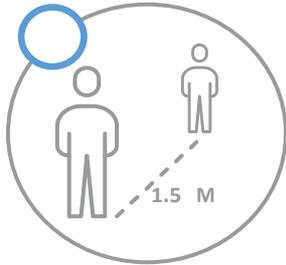


LEITLINIEN FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE

MASSNAHMEN GASTRAUM/GASTGARTEN



Mindestabstand von 1.5 Meter zwischen den Gästegruppen gewährleisten

Hinweise durch Aufsteller, Schilder, Steher, Bodenmarkierungen oder andere Hilfsmittel bereits im Eingangsbereich des Lokals anbringen.

Auf Händeschütteln und Körperkontakt verzichten.

Die Besuchergruppe ist vom Mindestabstand ausgenommen.

Tische so aufstellen, dass der Mindestabstand zwischen den Besuchergruppen gewährleistet ist.



Buffets und Frontcooking

Buffets sind erlaubt, Gästegruppen getrennt zum Buffet führen.

Mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam machen.

Genügend Platz vor dem Buffet freihalten.



Massnahmen Sanitäranlagen

Die Gäste können sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren.

WC-Anlagen werden regelmässig gereinigt und desinfiziert.

Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern in WC-Anlagen eingehalten werden kann