

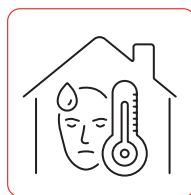
# Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19

(Datum: 26. Juni 2021)



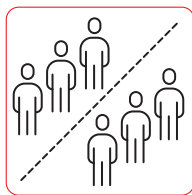
## HÄNDEHYGIENE

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



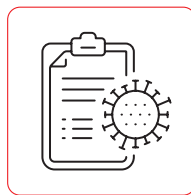
## ERKRANKUNGEN AM ARBEITSPLATZ

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



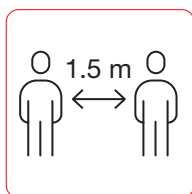
## GÄSTEGRUPPEN

Eine Gästegruppe kann beliebig viele Personen umfassen. Im Innenbereich dürfen Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.



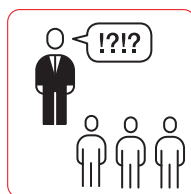
## KONTAKTDATEN

Der Betrieb ist verpflichtet, die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe zu erfassen, wenn die Gästegruppe im Innenbereich konsumiert. Der Betrieb informiert die Gäste über die obligatorische Kontaktdatenerfassung.



## 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.



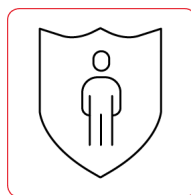
## INFORMATION DER MITARBEITENDEN

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



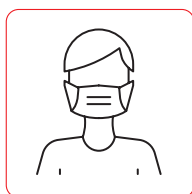
## REINIGUNG

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 gilt für Gäste eine Maskentragepflicht. Mitarbeitende mit Kontakt zu Gästen tragen im Innenbereich ebenfalls eine Maske.



## VERANSTALTUNGEN

Veranstaltungen, bei denen der Zugang nicht auf Personen mit einem Zertifikat beschränkt wird, gibt es eine Obergrenze von 1000 Personen mit Sitzpflicht beziehungsweise maximal 500 Personen draussen respektive 250 Personen drinnen 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](http://www.gastrosuisse.ch/schutzkonzept)

Änderungen durch den Bund bleiben vorbehalten.

In Zusammenarbeit mit: