

GESAMTBETRIEBLICHES SCHUTZKONZEPT COVID-19

Version 7 / 26.08.2020 / Lucia Erni

EINLEITUNG

Das gesamtbetriebliche Schutzkonzept des Campus Sursee stellt sicher, dass die von Bund und Kanton für die verschiedenen Branchen vorgegebenen Schutzmassnahmen gesamtbetrieblich koordiniert umgesetzt werden. Die Vorgaben sind – wo nicht spezifisch vermerkt – für alle Abteilungen verbindlich.

Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z.B. Lebensmittelbereich, Gesundheitsschutz). Im Übrigen gelten alle Bestimmungen der [Covid-19-Verordnung](#) über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (Covid-19) sowie die Covid-19 die Rahmenbedingungen für den Unterricht im Schuljahr 200/21 vom Kanton Luzern.

Die Zuständigkeit und Verantwortung der Massnahmen bleibt in der bestehenden Linienorganisation und den Teams. Es wird auf eine hohe Eigenverantwortung der Mitarbeitenden und Gäste vertraut.

MITGELTENDE SCHUTZKONZEPTE (BRANCHENLÖSUNGEN)

Die aufgeführten Branchen-Schutzkonzepte sind für die jeweiligen Bereiche verbindlich. Der Aufbau und die allgemeinen Grundregeln sind in allen Konzepten identisch.

- Sportarena/Hallenbad: - [Schutzkonzept Hallenbäder VHF](#)
- [Schutzkonzept Swiss Olympics](#)
- Restaurant Baulüt: - [Schutzkonzept Gastronomie Update](#)
- Hotellerie / Seminare: - [Schutzkonzept Hotels und Veranstaltungen](#)
- Sommercamps und Events: - [Rahmenbedingungen für Kultur- Freizeit- und –Sportlager](#)
- Schutzkonzept Events (auf Anfrage)
- Maschinistenkurse CSBB: - Ausbildung Maschinisten und Krane (auf Anfrage)
- Weiterbildungen CSBB: - Schutzkonzept CSBB (auf Anfrage)

GRUNDREGELN

Jedes Schutzkonzept basiert auf den identischen Grundregeln, für welche ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Der Arbeitgeber und die Bereichsverantwortlichen sind für die Auswahl und Umsetzung dieser Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Unternehmen reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Der Betrieb stellt sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten mindestens 1.5m Abstand zueinander. Für Arbeiten unter 1.5 m sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen
5. Kranke im Unternehmen nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen und sich testen lassen.
6. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
7. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen
8. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
9. Der Betrieb erfasst Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können

1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Unternehmen reinigen sich regelmässig die Hände.

Massnahmen: In allen Schutzkonzepten identisch!	Zuständig
<ul style="list-style-type: none"> Aufstellen von Händehygienestationen in allen Gebäuden: In den öffentlichen Zonen, insbesondere bei den Haupteingängen, vor den Toiletten, den Restaurants und vor den Seminarräumen. 	Support
<ul style="list-style-type: none"> Alle Personen waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen. 	Alle
<ul style="list-style-type: none"> Vor dem Zugang in den Buffetbereich Mercato ist Händedesinfektion Pflicht. Beim Mittag- und Abendessen wird dies kontrolliert. 	Gastro, Lehrlingsbetreuer

2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

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

Massnahmen: In allen Schutzkonzepten identisch!	
<ul style="list-style-type: none"> Die Grösse einer Gästegruppe ist auf maximal 1000 Personen beschränkt. Diese müssen in Sektoren von maximal 100 Personen aufgeteilt werden, wenn weder der erforderliche Abstand eingehalten, noch andere Schutzmassnahmen ergriffen werden können (Maskenpflicht oder Trennwände), so dass das Kontakt-Tracing max. 100 Personen umfasst. Zwischen den Sektoren wird der Mindestabstand eingehalten und der Wechsel des Sektors ist nicht gestattet. Gästegruppen werden an den einzelnen Tischen so platziert, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den Gruppen eingehalten wird. Erfolgt die Konsumation stehend (nicht ausschliesslich sitzen), werden die Kontaktdaten der anwesenden Personen erhoben. Schriftlicher und/oder mündlicher Hinweis an Gruppen 	Resto, VA-Verkauf, Ausbilder

3. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten mindestens 1.5m Distanz zueinander. Personen sollen während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein. Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden.

