



HOTELSTARS.EU



Kriterienkatalog 2015–2020

Statistik/Sicherheit


hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Sicherheit in der Hotellerie



Die Schweizer Hotelklassifikation von hotelleriesuisse misst der Sicherheit der Gäste und der Mitarbeitenden in den Hotels grosse Bedeutung zu. Die Mindestanforderungen beziehen sich dabei hauptsächlich auf den sogenannten «Organisatorischen Brandschutz». Das heisst, dass der Hotelier verpflichtet ist, die Planung sowie die Organisation im Falle eines Brandes aufzuzeigen. Diese obligatorischen Tätigkeiten und Massnahmen richten sich nach den hier vorliegenden Kriterien, welche von allen Hotels als Nachweis zwingend ausgefüllt werden müssen.

Der Hotelier ist für die Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen immer schlussverantwortlich. Die Umsetzung der Brandschutzmassnahmen kann jedoch an den Sicherheitsbeauftragten delegiert werden.

Die Praxis in der Schweizer Hotellerie zeigt, dass in sehr vielen Fällen der Hotelier auch gleichzeitig der Sicherheitsbeauftragte ist. In grösseren Hotels ist der Sicherheitsbeauftragte meistens auch die Person, welche für den Unterhalt des Hotels zuständig ist.

Die Schweizer Hotelklassifikation fordert nichts, was über die bereits erwähnten gesetzlichen Anforderungen hinausgeht, hält diese Bestimmungen jedoch bezüglich Organisationsnachweis strikt ein.

Die Hoteliers sind verpflichtet den separaten «Kriterienkatalog 2015–2020 Statistik/Sicherheit» auszufüllen.

Nebst dem statistischen Teil sind deshalb – insbesondere – nachfolgende Punkte zu erfüllen:

1 Sicherheitsbeauftragter

Der Sicherheitsbeauftragte muss über seine Verantwortung und seine Kompetenzen informiert werden (siehe Kriterien Seite 14).

2 Mitarbeitende

Die Mitarbeitenden sind – nebst den Schulungen durch den Sicherheitsbeauftragten – zusätzlich in verbindlicher Form über ihre Verantwortlichkeiten in einem Brandfall zu informieren (siehe Kriterien Seite 13).

3 Gäste

Die Gäste sind über die Fluchtwege pro Zimmer sowie über das Verhalten beim Brandausbruch (Alarmorganisation) zu informieren (siehe Kriterien Seite 12).

Auf der Folgeseite wird auf weitere Hilfsmittel rund um das Thema Sicherheit hingewiesen – Seite 3.

Danach wird kurz und für das Gesamtverständnis das System der Schweizer Hotelklassifikation aufgezeigt – Seiten 4–8.

Ab der Seite 9 sind dann der statistische Teil und die Sicherheitskriterien aufgeführt, welche vom Hotel zwingend auszufüllen und nachzuweisen sind.

Weitere Hilfsmittel



Zusätzliche Hilfsmittel rund um das Thema Sicherheit stehen dem Hotel zur Verfügung und dienen der weiteren Information aber auch der Schulung:

- Broschüre «Brandschutz in der Hotellerie»
- Merkblätter
- Fluchtplan-Tool

Zu den im statistischen Teil (Punkte 18 und 19) zusätzlich abgefragten Verantwortlichkeiten bezüglich Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz sowie Hygiene bestehen ebenfalls weiterführende Informationen und Instrumente:

- Betriebsanleitung KOPAS (Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz)
- Leitlinie Hygiene

Sämtliche erwähnte Hilfsmittel können bei Bedarf unter www.hotelleriesuisse.ch (Rubrik Service -> Ganzheitliche Sicherheit) heruntergeladen oder bestellt werden.

Schweizer Hotelklassifikation von hotelleriesuisse



Im Jahr 1979 führte hotelleriesuisse ein Klassifikationssystem für Hotelbetriebe in der Schweiz ein. Seither wurde dieses Klassifikationssystem regelmässig den sich veränderten Gästebedürfnissen angepasst und kontinuierlich weiterentwickelt.

Mit dem Beitritt zur HOTELSTARS UNION im 2009 wurde ein wichtiger Schritt Richtung Harmonisierung der Hotelklassifikation in Europa gemacht. Errungenschaften der Schweizer Hotelklassifikation wurden dabei aber im Sinne der Qualitätssicherung aufrechterhalten. Der sogenannte «Swiss Finish» beinhaltet darum neben dem reinen Normenkatalog für die verschiedenen Basiskategorien auch Anforderungen an die Sicherheit sowie eine Zustandsbewertung. Mit «Swiss Lodge» haben wir im Jahr 2011 zudem eine neue Basiskategorie ohne Sterne eingeführt.

