

# Leitfaden Statistik und Sicherheit

Anhang 1 des Reglements über die Schweizer  
Hotelklassifikation und die Verwendung  
der entsprechenden Garantiemarke



# Sicherheit in der Hotellerie

**Die Schweizer Klassifikation von HotellerieSuisse misst der Sicherheit der Gäste und Mitarbeitenden in den Hotels grosse Bedeutung zu.**

Die Erfüllung der Sicherheitsnormen (Kriterienkatalog Statistik/Sicherheit) ist der erste Prüfschritt der Klassifikation. Wobei die Mindestanforderungen sich dabei hauptsächlich auf den sogenannten «Organisatorischen Brandschutz» bezieht. Diese obligatorischen Tätigkeiten und Massnahmen richten sich nach dem digitalen Kriterienkatalog, welche von allen Beherbergungsbetrieben als Nachweis verpflichtend auszufüllen sind. Der vorliegende Leitfaden zeigt alle Elemente, welche als Vorbereitung auf das Audit der Schweizer Hotelklassifikation anzugeben sind.

Weitere Hilfsmittel zum Thema Sicherheit finden Sie direkt unter [www.hotelleriesuisse.ch/sicherheit](http://www.hotelleriesuisse.ch/sicherheit)

# Leitfaden

**Die Klassifikation geht vollumfänglich digital.  
Erfassen Sie Ihre Selbstdeklaration direkt online.  
Der Vorteil, die Daten stehen Ihnen bei der nächs-  
ten Erneuerung der Klassifikation elektronisch  
zur Verfügung.**

Die Datenerhebung ist direkt online vorzunehmen. Mit Ankündigung des Klassifikationsverfahrens erhalten Sie die nötigen Angaben, um Ihre Daten erfassen zu können. Der Leitfaden zeigt Ihnen neben den im System «MyClassification» festgehaltenen Hinweisen auf, auf was Sie bei der Selbstdeklaration achten müssen.

Ihre Angaben werden anlässlich des Audits von den Auditoren vor Ort verifiziert. Allfällige Differenzen zu den von Ihnen ausgefüllten Daten werden besprochen. Für die Vereinbarung des Audittermins werden Sie in einem separaten Schritt direkt vom Lead-Auditoren der Schweizer Hotelklassifikation kontaktiert. Bis zu diesem Zeitpunkt sind Ihrerseits keine weiteren Aktivitäten vorzunehmen.

Der digitale Kriterienkatalog «Statistik und Sicherheit» wird für alle Beherbergungstypen (Hotel, Swiss Lodge und Serviced Apartments) eingeführt und ist gemäss den Reglementen der Schweizer Hotelklassifikation ein fester Bestandteil des Klassifikationsverfahrens.

Ab Seite 5 zeigt dieser Leitfaden den digitalen Kriterienkatalog «Sicherheit und Statistik» auf.  
**Wir bitten Sie, die Daten direkt in der Online-Version zu bearbeiten.**

Bei Fragen steht Ihnen der folgende Kontakt zur Verfügung:  
klassifikation@hotelleriesuisse.ch

# Statistischer Teil

Der digitale Kriterienkatalog ist wahrheitsgetreu und vollständig auszufüllen.

Button **Einreichen** im System und die Datenschutzbestimmungen akzeptieren.

Bitte **Speichern** Sie Ihre Daten von Zeit zu Zeit.

Im digitalen Kriterienkatalog «Statistik und Sicherheit» sind alle mit einem \* gekennzeichneten Felder zwingend auszufüllen.

Ebenso sind die Textfelder von folgenden Bereichen zu befüllen:

- Namen und Kontaktdaten
- Apartments/Zimmer/Räume
- Qualitätssysteme, Zertifikate, Labels

Sowie folgende weitere Bereiche ausfüllen mittels ankreuzen oder Textfelder:

- der Sicherheit
- Verhalten im Notfall (a)
- Sicherheitsbeauftragter (b)
- Brandschutz (c)

## **Wichtig**

Setzen Sie den Typ Katalog gemäss angestrebter Beherbergungskategorie: Hotel oder Swiss Lodge oder Serviced Apartments.

## Sicherheitsverfahren (online)

### Name und Kontaktdaten / Betriebsleitung / Saisonalität und zusätzliche Infrastruktur

Typ Katalog (auswählen)	Hotel	
	Swiss Lodge	
	Serviced Apartments	
Sprache des Betriebs (auswählen)	Deutsch (Schweiz)	
	Französisch	
	Italienisch	
Betrieb (ausfüllen oder in der Auflistung auswählen)	Name	
Betriebsleiter/in (ausfüllen)	Name	
E-Mail (Direktion) (ausfüllen)	Mail-Adresse	
Status Betriebsleiter/in (auswählen)	Eigentümer/Besitzer	
	Mieter/Pächter	
	Direktor/Geschäftsführer	
Name Eigentümer/Besitzer/ Gesellschaft (ausfüllen)	Name	
Adresse (ausfüllen)	Strasse, Nr.	
	Postfach	
	PLZ, Ort	
Saisonalität (auswählen)	Jahresbetrieb	
	Zwei-Saisonbetrieb	
	Winter-Saisonbetrieb	
	Sommer-Saisonbetrieb	

### Getätigte und geplante Renovationen / Investitionen

Getätigte Renovation/ Investition in den letzten 3 Jahren (ausfüllen)	Bereiche	
	Was	
Geplante Renovation/ Investition in den nächsten 3 Jahren (ausfüllen)	Bereiche	
	Was	

### Zimmer/Apartments

Mit 1 Bett (ausfüllen oder «0» setzen)	Anzahl Zimmer/Apartments	
	davon ohne Dusche/Bad/WC	
	Angaben m <sup>2</sup> (mit Nasszelle) der kleinsten Einheit	
Mit 2 Betten (ausfüllen oder «0» setzen)	Anzahl Zimmer/Apartments	
	davon ohne Dusche/Bad/WC	
	Angaben m <sup>2</sup> (mit Nasszelle) der kleinsten Einheit	
Mit 3 oder mehr Betten (ausfüllen oder «0» setzen)	Anzahl Zimmer/Apartments	
	davon ohne Dusche/Bad/WC	

## Qualitätssysteme, Zertifikate und Labels

<b>Qualitätsmanagement-System</b> ( ✓ = setzen wenn vorhanden)	ISO 9001:2015	
	EFQM	
	anderes QM-System	
	eigenes QM-System (via Ketten/Gruppe)	
<b>Umweltmanagement-System und Label</b> ( ✓ = setzen wenn vorhanden)	Ibex fairstay	
	ISO 14001:2015	
	anderes UMS oder Label	
<b>Weitere Labels/Auszeichnungen</b> ( ✓ = setzen wenn vorhanden)	Hygiene	
	Sicherheit	
	Gastronomie	
	andere	

## Sicherheit (diese Kriterien sind alle – unabhängig der Kategorie – zu erfüllen)

<b>Persönliche Sicherheit in den Zimmern/Apartments und auf dem Areal</b> ( ✓ = setzen wenn vorhanden)	a. Eine schriftliche Alarmorganisation für Notfälle 24/24 Std. mit interner SOS-Telefonnummern ist vorhanden (technische Verbindungen und verantwortliche Personen) und für alle Mitarbeiter gut zugänglich (siehe Sektion «Verhalten im Notfall und Alarmierung»)	
	b. Ein Sicherheitsbeauftragter mit entsprechendem Pflichtenheft (inklusive Kontrollen) ist bestimmt und das Pflichtenheft ist unterschrieben (siehe Sektion «Pflichtenheft»)	
	c. Die Brandschutzcheckliste (siehe Sektion «Brandschutz») ist wahrheitsgetreu und vollständig ausgefüllt und unterschrieben	
	d. Die Mitarbeiter des Betriebes sind über die Sicherheitsmassnahmen schriftlich informiert	
	e. Falls nicht alle Zimmer/Apartments mit Telefon ausgestattet sind muss den Gästen ein gebührenfreies Notfalltelefon am Informationsschalter mit SOS-Telefonnummern zur Verfügung stehen	
	f. Die Zugangsbereiche des Betriebes werden überwacht und sind nachts geschlossen (Haupteingang, Nebeneingang, Personal- und Lieferanteneingang)	
	g. Der Fluchtplan (inklusive Sammelplatz) ist in jedem Zimmer/Apartment für den Gast gut sichtbar im Bereich der Eingangstüre vorhanden	
<b>Nachtdienst</b> ( ✓ = setzen wenn vorhanden)	h. Mitarbeiter oder externe Sicherheitsfirma mit Dienstleistungsvertrag sind während der ganzen Nacht direkt von innen und aussen erreichbar und spätestens innerhalb 10 Minuten vor Ort	
<b>Mitgeltende Beilagen/Unterlagen (siehe nachfolgende Seiten)</b>	Formular «Minimale Alarm und Evakuations-Organisation» (siehe Kriterium a)	
	Formular «Pflichtenheft Sicherheitsbeauftragter» (siehe Kriterium b)	
	Formular «Brandschutz-Checkliste» (siehe Kriterium c)	

