

Ganzheitliche Sicherheit in der Hotellerie

hotelleriesuisse

Weiterbildung

Monbijoustrasse 130

Postfach, 3001 Bern

Telefon +41 (0)31 370 43 01

Telefax +41 (0)31 370 42 62

www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung

weiterbildung@hotelleriesuisse.ch





«Sicher ist, dass nichts sicher ist. Selbst das nicht.»

Joachim Ringelnatz, deutscher Schriftsteller, 1883–1934

Darum geht es

Ganzheitliche Sicherheit ist ein zentrales Thema in der Hotellerie. Das Thema Sicherheit und Gesundheitsschutz ist relevant für Mitarbeitende und Gäste, daher muss in der Hotellerie dieser Bereich den anderen Aspekten der Unternehmensführung gleichgestellt werden. Sicherheitsplanung muss immer auch unter dem Aspekt der Wirtschaftlichkeit im Betrieb eingesetzt werden.

Ganzheitliche Sicherheit bildet die Basis für unbeschwerte Aufenthalte, stressfreie Erholung oder in Ruhe abzuwickelnde Geschäfte. Eintretenswahrscheinlichkeit und Auswirkungen von Gefahren oder Risiken müssen also gering gehalten werden.

In vielen Betrieben werden keine systematischen Gefahrenermittlungen durchgeführt und häufig ist sich die Führung nicht im Klaren über die juristischen Verantwortlichkeiten im Bereich der Sicherheit.

Ganzheitliche Sicherheit unterstützt so die Wettbewerbsfähigkeit eines Betriebes und leistet einen Beitrag zum Imagegewinn.

Ziele

- Sie sind sich der Bedeutung der ganzheitlichen Sicherheit in und um Ihren Betrieb bewusst.
- Sie sind in der Lage, die Eintrittswahrscheinlichkeit und Auswirkungen von Risiken abzuschätzen.
- Sie erstellen eine Risikoanalyse und führen die Gefahrenermittlung in ihrem Betrieb nach vorgegebenen und individualisierten Checklisten durch.
- Sie verfügen über hotelspezifische Grundlagen für Sicherheitsthemen als Ergänzung zur Branchenlösung «Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz» (KOPAS).
- Sie sind in der Lage, entsprechende Instrumente im eigenen Betrieb einzusetzen und vorbeugende und reaktive Sicherheitsmassnahmen zu planen und umzusetzen.

Kursthemen

- Arbeitssicherheit & Gesundheitsschutz
- Brandschutz und Brandverhütung
- Lebensmittelsicherheit
- Informatiksicherheit
- Umweltsicherheit
- Security
- Notfallorganisation

Teilnehmende

Inhaber, Betriebsleiter, Führungskräfte, welche ihre Sicherheitsfragen im Betrieb beantworten wollen. Voraussetzung zur Teilnahme ist die Absolvierung einer KOPAS-Ausbildung.

Unterlagen, Dokumentation

Sie erhalten aktuelle Checklisten und Ermittlungsbogen zur direkten Verwendung. Diese werden Ihnen im bewährten virtuellen Lernraum www.ritzycampus.ch zur Verfügung gestellt. Dafür kriegen Sie nach der Anmeldung einen speziellen Zugangscode. Am Ende des Kurses erhalten alle Teilnehmenden eine Kursbestätigung.

Referent

Paul Kaelin, ecopoint GmbH, Basel

Dauer

1 Tag von 9.00 Uhr bis ca. 17.00 Uhr (Termin und Kursort siehe Anmeldeformular).

Investition

Kurstag

Inkl. Infrastruktur, Unterlagen, Zugang und Nutzung der Internetplattform [ritzycampus](http://ritzycampus.ch), Kaffeepausen, Mittagessen.

CHF 375.–