

# Fragen und Antworten in Zusammenhang mit der Umsetzung des Schutzkonzeptes für das Gastgewerbe unter Covid-19

[Stand: 07. Mai 2020]

## Inhalt

|     |  |   |
|-----|--|---|
| 1.  | «Weshalb müssen die Personendaten von allen Gästen (Vorname, Nachname, Telefonnummer sowie Datum und Uhrzeit des Besuchs) erfasst werden?» | 2 |
| 4.  | «Gibt es Checklisten oder Merkblätter?»  | 2 |
| 5.  | «Welche Auflagen gelten?»  | 3 |
| 6.  | «Was muss ich mit dem Schutzkonzept machen, wenn ich es heruntergeladen habe?»   | 3 |
| 8.  | «Müssen wir Schutzmasken einkaufen?»   | 3 |
| 9.  | «Müssen Masken im Service getragen werden?»  | 3 |
| 10. | «Müssen Masken in der Küche getragen werden?»  | 3 |
| 11. | «Begrenzt der Bund die max. Anzahl Gäste in einem Gastronomiebetrieb?»   | 4 |
| 12. | «Darf eine Gästegruppe einen 4er-Tisch nur benutzen, wenn die Gäste aus demselben Haushalt stammen?»                                       | 4 |
| 13. | «Dürfen Patchwork-Familien mit mehr als 4 Personen gemeinsam an einem Tisch essen?»  | 4 |
| 14. | «Gibt es innerhalb einer Gästegruppe am gleichen Tisch Mindestabstände?»   | 4 |
| 15. | «Braucht es an der Bar von Stuhl zu Stuhl einen Abstand von 2 Metern?»   | 4 |
| 16. | «Muss eine Gästegruppe das Restaurant gleichzeitig betreten?»  | 4 |
| 17. | «Welche Abstände müssen eingehalten werden?»   | 4 |
| 18. | «Welche Auflagen müssen die Stellwände erfüllen?»  | 4 |
| 19. | «Sind Trennwände auch auf den Sitzbänken zu montieren?»  | 5 |
| 20. | «Muss eine Stellwand aus Plexiglas (Acrylglas) sein?»  | 5 |
| 21. | «Raten Sie uns, Trennwände zu besorgen?»   | 5 |
| 22. | «Was muss ich machen, wenn ein Gast nach einem Restaurantbesuch uns informiert, dass er positiv auf Covid 19 getestet wurde?»              | 5 |
| 23. | «Kann ich Buffet mit Selbstbedienung anbieten?»  | 5 |
| 24. | «Dürfen Gäste Kaffeemaschinen selber bedienen?»  | 5 |
| 25. | «Dürfen Gäste auch am Bartresen auf Barhockern sitzen?»  | 5 |
| 26. | «Dürfen Gäste an Hochtischen bedient werden?»  | 6 |
| 27. | «Dürfen Seminare durchgeführt werden, wenn die Distanzregeln eingehalten werden?»  | 6 |
| 28. | «Ist es erlaubt, dass Seminargruppen nach dem Seminar in 4er-Gruppen im Restaurant essen?»   | 6 |
| 29. | «Dürfen Bankette, Feste, Vereinsaktivitäten und Hochzeitsessen durchgeführt werden, wenn die Distanzregeln eingehalten werden?»            | 6 |
| 30. | «Ist Musik erlaubt?»   | 6 |

|     |  |   |
|-----|--|---|
| 31. | «Müssen Terrassen abgesperrt werden und über einen Empfang verfügen?».....   | 6 |
| 32. | «Sind artistische Darbietungen auf einer Bühne ohne Gästekontakt mit Einhaltung des Mindestabstands von 2 Metern erlaubt?» ..... | 6 |
| 33. | «Ist Jassen erlaubt?» .....  | 6 |
| 34. | «Sind Kinderspielecken verboten?» .....  | 6 |
| 35. | «Sind Fumoirs verboten?» .....   | 6 |
| 36. | «Sind Shishas verboten?» .....   | 6 |
| 37. | «Dürfen Fondue und Raclette serviert werden?» .....  | 6 |
| 38. | «Dürfen Zeitungen durch Tablets ersetzt werden, wenn diese nach jedem Gebrauch desinfiziert werden?» .....                       | 7 |
| 39. | «Muss das Schutzkonzept zwingend ausgedruckt und unterschrieben werden?» .....   | 7 |

**1. «Weshalb müssen die Personendaten von allen Gästen (Vorname, Nachname, Telefonnummer sowie Datum und Uhrzeit des Besuchs) erfasst werden?»**

- Dies ist eine Vorgabe des Bundesrates und des BAG, welche der Branche auferlegt wurde. Das Sammeln der Personendaten soll die Nachverfolgbarkeit von Infektionsketten ermöglichen. Das Unternehmen bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet sie danach vollständig. Der kantonsärztliche Dienst kann die Kontaktdaten einfordern, wenn er dies für notwendig erachtet. GastroSuisse setzt sich dafür ein, dass diese Massnahmen so rasch wie möglich wieder aufgehoben wird.

**2. «Kann ich weiterhin Kurzarbeit eingeben, wenn ich den Betrieb noch nicht wiedereröffne?»**

- Ja. Es ist zu betonen, dass der Anspruch auf Kurzarbeitsentschädigung auch nach dem 11. Mai 2020 weiterhin geltend gemacht werden kann, wenn ein Betrieb aus wirtschaftlichen Gründen nur eingeschränkt öffnen kann (bspw. eingeschränkte Öffnungszeiten, eingeschränktes Angebot). Für Mitarbeitende, welche nach wie vor nicht eingesetzt werden können, gibt es somit weiterhin Kurzarbeitsentschädigung.
- Noch offen ist die Frage, was gilt, wenn ein Betrieb aus wirtschaftlichen Gründen vorerst noch ganz geschlossen bleibt. Wir erwarten demnächst die Antwort des Bundesrates und werden Sie umgehend informieren.

**3. «Lohnt es sich zu eröffnen?»**

- Ob sich die sofortige Wiederöffnung lohnt, hängt massgeblich vom Einzelfall ab. Die Auflagen des Bundes führen dazu, dass sich die Sitzplatzkapazität verringert. Die Auswirkungen können von Betrieb zu Betrieb stark variieren. Entscheidend sind die räumlichen Verhältnisse, ob Trennwände zwischen den Tischen zum Einsatz kommen und mit welchem Aufwand sich die weiteren Vorgaben des Bundes umsetzen lassen.

**4. «Gibt es Checklisten oder Merkblätter?»**

- Verschiedene Merkblätter sind auf der Webseite von GastroSuisse zum Download verfügbar. Das Angebot wird laufend ergänzt. Ab kommender Woche werden die Merkblätter zudem kostenlos zur Bestellung im Gastroshop erhältlich sein. Sie werden darüber in unseren Newslettern informiert.

**5. «Welche Auflagen gelten?»**

- Das «Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19» gibt über alle Auflagen für Anbieter gastronomischer Dienstleistungen Auskunft. Es gilt bis auf Widerruf für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes. Zudem muss die Verordnung 2 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus eingehalten werden. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen ebenfalls weiterhin eingehalten werden (z. B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden).

**6. «Was muss ich mit dem Schutzkonzept machen, wenn ich es heruntergeladen habe?»**

- Es ist wichtig, das Schutzkonzept sorgfältig durchzulesen.
- Auf [diesem Link](#) finden Sie Termine der Webinare. Melden Sie sich an, tauschen Sie sich mit Berufskollegen aus und lernen Sie, wie mit dem Schutzkonzept zu arbeiten ist.
- Die Auflagen des Schutzkonzeptes sind vollumfänglich zu erfüllen.
- Sämtliche Mitarbeitenden sind zum Schutzkonzept zu schulen. Es besteht auch die Möglichkeit, dass Sie ihr Team via Webinar schulen lassen.
- Die beauftragten Massnahmen sind sorgfältig zu kontrollieren.

**7. «Was gilt als eine Gästegruppe?»**

Unter Gästegruppe fasst das Schutzkonzept jene Gäste zusammen, die gemeinsam eingetroffen sind, oder für die gemeinsam vor dem Besuch oder vor Ort reserviert wurde. Eine Gästegruppe umfasst 1 bis 4 Personen. Die Personen einer Gästegruppe sind miteinander bekannt.

**8. «Müssen wir Schutzmasken einkaufen?»**

- Es besteht keine Tragepflicht von Schutzmasken. Bei Bedarf bietet der Betrieb den Mitarbeitenden Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken), Gesichtsvisiere und Handschuhe an. Der Betrieb muss es den Mitarbeitenden auf ihren Wunsch hin ermöglichen, mit Hygienemasken oder Gesichtsvisier zu arbeiten. Er kann das Tragen einer bestimmten Hygienemaske oder eines Gesichtsvisiers nur verbieten, wenn das Produkt vergleichsweise stark auffällt und alternative Hygienemasken oder Gesichtsvisiere verfügbar sind.