**Verhalten im Notfall und Alarmierung a)**

<b>Alarmorganisation für den Betrieb (für die Mitarbeiter des Betriebes bereitstellen) Formular zu Kriterium a)</b>	<b>Verhalten im Alarmfall!</b> 1. Schauen – Situation überblicken – Was ist geschehen? – Wer ist beteiligt? – Wer ist betroffen? 2. Denken – Gefahr für Helfende ausschliessen – Gefahr für andere ausschliessen – Gefahr für Patienten ausschliessen 3. Handeln – Selbstschutz – Unfallstelle absichern und signalisieren (Pannendreieck, Warnblinker) – Maschinen abschalten – Nothilfe leisten (Keine Nothilfe bei Gefahr für den Helfer [z. B. Strom]!)
	<b>Alarmieren – Retten/Warnen/Evakuierung – Löschen – Sammelplatz</b> Die Alarmierung der Rettungskräfte stellt in diesem Fall die wichtigste Massnahme dar! (ausfüllen)  Telefon-Nummer: .....  Intern Sicherheitsbeauftragten (SIBE) verständigen (ausfüllen)  Telefon-Nummer: .....
	<b>Alarmieren</b> Wer telefoniert? Name, Rückrufnummer Wo befindet sich die Unfallstelle/der Brandort? Was ist passiert? Art der Notfallsituation (Umfang) Wann ist der Unfall geschehen? Wie viele Personen sind verletzt oder erkrankt? Wie ist der Zustand des Patienten? (Bewusstsein, Atmung, Kreislauf) Weitere Gefahren und wichtige Informationen (genaue Angabe des Geschehens, Gebäude, Strasse, Stockwerk, Raumnummer)? Rückmeldung: Die Person, die alarmiert hat, meldet sich wieder an der Unfallstelle zurück!
	<b>Retten/Warnen/Evakuierung</b> Gäste und Mitarbeiter direkt oder nach Anordnung SIBE alarmieren. Immer im ruhigem Ton zum Verlassen der Räume auffordern und auf den nächsten Fluchtweg einweisen (Aufzug nicht benutzen) und auf Sammelstelle hinweisen
	<b>Löschen</b> Türen und Fenster schliessen und Brand mit vorhandenen Löschgeräten bekämpfen; Feuerwehr einweisen
	<b>Sammelplatz</b> Gäste- und Mitarbeiterliste bereitstellen
	<b>Wichtige Notruf-Telefonnummern und Hinweise (ausfüllen)</b> Feuerwehr: 118 Sammelplatz (Angabe Ort) Empfang, Zentrale (Int. Nummer) Polizei: 117 Sanität/Ambulanz: 144 REGA: 1414 Tox-Zentrum: 145  Spital (Telefonnummer): .....  Sicherheitsbeauftragter (Name, Int. Nummer, Natel): ..... .....  Pikett-Dienst (Name, Int. Nummer, Natel): ..... .....

**Sicherheitsbeauftragter b)**

<b>Sicherheitsbeauftragter (ausfüllen)</b>	Name
<b>Pflichtenheft (ausfüllen)</b>	Dieses Formular geht nicht an die kantonalen Feuerversicherungen

**Brandschutz Formular zu Kriterium c)**

Muss von allen Betrieben ausgefüllt werden. Ungeachtet der Bauweise müssen folgende Betriebe eine Brandmeldeanlage installieren:

Betriebe mit bis zu zwei Stockwerken und mehr als 50 Betten/Betriebe mit drei und mehr Stockwerken und mehr als 20 Betten.

Weitere Hinweise finden Sie bei den zuständigen kantonalen Behörden unter Brandschutzvorschriften VKF.

