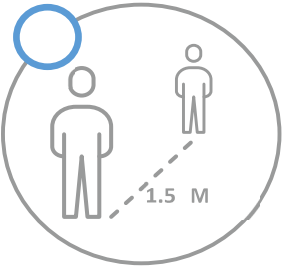




LEITLINIEN FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE

MASSNAHMEN GASTRAUM/GASTGARTEN

	<p>Mindestabstand von 1.5 Meter zwischen den Gästegruppen gewährleisten</p> <p>Hinweise durch Aufsteller, Schilder, Steher, Bodenmarkierungen oder andere Hilfsmittel bereits im Eingangsbereich des Lokals anbringen.</p> <p>Auf Händeschütteln und Körperkontakt verzichten.</p> <p>Die Besuchergruppe ist vom Mindestabstand ausgenommen.</p> <p>Tische so aufstellen, dass der Mindestabstand zwischen den Besuchergruppen gewährleistet ist.</p>
	<p>Buffets und Frontcooking</p> <p>Buffets sind erlaubt, Gästegruppen getrennt zum Buffet führen. Mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam machen.</p> <p>Genügend Platz vor dem Buffet freihalten.</p> <p>Es muss eine Möglichkeit zur Desinfektion vorhanden sein.</p>
	<p>Massnahmen Sanitäranlagen</p> <p>Die Gäste können sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren.</p> <p>WC-Anlagen werden regelmässig gereinigt und desinfiziert.</p> <p>Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern in WC-Anlagen eingehalten werden kann</p>