Informationen zu allen Basis-Kategorien sowie zur Anwendung der Normen und deren Bewertung sind in den nachfolgenden Kapiteln ersichtlich.

HOTELSTARS UNION



Unter der Schirmherrschaft von HOTREC – der Dachorganisation der nationalen Verbände der Hotels, Restaurants und Cafés in Europa – gründete hotelleriesuisse im Jahr 2009 zusammen mit den Hotelverbänden aus Deutschland, den Niederlanden, Österreich, Schweden, Tschechien und Ungarn die HOTELSTARS UNION.

Das Ziel der HOTELSTARS UNION ist die Transparenz der europäischen Hotel-Klassifizierung durch die Anwendung eines gemeinsamen harmonisierten Klassifikationssystems. Der harmonisierte Kriterienkatalog wird bereits in 10 Ländern angewendet und befindet sich in weiteren Ländern in der Einführungsphase (weitere Informationen: www.hotrec.org).

Kleinere Abweichungen aufgrund von nationalen Gesetzen oder historischen Entwicklungen sind jedoch vorhanden.

Basiskategorien
























A Basiskategorien

Unter den Basiskategorien kann sich ein Hotel von **1-Stern bis 5-Sterne** oder als **Swiss Lodge** klassieren lassen.

Mit **Hotel Garni** werden Betriebe bezeichnet die ausschliesslich Frühstück anbieten. Dieser Zusatz kann bei den Basiskategorien der 1-Stern bis 4-Sterne sowie bei Swiss Lodge Hotels zur Anwendung kommen.

Zusätzlich werden die Klassenbesten jeder Sternekategorie mit dem Zusatz **Superior** ausgezeichnet. Diese Differenzierung kommt bei den 1-Stern bis 5-Sterne Hotels zur Anwendung.

Basiskategorie	Superior	Garni
SWISS LODGE 		SWISS LODGE  
		 
		 
		 
		 
		

B Definitionen

Die einzelnen Basiskategorien sowie die zusätzliche Differenzierung «Superior» richten sich, bezogen auf den Gesamteindruck (Kriterium Nr. 3 Kriterienkatalog 2015–2020/Normen), nach folgenden Definitionen:

Swiss Lodge (einfache Ansprüche)

Insbesondere Möblierung und Ausstattung sind angemessen und gepflegt.

1-Stern Hotel (einfache Ansprüche)

Insbesondere Möblierung und Ausstattung sind angemessen und gepflegt.

2-Sterne Hotel (mittlere Ansprüche)

Insbesondere Möblierung und Ausstattung sind gepflegt und aufeinander abgestimmt.

3-Sterne Hotel (gehobene Ansprüche)

Insbesondere Möblierung und Ausstattung sind durchgängig in Form und Farbe aufeinander abgestimmt. Der Gesamteindruck ist geprägt von gehobenem Komfort und Wohnlichkeit.

4-Sterne Hotel (hohe Ansprüche)

Insbesondere Möblierung und Ausstattung sind qualitativ hochwertig und bieten erstklassigen Komfort. Der optische Gesamteindruck ist durchgängig in Form, Farbe und Materialien aufeinander abgestimmt.

5-Sterne Hotel (höchste Ansprüche)

Insbesondere Möblierung und Ausstattung sind luxuriös und bieten höchsten Komfort. Der optische Gesamteindruck ist durchgängig in Form, Farbe und Materialien aufeinander abgestimmt.

