



Fragen und Antworten

**in Zusammenhang mit der Umsetzung des
Schutzkonzeptes**

für das Gastgewerbe unter Covid-19

Stand: 25. November 2020



A	
Abstände	5
artistische Darbietungen.....	7
Auflagen	4
B	
Bankette, Feste, Vereinsaktivitäten und Hochzeitsessen.....	7
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	7
Gästegruppen.....	5
Gästegruppen am gleichen Tisch.....	5
Gesichtsmasken.....	4



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, 8
Schutzmasken einkaufen	4
Spielcafé	8
Stellwand aus Plexiglas.....	6
Stellwände	6
T	
Terrassen	7
Trennwände	6



Kann ich die Kurzarbeit für meinen Betrieb verlängern?

Wurde Ihrem Betrieb die Bewilligung für Kurzarbeit bereits erteilt, so müssen Sie für eine Verlängerung der Bewilligung keine erneute Voranmeldung beim Amt für Volkswirtschaft einreichen. Es genügt, wenn das Abrechnungsformular für den betreffenden Monat innerhalb der drei darauffolgenden Monate beim Amt für Volkswirtschaft eingereicht wird. Das Amt für Volkswirtschaft prüft dann im Rahmen der Abrechnung, ob die Anspruchsvoraussetzungen weiterhin erfüllt sind. Detaillierte Informationen hierzu finden Sie unter Abrechnung Kurzarbeit.

Der Anspruch auf Corona-bedingte Kurzarbeitsentschädigung gilt noch bis Ende 2020 und wird bis Juni 2021 verlängert werden. Damit soll für die betroffenen Unternehmen Planungssicherheit geschaffen werden. Wurde Ihrem Betrieb bis jetzt keine Bewilligung für Kurzarbeit erteilt, so müssen Sie die Kurzarbeit beim Amt für Volkswirtschaft grundsätzlich im Voraus anmelden.

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. Bei einer möglichen und / oder definitiven Infektion stehen unter <https://www.llv.li/inhalt/118775/amtstellen/isolation-und-quarantane> diverse Checklisten und Merkblätter zur Verfügung. Kontaktieren Sie bitte die Hotline unter der Telefonnummer 00423 235 45 32.

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. Zudem muss die Verordnung 818.101.24 über Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus eingehalten werden. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen ebenfalls 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.

Welche Personen sind verpflichtet, Gesichtsmasken zu tragen?

Jede Person (auch Gäste) muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen eine Gesichtsmaske tragen. Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, ebenso Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können.



Müssen wir Schutzmasken einkaufen?

Es besteht Tragepflicht von Schutzmasken für sämtliche Mitarbeiter im Gästebereich. Bei Bedarf bietet der Betrieb den Mitarbeitenden Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) und Handschuhe an. Er kann das Tragen einer bestimmten Hygienemaske nur verbieten, wenn das Produkt vergleichsweise stark auffällt und alternative Hygienemasken verfügbar sind.

Müssen Masken im Service getragen werden?

Ja, für das Personal besteht im Service bzw. im gesamten Gästebereich Tragepflicht von Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken). Das Tragen einer bestimmten Hygienemaske kann verboten werden, wenn das Produkt vergleichsweise stark auffällt oder unzureichend erscheint und alternative Hygienemasken verfügbar sind.

Müssen Masken in der Küche getragen werden?

Mitarbeitende in der Küche tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken), wenn der Abstand von 1.5 Metern nicht eingehalten werden kann. Die Mitarbeiter halten den Abstand ein und wenden sich den Rücken zu. Sie arbeiten versetzt. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt kein Mindestabstand.

Gibt es innerhalb von Gästegruppen am gleichen Tisch Mindestabstände?

Ja, Gästegruppen dürfen maximal 6 Personen umfassen und müssen einen Abstand von 1.5 Metern von 6-er Gruppe zu 6-er Gruppe einhalten. Die genauen Bestimmungen sind dem Schutzkonzept unter Punkt 8. Gästegruppen und Punkt 9. Abstände zu entnehmen.

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

Ja. Es gelten dieselben Regeln wie für Tische. Der Mindestabstand von 1.5 Metern ist zwischen den einzelnen Gästegruppen einzuhalten. Die Konsumation darf nur sitzend erfolgen.

Müssen Gästegruppen das Restaurant gleichzeitig betreten?

Nein, jedoch stellt der Betrieb sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.

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. Jedoch empfiehlt sich eine Maske zu tragen, wo der Abstand zu anderen Gästen nicht eingehalten werden kann.

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).

Wird dazu geraten, Trennwände auszustellen?

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. Die Testhotline im FL erreichen sie während 24 Stunden von Mo-So unter der Nummer +423 235 45 32.

Unter dem Link <https://www.llv.li/inhalt/118775/amtstellen/isolation-und-quarantane> finden Sie weitere Details zu Anweisungen, welche sich auf das Epidemien-gesetz in besonderen Lagen berufen.

Kann ich Buffet mit Selbstbedienung anbieten?

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

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. Ist dies organisatorisch nicht möglich, müssen Gäste Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) tragen. Frontcooking ist mit Glasscheibe oder alternativer Trennung zum Gast möglich.

Dürfen Gäste auch am Bartresen auf Barhockern sitzen?

Ja, Gäste dürfen auf Barhockern sitzen, sofern folgende Massnahmen eingehalten werden:



Betriebe mit Theken-/Bar-Sitzplätzen haben die Abstandsregeln einzuhalten. Die Konsumation erfolgt ausschliesslich sitzend. Alle Gäste nutzen Sitzplätze, Stehplätze sind nicht zugelassen. Die Gästegruppen halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein. Das Servicepersonal hinter der Theke trägt Hygienemasken. (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) Exponierte Bereiche werden grosszügig mit Plexiglasscheiben geschützt. (Bsp. Zapfhähnen, Offenausschank)

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 1000 Personen dürfen ohne Bewilligung durchgeführt werden. Jedoch ist auf die Gruppengrösse von 6 Personen zu achten und die Abstände zwischen den Gruppen muss eingehalten werden. Die Gruppen dürfen nicht durchmischt 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 1000 Personen ohne Bewilligung zugelassen. Essen und Getränke müssen in öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betrieben sitzend konsumiert werden. Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich die unterschiedlichen Gästegruppen nicht vermischen. Die Maskenpflicht gilt für den Gang zur Toilette, Tisch, Buffet oder ähnlichen Bewegungen innerhalb des öffentlich zugänglichen Betriebs.

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?

Restaurationsbetriebe, Diskotheken, Baren sowie Gemeinschaftsgastronomien müssen das Schutzkonzept ausdrucken und von allen Mitarbeitern im Betrieb unterschreiben lassen.

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.