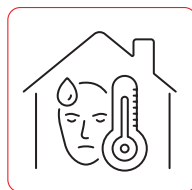


Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19



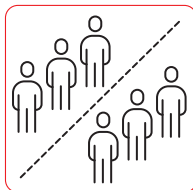
HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Betrieb reinigen und desinfizieren sich regelmässig die Hände.



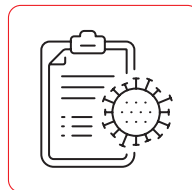
ERKRANKUNGEN AM ARBEITSPLATZ

Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.



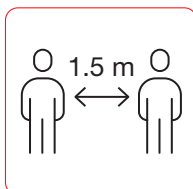
GÄSTEGRUPPEN

Die Gästegruppe darf höchstens 4 Personen pro Tisch betragen. Davon ausgenommen sind Eltern mit Kindern. Weiterhin gilt: Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden. Es ist verboten, Veranstaltungen mit über 50 Gästen durchzuführen.



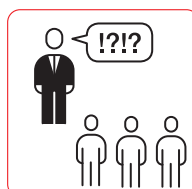
KONTAKTDATEN

Bei einem erhöhten Infektionsrisiko erhebt der Betrieb die Kontaktdaten der Gäste. In diesem Fall hat der Betrieb die Gäste über das erhöhte Infektionsrisiko und die Möglichkeit einer durch die kantonale Stelle angeordneten Quarantäne zu informieren.



DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 m Distanz zueinander. Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 m sind auf ein Minimum zu reduzieren und Schutzmassnahmen zu ergreifen.



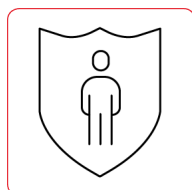
INFORMATION DER MITARBEITENDEN

Die Mitarbeitenden und andere betroffene Personen werden über die Vorgaben und Massnahmen informiert. Dies beinhaltet auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.



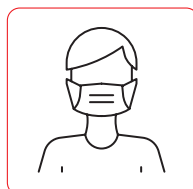
REINIGUNG

Oberflächen und Gegenstände werden regelmässig gereinigt, vor allem, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.



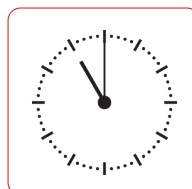
BESONDERE ARBEITSSITUATION

Der Betrieb stellt sicher, dass spezifische Aspekte des eigenen Unternehmens berücksichtigt werden, um den Schutz zu gewährleisten.



MASKENPFLICHT

In öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen gilt für die Mitarbeitenden und die Gäste eine Maskentragepflicht. Auch das Küchenpersonal muss eine Maske tragen, es sei denn, es arbeitet nur eine Person im Raum/Küchenbereich.



SPERRSTUNDE

Es gilt eine Sperrstunde von 23.00 Uhr bis 06.00 Uhr.

Hinweis

Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang.

Dieses Konzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen mit Ausnahme von Verpflegungsangeboten in obligatorischen Schulen und in nicht öffentlich zugänglichen Betrieben und setzt die Auflagen des Bundes um. Die Massnahmen entsprechen bei Druck dem aktuellsten Stand.

Die aktuellste Version und weitere Details finden Sie auf unserer Webseite unter www.gastrosuisse.ch/schutzkonzept

Änderungen durch den Bund bleiben vorbehalten.