



# Fragen und Antworten

**in Zusammenhang mit der Umsetzung des  
Schutzkonzeptes**

**für das Gastgewerbe unter Covid-19**

**Stand: 24. Mai 2021**



Abstände .....	5
Auflagen .....	3
Bar im Aussenbereich.....	4
Bartresen auf Barhockern sitzen .....	6
Buffet mit Selbstbedienung .....	6
Checklisten und Merkblätter? .....	3
Definition Veranstaltung .....	7
Gäste an Hochtischen .....	7
Gästegruppen.....	5
Gästegruppen am gleichen Tisch .....	4
Gesichtsmasken.....	4
Hochzeit- und Geburtstagsfeiern .....	6
Jassen .....	7
Kinderspielecken .....	7
Kurzarbeit.....	3
Masken im Service.....	4
Masken in der Küche .....	4
positiv auf Covid 19 getestet .....	6
Schutzkonzept.....	3
Schutzkonzept ausdrucken .....	7
Schutzmasken einkaufen .....	4
Stellwand aus Plexiglas.....	5
Stellwände .....	5
Trennwände .....	5



## Kann ich die Kurzarbeit für meinen Betrieb verlängern?

Der Anspruch auf Corona-bedingte Kurzarbeitsentschädigung gilt bis Ende September 2021. Damit soll für die betroffenen Unternehmen Planungssicherheit geschaffen werden.

### Neuanmeldung von Kurzarbeit

Wurde Ihrem Betrieb bis jetzt keine Bewilligung für Kurzarbeit erteilt, so müssen Sie die Kurzarbeit beim Amt für Volkswirtschaft grundsätzlich im Voraus anmelden. Hierzu ist das Formular Voranmeldung vollständig auszufüllen und mit den erforderlichen Unterlagen einreichen.

### Verlängerung einer bereits erteilten Bewilligung

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.

## Gibt es Checklisten und Merkblätter?

Verschiedene Merkblätter sind auf der Webseite von <https://www.lhgv.li/> unter den Downloads. Bei einer möglichen und / oder definitiven Infektion stehen unter <https://www.llv.li/inhalt/118775/amtsstellen/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 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.



## **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 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 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 im Aussenbereich 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 aufzustellen?

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 Uhr 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/amtsstellen/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. Frontcooking ist mit Glasscheibe oder alternativer Trennung zum Gast möglich.

## Sind Hochzeits- und Geburtstagsfeiern sowie Taufen erlaubt?

Ja, solche Feiern sind erlaubt. Jedoch gelten im Restaurant die Schutzkonzeptbestimmungen. Dies bedeutet:

- max. 6 Personen an einem Tisch oder Eltern mit ihren Kindern
- Mindestabstand von 1.5 Metern ist einzuhalten
- Vermischung von Gästegruppen vermeiden.

Bei diesen Feiern ist der Schutzkonzeptverantwortliche hierfür zuständig, dass die Massnahmen eingehalten werden.

## 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.

## 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

## 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.

## Was fällt genau unter Veranstaltung?

Als Veranstaltung gilt ein zeitlich begrenzter, in einem definierten Raum oder Perimeter stattfindender öffentlicher oder privater Anlass. Dieser hat in aller Regel einen definierten Zweck und eine Programmfolge. Zudem ist davon auszugehen, dass es eine Darbietung vor Zuschauerinnen und Zuschauern gibt bzw. sich die Besucherinnen und Besucher während längerer Zeit am gleichen Ort aufhalten (wie bei Theatern, Konzerten, Kongressen, Religionsfeiern und Sportwettkämpfen in Stadien und Arenen) oder dass sich die Mitwirkenden aktiv beteiligen (wie bei Breitensportanlässen).