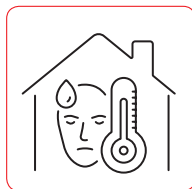


Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19



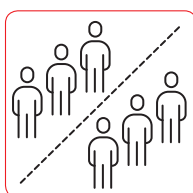
HÄNDEHYGIENE

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



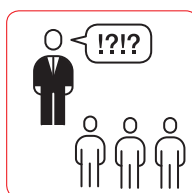
ERKRANKUNGEN AM ARBEITSPLATZ

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



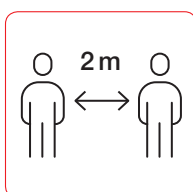
GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Die Mitarbeitenden stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.



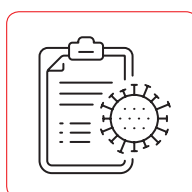
INFORMATION DER MITARBEITENDEN

Die Mitarbeitenden und andere betroffene Personen werden über die Vorgaben und Massnahmen informiert.



DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 2 m Distanz zueinander. Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 2 m auf ein Minimum reduzieren und Schutzmassnahmen ergreifen.



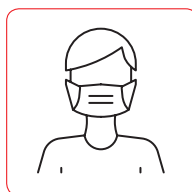
PERSONENDATEN

Der Betrieb stellt sicher, dass Gäste ihre Kontaktdaten (Namen, Telefonnummer, Zeitpunkt des Besuchs) zwecks Contact Tracing angeben können. Die Angabe basiert auf freiwilliger Basis.



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.



BESONDERS GEFÄHRDETE PERSONEN

Der Betrieb ergreift alle nötigen Massnahmen, um besonders gefährdete Personen zu schützen.

Hinweis

Dieses Konzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen 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 Homepage unter www.gastrosuisse.ch/schutzkonzept.

GastroSuisse weist explizit darauf hin, dass sich dieses Konzept zur Zeit noch in Prüfung beim Bund befindet. Änderungen durch den Bund bleiben vorbehalten.

Alle Informationen werden regelmässig aktualisiert unter www.gastrosuisse.ch