Massnahmen: Differenzierte Vorgaben je nach Branche!	
Bewegungs- und Aufenthaltszonen festlegen: In allen Schutzkonzepten identisch	
<ul style="list-style-type: none"> Bodenmarkierungen anbringen, vor Réception, bei Pausenstandorten, in Wartezonen Restaurants und markant in den Buffetzonen 	Support, SiBe
<ul style="list-style-type: none"> Den Gästegruppen werden Tische zugewiesen. Diese sind beschriftet, die Gruppen werden somit nicht durchmischt. 	Gastro
<ul style="list-style-type: none"> Sitzplätze in Seminar- und Aufenthaltsräumen sind mit 1.5m Abstand zu anderen Gästegruppen aufgestellt oder mit Trennwänden ausgestattet. 	Support
<ul style="list-style-type: none"> Auf 1.5m Distanz in WC-Anlagen und Garderoben wird mittels Flyers hingewiesen. 	RaumD, HWS
<ul style="list-style-type: none"> Im Buffetzonen und Selbstbedienung werden die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln hingewiesen. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten <i>siehe Schutzkonzepte Gastro- + Hotel</i> 	Gastro
<ul style="list-style-type: none"> In den Selbstbedienungs-Restaurants Mercato/Ristorino, Piazza und Sportbistro gilt ab Eingang bis zum Sitzplatz und nach der Konsumation bis zum Ausgang, bzw. 	Gastro

den Abräumstationen eine generelle Maskenpflicht. Ausnahmen sind Gastveranstaltungen; diesen Teilnehmenden wird das Tragen der Schutzmasken jedoch dringend empfohlen).	
<ul style="list-style-type: none"> Die Essenszeiten für die Lernenden der Partnerschulen wurden auf das neue Schuljahr erweitert, damit die Klassen gestaffelt eintreffen können. 	Partnerschulen
Raumteilung	
<ul style="list-style-type: none"> Reduktion der Abstände durch Einsatz von Trennwänden möglich (z.B. in Seminarräume CSBB, Gebäude 1) <i>Massvorgaben siehe Schutzkonzept Hotel und CSBB</i> 	Gastro, Support, CSBB
Anzahl Personen begrenzen: Abweichende Regelung im Schwimmbad	
<ul style="list-style-type: none"> Anzahl Nutzer nach Fläche und Distanzregeln regulieren, gemäss Vorgaben VHF 	Sport
<ul style="list-style-type: none"> Beschriftung der max. Personenzahl beim Raumeingang 	Alle
Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5m: In allen Schutzkonzepten identisch	
<ul style="list-style-type: none"> Montage von Virenschutzwänden bei Restaurants und Réception. 	SiBe
<ul style="list-style-type: none"> Bei unvermeidbaren Arbeiten mit einer Distanz unter 1.5m und keinen technischen Schutzmöglichkeiten stehen den Mitarbeitenden Hygienemasken, Schutzschilder und Handschuhe zur Verfügung. 	Vorgesetzte, SiBe
<ul style="list-style-type: none"> Im Gästebereich von Mercato/Ristorino, Piazza und Sportbistro gilt ausserhalb der Virenschutzwände Maskenpflicht für das Gastroteam, 	Resto
<ul style="list-style-type: none"> Bei Banketten, Stehlunches und Apéros gilt Maskenpflicht für das gesamte Serviceteam. 	Bankette

4. REINIGUNG

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden. Sicheres Entsorgen von Abfällen und sicherer Umgang mit Arbeitskleidung.

Massnahmen: In allen Schutzkonzepten identisch!	
Lüften	
<ul style="list-style-type: none"> Räumlichkeiten, bzw. Arbeitsplätze ohne technischen Lüftungsaustausch sind mehrmals täglich ausreichend zu lüften (min. 3 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften) 	Alle, RaumD
<ul style="list-style-type: none"> Lüftungsanlagen laufen im Normalbetrieb 	TechD
<ul style="list-style-type: none"> Auf die Benützung der Klimageräte in den Südbüros Gbe 17 G2/3 wird dringend abgeraten. 	SiBe
Oberflächen und Gegenstände	
<ul style="list-style-type: none"> Oberflächen und Gegenstände (z.B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Telefone, Arbeitswerkzeuge, Waschbecken) werden regelmässig mit einem Reinigungsmittel gereinigt oder desinfiziert, besonders bei gemeinsamer Nutzung und Schichtwechsel. 	alle
<ul style="list-style-type: none"> Seminarräume und öffentliche Bereiche werden min. 2 x täglich gereinigt 	RaumD
<ul style="list-style-type: none"> Tassen, Gläser, Geschirr oder Utensilien werden nach jedem Gebrauch in Abwaschmaschinen gereinigt 	Gastro, alle
<ul style="list-style-type: none"> In Buffetzoen werden Schöpfbestecke und Brotzangen mehrmals pro Service ausgetauscht. Den Gästen stehen zusätzliche Desinfektionsstationen zur Verfügung. 	Gastro
<ul style="list-style-type: none"> Offenausschankanlagen und Wasserstationen sind berührungslos mittels Fusspedal oder direkt mit Trinkglas bedienbar 	Gastro
<ul style="list-style-type: none"> Desinfektion der Zimmerschlüssel und Besucher-Keys nach jedem Check-out 	Reception
<ul style="list-style-type: none"> Kassen- und Barriere-Stationen bei Parkdecks werden täglich gereinigt 	UmgD