**9. «Müssen Masken im Service getragen werden?»**

- Nein, es besteht keine Tragepflicht. Sollte der Abstand von 2 Metern im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) oder eines Gesichtsvisiers dringend empfohlen. Der Betrieb muss es den Mitarbeitenden auf ihren Wunsch hin ermöglichen, mit Hygienemasken oder Gesichtsvisier zu arbeiten. Er kann das Tragen einer bestimmten Hygienemaske oder eines Gesichtsvisiers nur verbieten, wenn das Produkt vergleichsweise stark auffällt und alternative Hygienemasken oder Gesichtsvisiere verfügbar sind.

**10. «Müssen Masken in der Küche getragen werden?»**

- Nicht zwingend. 2 Mitarbeitende, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 2 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt ebenfalls kein Mindestabstand.

**11. «Begrenzt der Bund die max. Anzahl Gäste in einem Gastronomiebetrieb?»**

- Nein. An einem Tisch darf aber maximal eine Gästegruppe von 4 Personen sitzen. Davon ausgenommen sind Eltern mit Kindern sowie die nicht öffentliche Betriebs- und Schulgastronomie. Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt. Betriebe mit überlangen Tischen können mehr als eine Gästegruppe von vier Personen platzieren, sofern Trennwände zum Einsatz kommen oder der Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird.

**12. «Darf eine Gästegruppe einen 4er-Tisch nur benützen, wenn die Gäste aus demselben Haushalt stammen?»**

- Nein. Die Gäste an einem Tisch müssen in keinem Fall aus demselben Haushalt stammen. Das gilt auch für Eltern und ihre Kinder.

**13. «Dürfen Patchwork-Familien mit mehr als 4 Personen gemeinsam an einem Tisch essen?»**

Ja, auch Patchwork-Familien mit mehr als 4 Personen dürfen gemeinsam an einem Tisch essen.

**14. «Gibt es innerhalb einer Gästegruppe am gleichen Tisch Mindestabstände?»**

Nein.

**15. «Braucht es an der Bar von Stuhl zu Stuhl einen Abstand von 2 Metern?»**

Nein. Es gelten dieselben Regeln wie für Tische. Der Mindestabstand von 2 Metern ist zwischen den einzelnen Gästegruppen von max. 4 Personen einzuhalten.

**16. «Muss eine Gästegruppe das Restaurant gleichzeitig betreten?»**

Nein. Es reicht, wenn vor dem Besuch oder vor Ort für die Gruppe reserviert wird.

**17. «Welche Abstände müssen eingehalten werden?»**

- Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 2 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 2-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand. Der Betrieb stellt sicher, dass die Gäste den Mindestabstand von 2 Metern zu anderen Gästen im Wartebereich und in WC-Anlagen einhalten können. Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.

**18. «Welche Auflagen müssen die Stellwände erfüllen?»**

- Trennwände zur Abtrennung von Tischen erfüllen folgende Auflagen, wenn die Tische weniger als 2 Meter voneinander entfernt sind.
  1. Die obere Kante der Trennwand befindet sich, gemessen ab Boden, auf einer Höhe von mindestens 1.5 Metern, und mindestens 70 cm über der Tischkante.
  2. Die untere Kante der Trennwand befindet sich zwischen dem Boden und der Tischhöhe des am tiefsten gelegenen Tisches, den die Trennwand trennt, oder liegt auf der Tischplatte auf.
  3. Die Trennwand reicht in der Horizontalen auf beiden Seiten des Tisches 50 cm über die Tischkante hinaus oder schliesst direkt an einer Wand ab.

Es sind grundsätzlich alle Materialien zugelassen, solange der Schutz vor einer Tröpfcheninfektion durch die Materialwahl nicht deutlich negativ beeinträchtigt wird.

**19. «Sind Trennwände auch auf den Sitzbänken zu montieren?»**

- Nur, wenn der Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Gästegruppen nicht eingehalten werden kann.

**20. «Muss eine Stellwand aus Plexiglas (Acrylglas) sein?»**

- Nein. Es sind grundsätzlich alle Materialien zugelassen, solange der Schutz vor einer Tröpfcheninfektion durch die Materialwahl nicht deutlich negativ beeinträchtigt wird (z. B. Metalle, Kunststoffe, Acrylglas, Glas, Holz, Karton, Gardinen, Stoffvorhänge).

**21. «Raten Sie uns, Trennwände zu besorgen?»**

- Trennwände sind dann verpflichtend, wenn die Distanz von Tisch zu Tisch nicht eingehalten werden kann. Sie erhöhen die Sitzplatzkapazitäten unter den bestehenden Auflagen in den meisten Räumlichkeiten deutlich. Mit Trennwänden sollte in den meisten Fällen eine Sitzplatzkapazität von mindestens 80 % im Vergleich zum Normalbetrieb möglich sein.

