

# Schutzkonzept Gastronomie

## Sichere Gastfreundschaft – Gastronomie

### Inhaltsverzeichnis

|  |   |
|--|---|
| Einleitung .....   | 2 |
| 1. Welche Öffnungszeiten sind möglich? .....                           | 2 |
| 2. Definition Besuchergruppe .....                                     | 2 |
| 3. Grundregeln .....   | 3 |
| 4. Personalhygiene .....   | 3 |
| 5. Händehygiene .....  | 4 |
| 6. Reinigung .....   | 4 |
| 7. Sanitäranlagen.....   | 4 |
| 8. Gästegruppen.....   | 4 |
| 9. Abstände .....  | 4 |
| 10. Trennwände.....  | 5 |
| 11. Bar und Theken .....   | 5 |
| 12. Tafeln / Festbänke .....   | 5 |
| 13. Ist ein Buffet erlaubt? .....                                      | 5 |
| 14. Welche Hygieneregeln gelten für die Küche? .....                   | 5 |
| 15. Wo finde ich die aktuellen Regelungen betreffend Gastronomie?..... | 6 |
| 16. Gestaltung von Verhaltensregeln für Gäste .....                    | 6 |
| 17. Abschluss.....   | 6 |

## 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)

Im Allgemeinen gilt das Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19 der GastroSuisse, Version 5 vom 26. Juni 2020.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf.

## 1. Welche Öffnungszeiten sind möglich?

Es gelten die regulären Öffnungszeiten gemäss Verordnung der Öffnungszeiten gastgewerblicher Betriebe.

## 2. Definition Besuchergruppe

In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt, sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird; oder

In Gästebereichen von Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation stehend erfolgt, sowie in Diskotheken und Tanzlokalen, dürfen gleichzeitig höchstens 300 Gäste im betreffenden Gästebereich, im Lokal oder in einem Sektor anwesend sein.

Zwischen den Sektoren muss der erforderliche Abstand eingehalten werden. Ein Wechsel der Besucherinnen und Besucher von einem Sektor in den anderen ist verboten. Sollen bestimmte Betriebs- oder Veranstaltungsbereiche wie Eingangs- oder Pausenbereiche von Besucherinnen und Besuchern aus allen Sektoren genutzt werden, so müssen die Abstandsregeln eingehalten oder Schutzmassnahmen getroffen und umgesetzt werden.

### 3. 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.
- Die Restaurants, Barbetriebe und Gemeinschaftsgastronomien stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
- Die Betriebe stellen durch Bodenmarkierungen im Wartebereich von Gästen sicher, dass der Mindestabstand eingehalten wird
- Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
- Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch.
- Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen
- Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die (Selbst-)Isolation gemäss Amt für Gesundheit zu befolgen.
- Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen.
- 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)

### 4. Personalhygiene

- Im Service wird ein Mindestabstand von 1.5 Metern dringend empfohlen.
- Kann dieser Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützt der Betrieb das Personal, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.
- Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.
- 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.

## 5. Händehygiene

- Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.
- Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
- Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach 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.

## 6. Reinigung

- Oberflächen und Gegenstände (z.B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone, Kleiderbügel) werden regelmässig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt, besonders bei gemeinsamer Nutzung.
- Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tisch Tuch).
- Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, wird regelmässig – je nach Gebrauch gereinigt.

## 7. Sanitäranlagen

- Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelnen Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

## 8. Gästegruppen

- Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt.

## 9. Abstände

Mitarbeitende und andere Personen halten 1.5 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1.5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

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).

Trennwände zur Abtrennung von Tischen erfüllen die Auflagen, wenn die Tische weniger als 1.5 Meter voneinander entfernt sind.

## 11. Bar und Theken

Betriebe mit Theken-/Bar-Sitzplätzen haben die Abstandsregeln einzuhalten. Die Gästegruppen halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein. Um das Servicepersonal hinter der Theke zu schützen, braucht es besondere Massnahmen bei längerer Kontaktdauer, sofern der Mindestabstand von 1.5 Metern zu den Gästen nicht eingehalten werden kann (z. B. mittels Abgrenzung von besonders exponierten Bereichen durch Plexiglasscheibe als Spuckschutz).

## 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. Ist ein Buffet erlaubt?

Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten. Eine Möglichkeit zur Desinfektion muss vorhanden sein.

## 14. Welche Hygieneregeln gelten für die Küche?

Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken). Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt ebenfalls kein Mindestabstand.

- Arbeiten in den gleichen Teams.

In Zusammenarbeit mit Amt für  
Gesundheit und Amt für  
Lebensmittelkontrolle und  
Veterinärwesen

- 
- Erhöhte Hände- und  
Reinigung/Desinfektion von Oberflächen, Arbeitskleidung  
regelmässig wechseln.

## **15. Wo finde ich die aktuellen Regelungen betreffend Gastronomie?**

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

## **16. Gestaltung von Verhaltensregeln für Gäste**

Im Download-Bereich auf [www.lhgv.li](http://www.lhgv.li) zur Verfügung gestellt  
Ergänzende Hinweistafeln können vom Betrieb individuell gestaltet werden.

## **17. Abschluss**

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: \_\_\_\_\_