

## Klassenlager und Reisen mit Übernachtung

Alle Informationen basieren auf den Vorgaben des VSA - [Link](#)

### 1. Veranstaltungen und Lager

- Für jedes Klassenlager und jede Reise mit Übernachtung sowie Einrichtungen, in denen solche Veranstaltungen stattfinden, muss ein Schutzkonzept durch die verantwortliche Person (Lehrperson für Klassenevents, Schulleitungen für Veranstaltungen mit Lehrpersonen) erarbeitet werden.
- Restaurationsbereiche (z.B. integrierter Apéro, Verpflegung) müssen zudem das aktuell gültige Schutzkonzept für das Gastgewerbe berücksichtigen.
- Die verantwortliche Person, die für die Einhaltung und Erstellung des Schutzkonzepts zuständig ist, legt das Schutzkonzept vor der Veranstaltung der/dem Vorgesetzten zur Abnahme vor.

### 2. Lager

Verschiedene Freizeitorganisationen sowie das BASPO bieten Leitlinien zur Erstellung von Schutzkonzepten oder Musterschutzkonzepten.

Für Klassenlager und Reisen mit Übernachtungen empfiehlt die Geschäftsleitung die Nutzung des Schutzkonzeptes von [Jungwachtblauring](#).

Dieses Konzept bietet viele hilfreiche Unterlagen wie Checklisten zur Vorbereitung etc., die die Erstellung eines «Lagerschutzkonzeptes» sehr erleichtern.

Die wichtigsten zu beachtenden Punkte (kopiert vom VSA):

#### 2.1 An- und Abreise zum Lagerort

- Was ist dabei speziell zu beachten (z.B. Schutzmasken, falls nicht auf ÖV verzichtet werden kann)?
- Gibt es Alternativen für die Anreise (zu Fuss, mit Velos, Eltern bringen Kinder etc.)?

#### 2.2 Leitungspersonen

- Wie werden die Abstandsregeln beim Essen und bei der Übernachtung unter Leitungspersonen umgesetzt?
- Welche Vorgaben des Vermieters müssen dabei beachtet werden?

#### 2.3 Hygienematerial & Reinigung

- Organisation von Desinfektionsmittel und Schutzmasken. Klären, ob es im Haus (genügend) Flüssigseife, Papierhandtücher etc. hat?
- Wie wird die regelmässige Reinigung von Kontaktflächen, Toiletten, Nasszellen, Küche etc. geregelt?
- Wer lüftet die Räume regelmässig?

#### 2.4 Küchenhygiene & Essensausgabe

- Wie können die geltenden Vorgaben von Gastrosuisse umgesetzt werden?

## **2.5 Zimmer & Nasszelle**

- Reinigung, Lüften, Verhaltensregeln?

## **2.6 Vorgaben des Lagerhauses**

- Gibt es im Schutzkonzept des Lagerhauses zusätzliche oder abweichende Vorgaben? Kontakt mit der Vermietung.