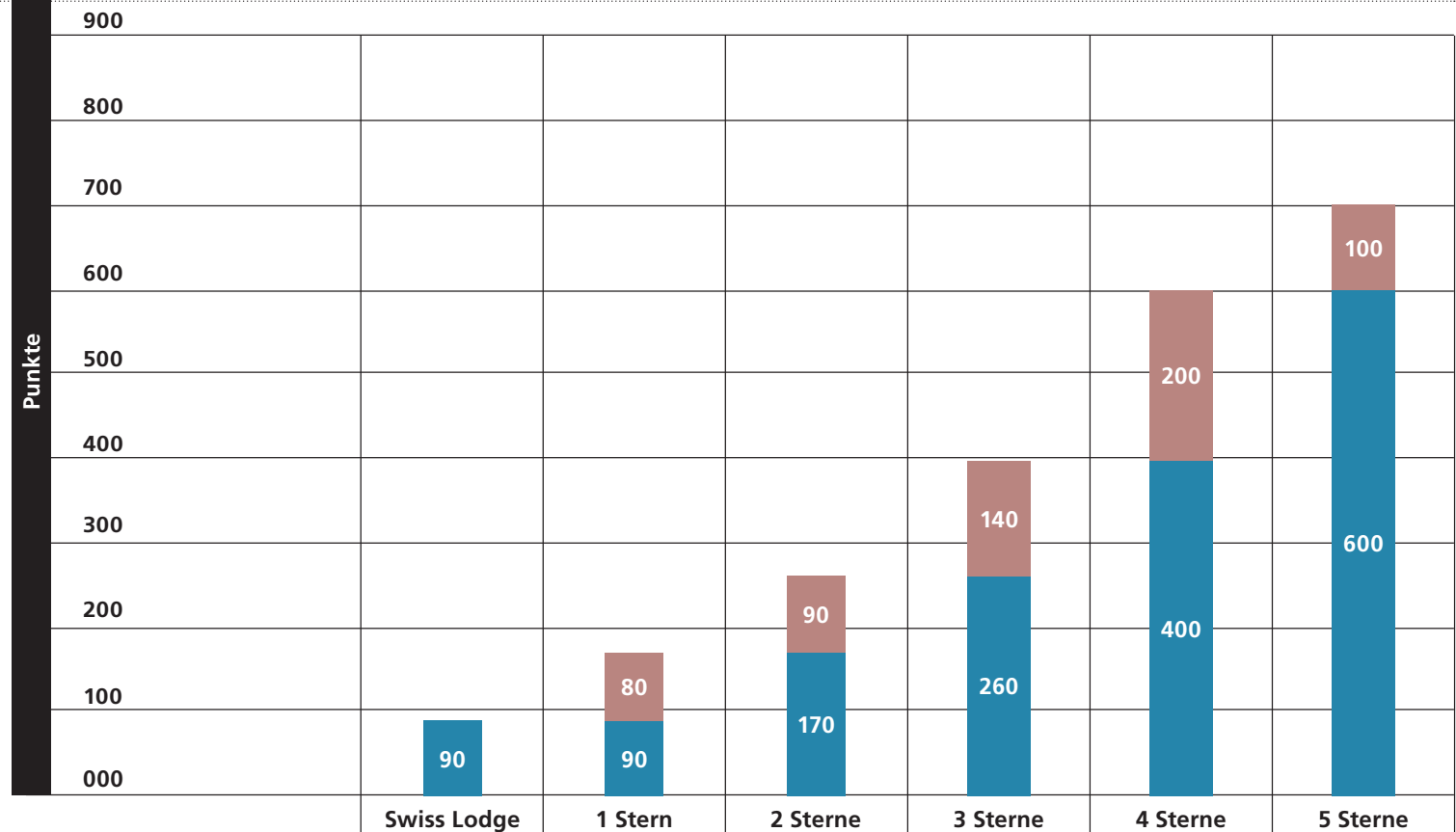
Superior Hotel

Diese Betriebe weisen ein besonders hohes Mass an Dienstleistungen sowie einen überdurchschnittlichen Unterhalt des Betriebes auf (weisen in der Zustandsbewertung keine negativen Punkte auf).

Bewertungsskala

maximale Punktzahl: 939

- Zusatz Superior
- Mindestpunktzahl



Bei Garni-Betrieben reduziert sich die erforderliche Mindestpunktzahl um

	Swiss Lodge	1 Stern	2 Sterne	3 Sterne	4 Sterne	5 Sterne
	-20	-20	-20	-20	-20	
Anzahl Mindestkriterien	32	46	57	81	101	122
Anzahl Mindestkriterien Superior		47	58	82	103	123

