGEMENT

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

MASSNAHMEN

Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel in ausreichender 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.

Umsetzung KSBE: Schutzmasken und Handschuhe für Teilnehmende gehen zu Lasten der Organisatoren (Veranstalter).

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

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

Umsetzung KSBE: Der Eventmanager des Anlasses prüft zusammen mit dem Veranstalter die Umsetzung des Schutzkonzeptes.

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.

8. ERHEBUNG KONTAKTDATEN

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

MASSNAHMEN

Der Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:

die voraussichtliche Unterschreitung des erforderlichen Abstands und das damit einhergehende erhöhte Infektionsrisiko,

die Möglichkeit einer Kontaktaufnahme durch die zuständige kantonale Stelle und deren Kompetenz, eine Quarantäne anzuordnen, wenn es Kontakte mit an Covid-19 erkrankten Personen gab.

Umsetzung KSBE: Der Betrieb informiert den Organisator über die Unterschreitung des Mindestabstandes.

Anmerkung KSBE: Der Organisator ist dafür verantwortlich, die Teilnehmer in Kenntnis zu setzen.

Die Kontaktdaten der anwesenden Personen müssen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.

Es sind folgende Daten zu erheben: Veranstaltungen

- a. Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer (Anmerkung KSBE: Sofern fixe Tischplatzierung)
- b. bei Veranstaltungen ohne Sitzplätze mit mehr als 300 Personen: der Sektor, in dem sich die Person aufhalten wird.

Anmerkung KSBE: Die Erhebung der Kontaktdaten erfolgt durch den Organisator und nicht durch den Betrieb.

Der Organisator muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten.

Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet werden.

Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinem anderen Zwecken bearbeitet werden. Sie müssen bis 14 Tage nach der Teilnahme an der Veranstaltung oder dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.

Für private Veranstaltungen, namentlich Familienanlässe, die nicht in öffentlich zugänglichen Einrichtungen oder Betrieben stattfinden und deren teilnehmende Personen den Organisatoren bekannt sind, beachtet jede Person die Empfehlungen des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) zu Hygiene und Verhalten in der Covid-19-Epidemie. Können weder der empfohlene Abstand eingehalten noch Schutzmassnahmen getroffen werden, so gilt für den Organisator auf Anforderung der zuständigen kantonalen Behörden die Pflicht zur Weitergabe der Kontaktdaten der anwesenden Personen.

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde auf Grund einer Branchenlösung erstellt: Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.



Kevin Kunz, CEO

Unterschrift und Datum: 20.08.2020