

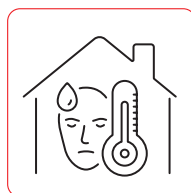
Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19

(Datum: 13. September 2021)



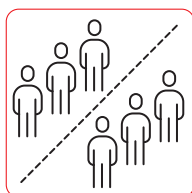
HÄNDEHYGIENE

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.



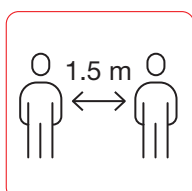
GÄSTEGRUPPEN

Eine Gästegruppe kann beliebig viele Personen umfassen.



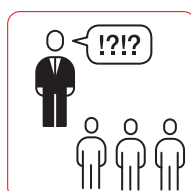
COVID-ZERTIFIKAT

Der Betrieb ist verpflichtet, den Zugang zum Innenbereich auf Personen mit einem Covid-Zertifikat zu beschränken. Der Betrieb kontrolliert die Zertifikate und informiert die Gäste über die Zertifikatspflicht.



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.



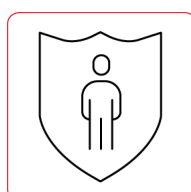
INFORMATION DER MITARBEITENDEN

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



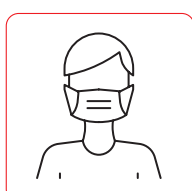
REINIGUNG

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



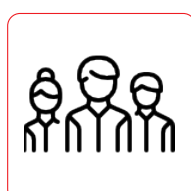
BESONDERE ARBEITSSITUATION

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



MASKENPFLICHT

Gäste mit Zertifikat müssen keine Maske tragen. Mitarbeitende mit Gästekontakt können auf die Maske verzichten, wenn sie ebenfalls ein Zertifikat vorweisen. Mitarbeitende mit Gästekontakt und ohne Zertifikat tragen weiterhin eine Maske im Innenbereich.



VERANSTALTUNGEN

An Veranstaltungen im Innenbereich können nur Personen mit einem Covid-Zertifikat teilnehmen. Bei Veranstaltungen ohne Zertifikat im Freien gibt es eine Obergrenze von 1000 Personen mit Sitzpflicht bzw. maximal 500 Personen ohne Sitzpflicht.

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.

In Zusammenarbeit mit: