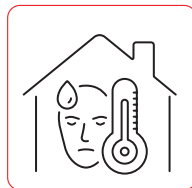


# Concetto di protezione per il settore della ristorazione durante il COVID-19



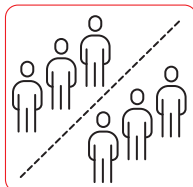
## IGIENE DELLE MANI

Tutte le persone in azienda si lavano e si disinfettano le mani regolarmente.



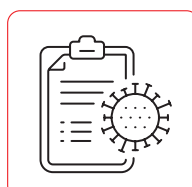
## MALATTIE SUL POSTO DI LAVORO

In presenza dei sintomi di malattia i collaboratori vengono mandati a casa e invitati a sottoporsi all'isolamento come da disposizioni UFSP.



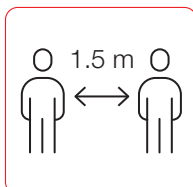
## GRUPPI DI OSPITI

I gruppi di ospiti possono essere costituiti al massimo da 4 persone per tavolo. Fanno eccezione i genitori con figli. Vale inoltre la regola secondo cui i cibi e le bevande possono essere consumati solo da seduti. È vietato organizzare eventi con oltre 50 ospiti.



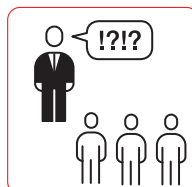
## DATI DI CONTATTO

I gestori devono registrare i dati di contatto di almeno un ospite per ogni gruppo di ospiti.



## MANTENERE LA DISTANZA

I collaboratori e le altre persone mantengono una distanza di 1.5 metri gli uni dagli altri. Ridurre al minimo i lavori che non consentono il rispetto della distanza di 1.5 metri e adottare le misure protettive idonee.



## INFORMAZIONE AI COLLABORATORI

I collaboratori e le altre persone interessate vengono informati sulle disposizioni e le misure. Questo riguarda anche le informazioni ai lavoratori particolarmente a rischio.



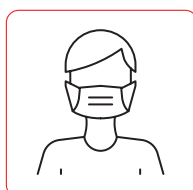
## PULIZIA

Le superfici e gli oggetti vengono puliti regolarmente, soprattutto se sono stati toccati da più persone.



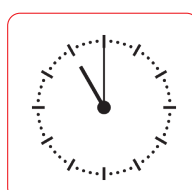
## SITUAZIONE DI LAVORO PARTICOLARE

L'esercizio tiene conto degli specifici aspetti della propria struttura che vanno rispettati al fine di garantire la protezione.



## OBBLIGO DI MASCHERINA

Negli spazi aperti e nei locali al chiuso accessibili al pubblico i collaboratori e gli ospiti sono tenuti a indossare la mascherina. Anche il personale di cucina deve indossare la mascherina, salvo che nella stanza o in cucina lavori solo una persona.



## CHIUSURA OBBLIGATORIA

Dalle ore 23 vige l'obbligo di chiusura fino alle 6 di mattina.

## Avviso

Le disposizioni cantonali di diverso tenore hanno la priorità.

Questo piano di protezione vale per tutti gli offerenti di servizi di ristorazione a eccezione le offerte di pasti nelle scuole dell'obbligo e negli esercizi non accessibili al pubblico e si basa sulle disposizioni della Confederazione. Le misure sono aggiornate alla data di stampa.

La versione più aggiornata e altri dettagli sono disponibili nella nostra homepage [www.gastrosuisse.ch/concetto-settoriale](http://www.gastrosuisse.ch/concetto-settoriale)

Sono fatte salve eventuali modifiche da parte della Confederazione.