



Fragen und Antworten

**in Zusammenhang mit der Umsetzung des
Schutzkonzeptes**

für das Gastgewerbe unter Covid-19

Stand: 26. Juni 2020



A	
Abstände	5
artistische Darbietungen.....	7
Auflagen	4
B	
Bankette, Feste, Vereinsaktivitäten und Hochzeitsessen.....	6
Bar.....	5
Bartresen auf Barhockern sitzen	6
Buffet mit Selbstbedienung	6
C	
Checklisten und Merkblätter?	4
F	
Fondue und Raclette	7
Fumoirs	7
G	
Gäste an Hochtischen	6
Gästegruppen.....	5
Gästegruppen am gleichen Tisch	5



J	
Jassen	7
K	
Kinderspielecken	7
Kurzarbeit.....	4
M	
Masken im Service.....	5
Masken in der Küche.....	5
P	
positiv auf Covid 19 getestet	6
S	
Schutzkonzept.....	4, 7
Schutzmasken einkaufen	4
Spielcafé	7
Stellwand aus Plexiglas.....	6
Stellwände	5
T	
Terrassen	7
Trennwände	6



Kann ich weiterhin Kurzarbeit eingeben, wenn ich den Betrieb noch nicht wiedereröffnen?

- a) Wenn der Betrieb trotz der von der Regierung beschlossenen Öffnung ab 15. Mai 2020 weiterhin geschlossen bleibt, besteht grundsätzlich kein Anspruch auf Kurzarbeitsentschädigung.

Die Arbeitgeber sind verpflichtet, alles Zumutbare zur Vermeidung des Arbeitsausfalls zu unternehmen (Schadenminderungspflicht). Mit Blick auf den Erhalt eines Anspruchs auf Kurzarbeitsentschädigung müssen die Betriebe daher geöffnet werden, sobald dies wieder erlaubt ist.

- b) Kann der Betrieb bei einer Öffnung weiterhin Kurzarbeit beantragen, wenn das Angebot oder Öffnungszeiten eingeschränkt sind oder die Aufträge/Kunden ausbleiben?

Ja, der Anspruch auf Kurzarbeitsentschädigung kann auch weiterhin geltend gemacht werden für Arbeitnehmer, die nach wie vor nicht oder nur teilweise eingesetzt werden können.

Gibt es Checklisten und Merkblätter?

Verschiedene Merkblätter sind auf der Webseite von <https://www.lhgv.li/> unter den Downloads und auf der Website <https://wirtschaftskammer.li/covid-19/> verfügbar.

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 818.101.24 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).

Was muss ich mit dem Schutzkonzept machen, wenn ich es heruntergeladen habe?

Es ist wichtig, das Schutzkonzept sorgfältig durchzulesen.

Die Auflagen des Schutzkonzeptes sind vollumfänglich zu erfüllen.

Sämtliche Mitarbeitenden sind zum Schutzkonzept zu schulen.

Die beauftragten Massnahmen sind sorgfältig zu kontrollieren.

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 Gesichtsvisiere 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.



Müssen Masken im Service getragen werden?

Nein, es besteht keine Tragepflicht. Sollte der Abstand von 1.5 Metern im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) oder eines Gesichtsvisiers 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.

Müssen Masken in der Küche getragen werden?

Nicht zwingend. 2 Mitarbeitende, 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) oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt ebenfalls kein Mindestabstand.

Gibt es innerhalb von Gästegruppen am gleichen Tisch Mindestabstände?

Nein.

Braucht es an der Bar von Stuhl zu Stuhl einen Abstand?

Nein. Es gelten dieselben Regeln wie für Tische. Der Mindestabstand von 1.5 Metern ist zwischen den einzelnen Gästegruppen einzuhalten.

Müssen Gästegruppen das Restaurant gleichzeitig betreten?

Nein.

Welche Abstände müssen eingehalten werden?

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. Der Betrieb stellt sicher, dass die Gäste den Mindestabstand von 1.5 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.

Welche Auflagen müssen die Stellwände erfüllen?

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



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).

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.

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

Kontaktieren Sie in diesem Falle die Hotline in Liechtenstein, diese ist von Mo-Fr von 8-11.30 und von 13.30-17.00 Uhr unter der Nummer +423 236 76 82 erreichbar, Testhotline: +423 235 45 32.

Während 24 Stunden und von Mo-So ist die BAG Hotline erreichbar unter der Nummer: +41 58 463 00 00.

Kann ich Buffet mit Selbstbedienung anbieten?

Sie können ein Buffet mit Selbstbedienung anbieten. Dabei sind folgende Richtlinien einzuhalten:

Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

Die 1.5 Meter Abstand zwischen den Gästegruppen sind dringend einzuhalten.

Dürfen Gäste auch am Bartresen auf Barhockern sitzen?

Sofern die Distanzregeln, d.h. mindestens 1.5 Meter Abstand zwischen den einzelnen Gästegruppen, 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 1.5 Metern zu den Gästen nicht eingehalten werden kann (z. B. mittels Abgrenzung von besonders exponierten Bereichen durch Plexiglasscheibe als Spuckschutz).

Dürfen Gäste an Hochtischen bedient werden?

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

Dürfen Bankette, Feste, Vereinsaktivitäten und Hochzeitsessen durchgeführt werden?

Bankette, Feste und Hochzeitsessen mit bis zu 300 Personen dürfen durchgeführt werden.



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 1.5 Meter eingehalten werden muss, und die Gästegruppen sich nicht vermischen dürfen.

Sind artistische Darbietungen auf einer Bühne ohne Gästekontakt erlaubt?

Bei Veranstaltungen in öffentlich zugänglichen Einrichtungen oder Betrieben sind bis zu 300 Personen zugelassen. Essen und Getränke müssen in öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betrieben sitzend konsumiert werden. Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich die unterschiedlichen Gästegruppen nicht vermischen.

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.

Sind Kinderspielecken verboten?

Nein

Sind Fumoirs verboten?

Nein

Dürfen Fondue und Raclette serviert werden?

Ja

Muss das Schutzkonzept zwingend ausgedruckt und unterschrieben werden?

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

Darf ein Spielcafé seine Computer betreiben oder nicht?

Das Vermischen von Gästegruppen soll verhindert werden. Daher sind nur Aktivitäten am Tisch erlaubt. Wenn die Spielcomputer am Tisch installiert sind, ist der Betrieb erlaubt. Wenn der Gast aber zum Spielen an einen anderen Ort gehen muss, dann ist der Betrieb bis auf weiteres verboten. Für den Betrieb ist ein zusätzliches Schutzkonzept notwendig, wie die Hygienevorgaben betreffend Computer erfüllt werden.