WC- Anlagen	
<ul style="list-style-type: none"> Toiletten werden min. 2x täglich gereinigt, Reinigungsprotokoll vorhanden Einweghandpapier oder Handtuchrollen in jeder WC-Anlage Die Lufttrockner für Hände sind ausser Betrieb gesetzt 	HWS, RaumD
Abfall	
<ul style="list-style-type: none"> Mehrmals täglich Leeren von Abfalleimern (insbesondere bei Handwaschgelegenheit, anstelle von geschlossenen Eimern) Handschuhe tragen im Umgang mit Abfall und sofort nach Gebrauch entsorgen Abfall nicht berühren und Säcke nicht zusammendrücken 	HWS, RaumD alle alle
Arbeitskleidung und Wäsche	
<ul style="list-style-type: none"> Berufs- und Hotelwäsche wird in der eigenen Lingerie aufbereitet, unter Einhaltung der Hygienemassnahmen 	HWS

5. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen: In allen Schutzkonzepten identisch!	
<ul style="list-style-type: none"> Bei Krankheitssymptomen werden die Mitarbeitende sofort nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen und sich testen zu lassen. Weitere Massnahmen gemäss BAG und Kantonsarzt Keine kranke Mitarbeitende arbeiten lassen siehe auch Notfall-Merkblatt Corona-(Verdachts)-Fall - was tun? (<i>intern</i>) 	Vorgesetzte SiBe Vorgesetzte alle

6. BESONDERE SITUATIONEN

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten.

Massnahmen: Differenzierte Vorgaben je nach Branche!	
<ul style="list-style-type: none"> Schulung im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial und Desinfektion Nachtbus: Sofern die Abstände nicht eingehalten werden können, empfehlen wir dringend das Tragen von Schutzmasken. Diese werden vom Betrieb zur Verfügung gestellt. Hotelzimmer: In allen Zweibettzimmern kann der Mindestabstand von 1.5m zwischen den Betten eingehalten werden. 	Vorgesetzte NachD Leiter Hotellerie

7. INFORMATION

Information der Mitarbeitenden und weiteren betroffenen Personen über die Richtlinien und Massnahmen

Information der Gäste: In allen Schutzkonzepten identisch!	
<ul style="list-style-type: none"> Aushang der Schutzmassnahmen gemäss BAG bei jedem Eingang Information bei Kassen und Réception, mit Empfehlung für kontaktloses Bezahlen Information der Kunden, dass erkrankte Teilnehmer sich in Isolation begeben sollen, gemäss Anweisungen des BAG 	SiBe Réce VA-Verkauf, Ausbildner
Information der Mitarbeitenden: In allen Schutzkonzepten identisch!	
<ul style="list-style-type: none"> Information der besonders gefährdeten Mitarbeitenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Unternehmen Information im Sharepoint über die verschiedenen Schutzkonzepte und zur Lage Eigenverantwortung und Mitwirkung 	HR, Vorgesetzte Kommunikation Vorgesetzte, Partnerschulen

8. MANAGEMENT

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

Massnahmen: In allen Schutzkonzepten identisch!

- regelmässige Instruktion der Mitarbeitenden über Hygienemassnahmen, Umgang mit Schutzmasken und einen sicheren Umgang mit Kunden.
- Seifenspender und Einweghandtücher regelmässig nachfüllen und auf genügenden Vorrat achten
- Desinfektionsmittel (für Hände), Hygienemasken sowie Reinigungsmittel (für Gegenstände und/oder Oberflächen) regelmässig kontrollieren und nachfüllen
- Wo möglich, besonders gefährdeten Mitarbeitenden Aufgaben mit geringem Risiko zuweisen
- Das Schutzkonzept muss den zuständigen kantonalen Behörden auf Verlangen vorgewiesen und ihnen den Zutritt gewährt werden.

9. PERSONENDATEN

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

Massnahmen: In allen Schutzkonzepten identisch!

- Der Betrieb hat Kontaktpersonen definiert, die auf Verlangen, den Dienststellen innert 2 Stunden Listen von Gästen/Mitarbeitenden weiterleiten können, zur Unterstützung des Contact-Tracing.
- Die Gäste geben ihre Kontaktdaten an, damit sie im Bedarfsfall vom kantonsärztlichen Dienst kontaktiert werden können.
- Bei Veranstaltungen aller Art wird eine vollständige Gästeliste (mit Namen, Handynummer und Mailadresse) vom Organisator verlangt.
- **Der Veranstalter, bzw. der Betrieb hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:**
 - a) die Unterschreitung des erforderlichen Abstands und das damit einhergehende erhöhte Infektionsrisiko
 - b) die Möglichkeit einer Kontaktaufnahme durch die zuständige kantonale Stelle und deren Kompetenz, eine Quarantäne anzuordnen, wenn es Kontakte mit Covid-19 erkrankten Personen gab.
- Die Daten werden nach 14 Tagen vernichtet.

ANHÄNGE

Branchenspezifische verbindliche Schutzkonzepte (Links):

siehe Seite 1

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde auf Basis der Musterkonzepte erstellt: Ja Nein

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern übermittelt und erläutert.

Die Schutzkonzepte werden laufend den neuen Bestimmungen des Bundesrates angepasst.

26. August 2020



Thomas Hegnauer

Geschäftsführer Seminarzentrum



Lucia Erni

Sicherheitsbeauftragte