Statistischer Teil**1 Name des Hotels**

Betriebsgesellschaft

Adresse

PLZ/Ort

Telefon

Fax

E-Mail

Internet

2 Name des Betriebsleiters

E-Mail

3 Status des Betriebsleiters Eigentümer/Besitzer → weiter zu 4 Mieter/Pächter Direktor/Geschäftsführer

4 Name des Eigentümers/Besitzers/der Gesellschaft

Adresse

PLZ/Ort

5 Ist der Betrieb Mitglied einer Kooperationsgruppe/Hotelkette? ja nein Wenn ja, welcher?

6 Getätigte Renovationen (letzte drei Jahre)

7 Jahresbetrieb Zweisaisonbetrieb Einsaisonbetrieb: Sommer Winter

8 Anzahl Sitzplätze in der Restauration _____ **Anzahl Sitzplätze an der Bar** _____

9 Betriebsdefinition Hotel (mit Restaurant) Hotel «Garni»

Statistischer Teil

	Selbstdeklaration	Feststellungen NAP	Feststellungen URI
10 Anzahl Zimmer total			
Einzelzimmer ohne Bad/Dusche/WC			
Einzelzimmer mit Bad/Dusche/WC			
Zweibettzimmer ohne Bad/Dusche/WC			
Zweibettzimmer mit Bad/Dusche/WC			
Grandlit-Zimmer (Bett 160 cm oder breiter, gilt als Zweibettzimmer) ohne Bad/Dusche/WC			
Suiten: Definition gemäss Kriterium 63, Fussnote 13 im Kriterienkatalog			
11 Sanitärbereich $\geq 5 \text{ m}^2$ (166)			
12 Sanitärbereich $\geq 7,5 \text{ m}^2$ (167)			
13 Anzahl Zimmer mit Direktwahltelefon			
14 Anzahl Zimmer mit Radio (127–128)			
15 Anzahl Zimmer mit Fernseher			
16 Anzahl Zimmer mit Fernseher/Radio kombiniert (127)			
17 Anzahl Zimmer mit Minibar (214)			
18 Anzahl Zimmer mit Kühlschrank (213)			
19 Anzahl Maxibar auf Etage (212)			

Statistischer Teil

	Selbstdeklaration	Feststellungen NAP	Feststellungen URI
20 Anzahl Mitarbeiter: Verwaltung/Réception			
Etage (Housekeeping)			
Küche			
Service			
Office/Hilfskräfte/Lingerie			
Wellness/Freizeit			
Total Mitarbeiter			

17 Sicherheitsbeauftragter Brandschutz (Name): Pflichtenheft (vgl. Seite 14) ja nein

18 Verantwortlicher für Arbeitssicherheit und Konzept Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
 Gesundheitsschutz, z. B. Kopas (Name): ja nein

19 Verantwortlicher Hygiene (Name): Hygienekonzept ja nein

Sicherheitsnormen

		Selbstdeklaration	Feststellungen NAP	Feststellungen URI
1 Persönliche Sicherheit im Zimmer und auf dem Hotelareal				
Mindestkriterien	Schriftliche Alarmorganisation für Notfälle 24/24 Std. mit internen SOS-Telefonnummern (technische Verbindungen und verantwortliche Personen) für alle Mitarbeiter immer gut zugänglich (Formular auf Seite 13)			
	Sicherheitsbeauftragter mit entsprechendem Pflichtenheft (inkl. Kontrollen) bestimmt, Pflichtenheft unterschrieben (Formular auf Seite 14)			
	Brandschutzcheckliste wahrheitsgetreu und vollständig ausgefüllt und unterschrieben (Formular auf Seite 15)			
	Die Mitarbeiter des Hotels sind über die Sicherheitsmassnahmen schriftlich informiert			
	Sind nicht alle Zimmer mit Telefon ausgestattet, muss ein gebührenfreies Notfalltelefon am Informationsschalter mit SOS-Telefonnummern zur Verfügung stehen			
	Die Zugangsbereiche des Hotels werden überwacht und sind nachts geschlossen (Haupteingang, Nebeneingänge, Personal und Lieferanteneingänge)			
	Der Fluchtplan ist in jedem Zimmer gut sichtbar im Bereich der Zimmertüre angeschlagen			
Mindestkriterien erfüllt (7 Punkte)				
2 Nachtdienst/ Sicherheit der Gäste				
Mindestkriterien	Nachtportier, Mitarbeiter/Hotelier oder Beauftragter (Sicherheitsfirma mit Dienstleistungsvertrag mit Garantie) während der ganzen Nacht, direkt von innen und aussen erreichbar, innert 10 Minuten vor Ort. Technische Kommunikation (Nachtglocke/Telefon usw.) muss mit Nachtdienst direkt verbunden sein.			
	Mindestkriterien erfüllt (1 Punkt)			
Total erreichte Punkte «M» = 8 Punkte				

Für die Mitarbeiter des Hotels**Alarmorganisation für den Betrieb**

Es brennt! Was tun?