**22. «Was muss ich machen, wenn ein Gast nach einem Restaurantbesuch uns informiert, dass er positiv auf Covid 19 getestet wurde?»**

- Rufen Sie in diesem Fall die Corona-Infoline an. Sie ist täglich während 24 Stunden geöffnet.  
+41 58 463 00 00

**23. «Kann ich Buffet mit Selbstbedienung anbieten?»**

- Sie können ein Buffet mit Selbstbedienung anbieten. Dabei sind folgende Richtlinien einzuhalten:
  1. Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.
  2. Der Betrieb stellt selbstbediente Buffets auf bediente Buffets um, oder gewährleistet, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert, Einweghandschuhe benutzt, oder mit frischem Besteck schöpft.
  3. Bei einem hochfrequentierten Buffet übernimmt ein Mitarbeitender die Kontrolle.
  4. Die 2 Meter Abstand sind dringend einzuhalten. Von den Mitarbeitenden ist eine Maske zu tragen.

**24. «Dürfen Gäste Kaffeemaschinen selber bedienen?»**

- Das dürfen sie. Wenn der Gast die Kaffeemaschine selber bedient, so ist sicherzustellen, dass kein Stau entsteht und der 2-Meter-Abstand eingehalten wird. Der Gast sollte vor dem Bedienen der Kaffeemaschine die Hände desinfizieren.

**25. «Dürfen Gäste auch am Bartresen auf Barhockern sitzen?»**

- Sofern die Distanzregeln, d.h. mindestens 2 Meter Abstand zwischen den einzelnen Gästegruppen von maximal 4 Personen, eingehalten werden und die Gäste sitzen, dürfen diese auch am Bartresen bedient werden. Um das Servicepersonal hinter der Theke zu schützen, braucht es besondere Massnahmen bei längerer Kontaktdauer, sofern der Mindestabstand von 2 Metern zu den Gästen nicht eingehalten werden kann (z. B. mittels Abgrenzung von besonders exponierten Bereichen durch Plexiglasscheibe als Spuckschutz).

**26. «Dürfen Gäste an Hochtischen bedient werden?»**

- Gäste dürfen an Hochtischen bedient werden, sofern die Distanzregeln eingehalten werden und die Gäste sitzen.

**27. «Dürfen Seminare durchgeführt werden, wenn die Distanzregeln eingehalten werden?»**

- Ja, soweit es sich um eine Sitzung im Arbeitsumfeld handelt. Seminare, z.B. eines Vereins, sind Veranstaltungen und zurzeit verboten.

**28. «Ist es erlaubt, dass Seminargruppen nach dem Seminar in 4er-Gruppen im Restaurant essen?»**

- Ja.

**29. «Dürfen Bankette, Feste, Vereinsaktivitäten und Hochzeitsessen durchgeführt werden, wenn die Distanzregeln eingehalten werden?»**

- Bankette, Feste und Hochzeitsessen dürfen nicht durchgeführt werden.

**30. «Ist Musik erlaubt?»**

- Solange es sich nicht um Live-Musik handelt, ist Musik erlaubt.

**31. «Müssen Terrassen abgesperrt werden und über einen Empfang verfügen?»**

- Terrassen müssen nicht abgesperrt werden. Der Eingang muss begleitet werden, da kein Stau entstehen darf, von Gruppe zu Gruppe ein Mindestabstand von 2 Meter eingehalten werden muss, und die Gästegruppen sich nicht vermischen dürfen.

**32. «Sind artistische Darbietungen auf einer Bühne ohne Gästekontakt mit Einhaltung des Mindestabstands von 2 Metern erlaubt?»**

- Nein, alle Unterhaltungsangebote sind untersagt. Dazu gehören auch Shows, Tanzeinlagen, artistische Darbietungen und Live-Musik.

**33. «Ist Jassen erlaubt?»**

- Jassen innerhalb einer Gästegruppe ist erlaubt. Die Utensilien sind gereinigt auf den Tisch zu stellen und im Anschluss wiederum gründlich zu reinigen. Es empfiehlt sich, dass die Gäste ihre eigenen Karten mitbringen.

**34. «Sind Kinderspielecken verboten?»**

- Nein

**35. «Sind Fumoirs verboten?»**

- Nein

**36. «Sind Shishas verboten?»**

- Ja

**37. «Dürfen Fondue und Raclette serviert werden?»**

- Ja

**38. «Dürfen Zeitungen durch Tablets ersetzt werden, wenn diese nach jedem Gebrauch desinfiziert werden?»**

- Ja

**39. «Muss das Schutzkonzept zwingend ausgedruckt und unterschrieben werden?»**

- Jeder Betrieb, der wiedereröffnen will, muss zurzeit das Schutzkonzept ausdrucken und unterschreiben.