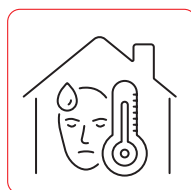


Concept de protection pour l'hôtellerie-restauration relatif au COVID-19



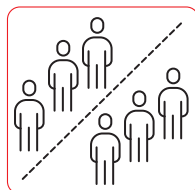
HYGIENE DES MAINS

Toutes les personnes de l'entreprise se lavent et se désinfectent régulièrement les mains.



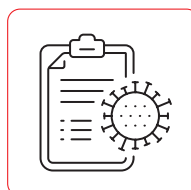
MALADIES SUR LE LIEU DE TRAVAIL

Les collaborateurs présentant des symptômes typiques de la maladie sont renvoyés chez eux et invités à observer l'isolement selon l'OFSP.



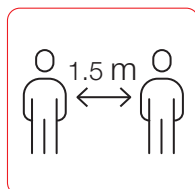
GROUPES

La taille des groupes ne peut excéder 4 clients par table. Cette règle ne s'applique pas aux parents avec leurs enfants. Toujours valable: aliment et boissons ne peuvent être consommés qu'assis. Les manifestations réunissant plus de 50 clients ne sont plus autorisées.



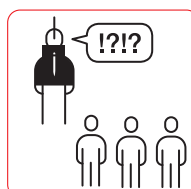
COORDONNEES DE CONTACT

L'exploitant est tenu de recueillir les coordonnées d'au moins un client par groupe.



GARDER SES DISTANCES

Les collaborateurs et les autres personnes se tiennent à une distance de 1.5 m les uns des autres. Réduire à un minimum les travaux pour lesquels une distance inférieure à 1.5 m est inévitable et prendre les mesures de protection correspondantes.



INFORMATION DES COLLABORATEURS

Les collaborateurs et les autres personnes concernées sont informés sur les prescriptions et les mesures prises. Cela implique en particulier l'information des collaborateurs vulnérables.



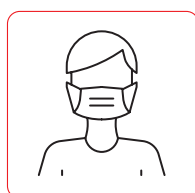
NETTOYAGE

Les surfaces et les objets sont nettoyés régulièrement, surtout s'ils sont touchés par plusieurs personnes.



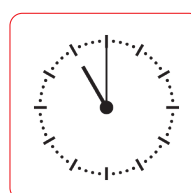
SITUATION PROFESSIONNELLE PARTICULIÈRE

L'entreprise veille à ce que les aspects spécifiques à ses activités concrètes soient pris en compte dans son concept afin d'assurer une bonne protection.



PORT DU MASQUE

Le port du masque est obligatoire pour les collaborateurs et clients dans les espaces intérieurs et extérieurs ouverts au public. Le personnel de cuisine doit également porter un masque, sauf lorsqu'une seule personne travaille dans la pièce/cuisine.



HEURES DE FERMETURE

Les établissements doivent rester fermés entre 23 heures et 6 heures.

Remarque

Les dispositions cantonales contraires prévalent.

Ce plan s'applique à tous les prestataires de services d'hôtellerie et de restauration (à l'exception des offres de restauration dans les écoles obligatoires et dans les établissements non accessibles au public) et met en œuvre les conditions imposées par la Confédération. Les mesures correspondent à l'état actuel de la situation au moment de la publication.

La dernière version du concept ainsi que d'autres détails sont disponibles sur notre site Internet à l'adresse www.gastrosuisse.ch/concept-protection

Sous réserve de modifications par la Confédération.