

Schutzkonzept Gastronomie

Sichere Gastfreundschaft – Gastronomie

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
1. Grundregeln	2
2. Gesichtsmasken	3
3. Welche Öffnungszeiten sind möglich?	3
4. Definition Besuchergruppe	3
5. Personalhygiene	3
6. Händehygiene	3
7. Sanitäranlagen.....	4
8. Gästegruppen.....	4
9. Abstände	4
10. Trennwände.....	4
11. Bar und Theken.....	4
12. Tafeln / Festbänke	4
13. Sind ein Buffet sowie Frontcooking erlaubt?	4
14. Was kann auf dem Tisch platziert werden?	5
15. Welche Hygieneregeln gelten für die Küche?	5
16. Wo finde ich die aktuellen Regelungen betreffend die Gastronomie?	5
17. Gestaltung von Verhaltensregeln für Gäste	5
18. Abschluss.....	5

Angepasst und aktualisiert am 05.07.2021

Einleitung

Das Schutzkonzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. Davon ausgenommen sind Verpflegungsangebote in obligatorischen Schulen, die im Konzept für obligatorische Schulen geregelt sind. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z. B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden).

Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Verordnung betreffend der Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19-Verordnung)

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf.

Der Betrieb von Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben, Diskotheken und Tanzlokalen ist erlaubt

Besondere Bestimmungen:

- Zwischen den Gästegruppen muss entweder der erforderliche Abstand von 1.5 Metern eingehalten oder es müssen wirksame Abschränkungen angebracht werden.
- Verschiedene Gästegruppen dürfen untereinander nicht vermischt werden.

1. Grundregeln

Das Schutzkonzept des Unternehmens muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Der Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

- Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
- Das Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben **entfällt**, sofern der Mindestabstand eingehalten werden kann.
- Die Betriebe stellen durch Bodenmarkierungen im Wartebereich von Gästen sicher, dass der Mindestabstand eingehalten wird.
- Die Restaurationsbetriebe, Gemeinschaftsgastronomie sowie Bar- und Clubbetriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Speisen und Getränke dürfen stehend und sitzend konsumiert werden.
- Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu oder arbeiten versetzt. Wo diese Abstände nicht eingehalten werden können müssen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) getragen werden. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt kein Mindestabstand und keine Maskenpflicht.
- Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch.
- Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.
- Personen mit Symptomen dürfen nicht in den Betrieb eingelassen werden. Sind Gäste oder Personal mit Symptomen schon im Betrieb, müssen diese nach Hause geschickt und angewiesen werden, telefonisch mit der Hotline +423 235 45 32 Kontakt aufzunehmen.

- Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. 4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten. (nur Frischluftzufuhr)

2. Gesichtsmasken

Sofern der Abstand von 1.5 Metern nicht eingehalten werden kann, muss jede Person (auch Gäste) eine Gesichtsmaske tragen.

3. Welche Öffnungszeiten sind möglich?

Es gibt keine Einschränkungen mehr in Bezug auf die Öffnungszeiten.

4. Definition Besuchergruppe

Unter Gästegruppe werden im Folgenden jene Gäste zusammengefasst, die gemeinsam eingetroffen sind, für die gemeinsam vor dem Besuch oder vor Ort reserviert wurde. Bei einer Reservierung müssen die Personen der Gästegruppe nicht zum selben Zeitpunkt im Betrieb eintreffen. Die Personen einer Gästegruppe sind miteinander bekannt. Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt.

5. Personalhygiene

Die Mitarbeiter sind vom Tragen der Hygienemasken befreit, sofern der Abstand von 1.5 Meter eingehalten werden kann. Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen. Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt. Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle vier Stunden gewechselt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen. Bei Krankheitssymptomen müssen Mitarbeitende zu Hause bleiben. Treten Symptome im Betrieb auf, werden die Mitarbeiter nach Hause geschickt und angewiesen, telefonisch mit der Hotline +423 235 45 32 Kontakt aufzunehmen.

6. Händehygiene

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach den Pausen.

An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.

Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren. Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor sie sauberes Geschirr wieder anfassen.

Das Anfassen von Objekten und Oberflächen ist möglichst zu vermeiden. Die Gäste müssen sich beim Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.

7. Sanitäreanlagen

Das Tragen von Gesichtsmasken entfällt in den sanitären Anlagen sofern der Abstand eingehalten werden kann.

8. Gästegruppen

Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt. Der Betrieb vermeidet, dass das Personal Gegenstände der Gäste anfasst. Dazu gehört auch deren Kleidung. Garderoben sind nur zulässig, wenn das Kleidungsstück versorgt oder entnommen werden kann, ohne dass andere Kleider oder Gegenstände (z. B. Kleiderbügel) angefasst werden.

9. Abstände

Bei nur kurzer Unterschreitung der Distanz von 1.5 Meter (z.B. Service) sind keine Masken notwendig. Bei unvermeidbaren längeren Unterschreitungen der Distanz von 1.5 Meter sind Massnahmen gemäss dem STOP-Prinzip (Substitution, technische Massnahmen, organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung) zu treffen, namentlich die physische Trennung, separate Teams und das Tragen von Gesichtsmasken.

Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich "Schulter-zu-Schulter" ein Abstand von 1.5 Metern und nach hinten "Rücken-zu-Rücken" ein 1.5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.

10. Trennwände

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)

11. Bar und Theken

Hotels mit Theken-/Bar-Sitzplätzen haben die Abstandsregeln einzuhalten. Die Gästegruppen halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein. Das Servicepersonal trägt Gesichtsmasken. (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken)

12. Tafeln / Festbänke

Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke, Teppanyaki) können mehr als eine Gästegruppe platzieren, sofern der Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.

13. Sind ein Buffet sowie Frontcooking erlaubt?

Der Betrieb gewährleistet, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert, oder Einweghandschuhe benutzt, oder mit frischem Besteck schöpft. Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

Der 1.5 Meter Abstand zwischen den Gästegruppen ist dringend einzuhalten. Frontcooking ist mit Glasscheibe oder alternativer Trennung zum Gast möglich.

14. Was kann auf dem Tisch platziert werden?

Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht und vor der Wiederverwendung gereinigt. Der Betrieb verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe, Buttertöpfchen) oder reinigt diese regelmässig.

15. Welche Hygieneregeln gelten für die Küche?

Personen, die nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu oder arbeiten versetzt. Wo die Abstände weniger als 1.5 Meter betragen, müssen Gesichtsmasken getragen werden.

Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt kein Mindestabstand. Arbeiten in den gleichen Teams wird zur Aufrechterhaltung des Betriebs empfohlen. Es gilt die erhöhte Händehygiene und regelmässige Reinigung/Desinfektion von Oberflächen sowie der Arbeitskleidung.

16. Wo finde ich die aktuellen Regelungen betreffend die Gastronomie?

Die Massnahmen im Bereich Gastronomie werden per Verordnung der Regierung geregelt. Andere bestehende Regelungen zu Hygiene, Lebensmittelrecht, Öffnungszeiten, arbeitsrechtliche Vorschriften etc. bleiben unberührt.

17. Gestaltung von Verhaltensregeln für Gäste

Im Download-Bereich auf www.lhgv.li werden die Regeln zur Verfügung gestellt. Ergänzende Hinweistafeln können vom Betrieb individuell gestaltet werden.

18. Abschluss

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____