Alarmieren – Retten – Löschen

- 1 Ruhe bewahren, Panik vermeiden.

- 2 Sofort mit den vorhandenen Mitteln alarmieren, Handalarmtaste (zur Feuerwehr) auslösen.
 - a) Zentrale (Telefonzentrale, Réception, SOS-Telefon), Tel.-Nr. intern: _____
 - b) Sicherheitsbeauftragten verständigen, Tel.-Nr. intern: _____

- 3 Die Ortsfeuerwehr ist unverzüglich zu alarmieren, Tel.-Nr. Vorwahl + 118 (Name, Hotel-Adresse, was brennt).

- 4 Gäste und Mitarbeiter nach Anordnung der Betriebsleitung mit vorhandenen Mitteln alarmieren (Stimme, Gong, Telefon, Lautsprecher, spezielle Alarmanlagen)! Sammelstelle bezeichnen. (Sprachen)!

- 5 Gäste- und Mitarbeiterlisten sicherstellen.

- 6 Gäste und Mitarbeiter sind in ruhigem Ton zum Verlassen der Räume aufzufordern und auf den nächsten Fluchtweg einzuweisen.
Ist der Korridor verqualmt – bietet das Zimmer besseren Schutz.

- 7 Türen und Fenster schliessen.

- 8 Brand mit vorhandenen Löschgeräten bekämpfen.

- 9 Aufzüge nicht benützen.

- 10 Feuerwehr einweisen.

Muss von allen Betrieben ausgefüllt werden**Name und Pflichtenheft des Sicherheitsbeauftragten**

(Formular geht nicht an die kantonalen Feuerversicherungen)

Der Sicherheitsbeauftragte hat mindestens die Aufgaben gemäss Ziffern 1–3 wahrzunehmen. Als Sicherheitsbeauftragter ist ein Mitarbeiter zu bestimmen und auszubilden. Eine Stellvertretung muss gewährleistet sein. Er ist für seine Tätigkeiten direkt der Betriebsleitung zu unterstellen. In kleineren Betrieben muss sich der Betriebsleiter selbst mit den Belangen der Sicherheit befassen und dazu ausgebildet sein.

Name:

Stellvertreter:

1 Kontrollen

Der Sicherheitsbeauftragte hat in der Regel folgende Kontrollaufgaben zu erfüllen:

1.1 Überwachen von Bauarbeiten im Betrieb, wie

Schweissen, Löten, Auftauarbeiten, Verarbeitung von Bitumen, Verwendung leichtbrennbarer Flüssigkeiten bei Maler- und Spritzarbeiten, beim Aufkleben von Belägen usw.

1.2 Kontrolle und Unterhalt der technischen Betriebseinrichtungen, wie

der elektrischen Anlagen und Einrichtungen; der Gasverbrauchsanlagen; der wärmetechnischen Anlagen; der Lüftungsanlagen

1.3 Kontrolle der allgemeinen Ordnung, insbesondere

der Abfallaufbewahrung und Entsorgung; der Freihaltung der Fluchtwege; der Entrümpelung im ganzen Betrieb; der Einhaltung von Rauchverboten

1.4 Kontrolle und Überwachung der technischen Brandschutzeinrichtungen, wie

der Handfeuerlöcher: Platzierung, periodische Revision; der Wasserlöschposten: Funktionskontrolle; der Brandmeldeanlage: Funktionskontrolle; Behebung von Störungen; Überwachung von Servicearbeiten; der Sprinkleranlage: Funktionskontrolle; Überwachung Servicearbeiten; der Notbeleuchtung und Signalisation der Fluchtwege

1.5 Kontrolle der Alarmorganisation

Information Gäste, Anschläge, SOS-Telefon, Verbindungen

1.6 Überwachung

Zugangsbereiche, Kontrolle Schliesssystem

2 Instruktion der Mitarbeiter

- Durchführung von Übungen, insbesondere in der Handhabung der Handfeuerlöcher und Wasserlöschposten
- Orientierung der Mitarbeiter über
 - das Verhalten im Brandfall (Alarmieren und Einweisen der Wehrdienste)
 - die Rettungsmassnahmen (Personen, Tiere, Waren)
 - technische Einrichtungen

3 Informationspflicht

Die Betriebsleitung hat den Sicherheitsbeauftragten zu informieren über: Neu- und Umbauten; Durchführung von Bau-, Reparatur- und Unterhaltsarbeiten durch betriebseigene und fremde Handwerker; Durchführung von Betriebskontrollen durch Behörden.