<b>1 Baubeschrieb</b> <b>(anwählen/ausfüllen)</b>          <b>( ✓ = setzen wenn vorhanden)</b>	Anzahl Geschosse unter Terrain (UG)	
	Altbau: Kein oder Anzahl: .....	
	Neubau: Kein oder Anzahl: .....	
	Anzahl Geschosse über Terrain (EG/OG)	
	Altbau: Kein oder Anzahl: .....	
	Neubau: Kein oder Anzahl: .....	
<b>2 ( ✓ = setzen wenn vorhanden)</b>	Notausgänge mit Symbolen markiert und mit Notleuchten versehen	
	Fluchtwege mit Symbolen markiert und mit Notleuchten versehen	
	Hauseigene Löschvorrichtungen Handfeuerlöscher und Wasserlöschposten in genügender Zahl vorhanden und regelmässig gewartet	
	Brandmeldeanlage vorhanden	
	Von den zuständigen Feuerpolizeibehörden abgenommen	
<b>3 Übermittlungssystem</b> <b>(ausfüllen)</b>          <b>( ✓ = setzen wenn vorhanden)</b>	Sind alle Räumlichkeiten überwacht (Vollüberwachung)	
	Sind nur Fluchtwege und technische Räume sowie für die Gäste allgemein zugängliche Räume (Restaurant, Foyer usw.) überwacht (Teilüberwachung)	
	Ist die direkte Übermittlung zur Feuermeldestelle sichergestellt?	
	Folgendes Übermittlungssystem wird angewandt:	
	Wer ist Sicherheitsbeauftragter?	
          <b>( ✓ = setzen wenn vorhanden)</b>	Namentlich aufführen: .....	
	Stellvertreter	
	Namentlich aufführen: .....	
	Ist der Sicherheitsbeauftragte der Feuerpolizeibehörde (in den meisten Fällen die Gebäudeversicherung) schriftlich gemeldet	
<b>4 Interne Alarmierung Gäste und Mitarbeiter (ausfüllen)</b>	- Im Zimmer per Stimme/Gong/Telefon/Sirene/Lautsprecher/sepz. Alarmanlage	
	- Im Stockwerk per Stimme/Gong/Telefon/Sirene/Lautsprecher/sepz. Alarmanlage	
<b>5 Brandfallplanung</b> <b>( ✓ = setzen wenn vorhanden)</b>	Interner Alarmplan vorhanden	
	Instruierte Mitarbeiter (Handhabung der hauseigenen Alarm- und Löscheinrichtungen/Verhalten im Brandfall)	
	Einsatzplan mit Feuerwehr abgesprochen	
	Gästeliste jederzeit à jour	
<b>6 Gästeeinformation</b> <b>( ✓ = setzen wenn vorhanden)</b>	Information über das Verhalten im Brandfall in jedem Zimmer/Apartment	
	Fluchtplan in jedem Zimmer/Apartment angeschlagen mit Angaben des Sammelplatzes im Brandfall	
<b>7 Weitere Angaben des Betriebes zum Brandschutz (ausfüllen)</b>	Eigene Ergänzungen	
<b>Mit der Ausfüllung der Felder Datum und Name wird bezeugt, dass die aufgelistete Fragen wahrheitsgetreu und vollständig sind (ausfüllen)</b>	Datum und Unterschrift	



**Verantwortlicher Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (z.B. Kopas)**

Verantwortliche (ausfüllen)	Name	
	Stellvertreter	
<b>Konzept</b> ( ✓ = setzen wenn vorhanden)	Konzept Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz vorhanden	

**Verantwortlicher Hygiene**

Verantwortliche (ausfüllen)	Name	
	Stellvertreter	
<b>Konzept</b> ( ✓ = setzen wenn vorhanden)	Hygienekonzept vorhanden	

**Bestätigung**

<b>Der unterzeichnete Eigentümer/Mieter/Pächter oder Direktor/Geschäftsführer bestätigt:</b>	Die Angaben für die Beurteilung des angegebenen Betriebes vollständig und wahrheitsgetreu gemacht zu haben. Die von der DV genehmigten Reglemente und Normen der Klassifikation, samt Ausführungsbestimmungen anzuerkennen. Einverstanden zu sein, dass der Regionalverband über den Klassifikationsentscheid informiert wird.	
<b>Mit der Ausfüllung der Felder Datum und Name wird bezeugt, dass die Fragen im Kriterienkatalog wahrheitsgetreu und vollständig sind (ausfüllen)</b>	Datum und Unterschrift	
<b>Ergänzungen/Bemerkungen des Unterzeichnenden (ausfüllen)</b>	Eigene Ergänzungen	