Der Sicherheitsbeauftragte hat die Betriebsleitung zu informieren über: sicherheitswidrige Zustände, die er nicht in eigener Kompetenz beheben kann; gravierende, sicherheitswidrige Handlungen von Betriebsangehörigen und Aussenstehenden. Der Sicherheitsbeauftragte behandelt die Informationen vertraulich.

4 Mit meiner Unterschrift bezeuge ich, dass die oben erwähnten organisatorische Massnahmen erfüllt werden.

Datum:

Unterschrift Betriebsleiter:

Muss von allen Betrieben ausgefüllt werden

Ungeachtet der Bauweise müssen folgende Hotels eine Brandmeldeanlage installieren:

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

Brandschutz

1 Baubeschrieb	Altbau	Neubau
1.1 Anzahl Geschosse unter Terrain (UG):	_____	_____
Anzahl Geschosse über Terrain (EG/OG):	_____	_____
1.2 Notausgänge mit Symbolen markiert und mit Notleuchten versehen	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Fluchtwege mit Symbolen markiert und mit Notleuchten versehen	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
1.3 Hauseigene Löschvorrichtungen Handfeuerlöscher und Wasserlöschposten in genügender Zahl vorhanden und regelmässig gewartet	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
2 Brandmeldeanlage vorhanden	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Von den zuständigen Feuerpolizeibehörden abgenommen	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Sind alle Räumlichkeiten überwacht (Vollüberwachung)	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Sind nur Fluchtwege und technische Räume sowie für die Gäste allgemein zugängliche Räume (Restaurant, Foyer usw.) überwacht (Teilüberwachung)	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Ist die direkte Übermittlung zur Feuermeldestelle sichergestellt?	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein
Folgendes Übermittlungssystem wird angewandt:		

3 Sicherheitsbeauftragter Wer ist Sicherheitsbeauftragter?		
(namentlich aufführen)		

Stellvertreter		

Ist der Sicherheitsbeauftragte der Feuerpolizeibehörde (in den meisten Fällen die Gebäudeversicherung) schriftlich gemeldet	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein

4 Interne Alarmierung (Gäste und Mitarbeiter)	
4.1 im Zimmer per:	_____
4.2 im Stockwerk per:	_____
(Stimme/Gong/Telefon/Sirene/Lautsprecher/spez. Alarmanlage)	

5 Brandfallplanung	
5.1 Interner Alarmplan vorhanden	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
5.2 Instruierte Mitarbeiter (Handhabung der hauseigenen Alarm- und Löscheinrichtungen/Verhalten im Brandfall)	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
5.3 Einsatzplan mit Feuerwehr abgesprochen	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
5.4 Gästeliste jederzeit à jour	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
6 Gästeinformation	
6.1 Information über das Verhalten im Brandfall in jedem Zimmer	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
6.2 Fluchtplan in jedem Zimmer angeschlagen mit Angaben des Sammelplatzes im Brandfall	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein

7 Weitere Angaben des Hoteliers zum Brandschutz

Die oben aufgelisteten Fragen wurden **wahrheitsgetreu** und vollständig ausgefüllt

Ort: _____ Datum: _____

Hotel: _____ Unterschrift: _____

Der unterzeichnete Eigentümer/Mieter/Pächter oder Direktor/Geschäftsführer bestätigt hiermit:

- die Angaben für die Beurteilung des angegebenen Betriebes **vollständig** und **wahrheitsgetreu** gemacht zu haben
- die von der DV genehmigten Reglemente und Normen über die Klassifikation, samt Ausführungsbestimmungen anzuerkennen
- einen allfälligen Rekursentscheid der Unabhängigen Rekursinstanz (URI) als endgültig zu betrachten
- einverstanden zu sein, dass der Regionalverband über den Entscheid informiert wird.

Ort: _____ Datum: _____

Stempel des Betriebes und rechtsgültige Unterschrift:

Ergänzungen/Bemerkungen des Hoteliers:

Ort: _____ Datum: _____

Auditoren:

hotelleriesuisse – Kompetent.

Dynamisch. Herzlich.

Monbijoustrasse 130

Postfach

CH-3001 Bern

Telefon +41 31 370 41 11

Fax +41 31 370 41 24

klassifikation@hotelleriesuisse.ch

www.hotelleriesuisse.ch
