LEITLINIEN FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE





1.5 M

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.

Familien und Personen, welche im gleichen Haushalt leben und maximal zu sechst an einem Tisch platziert sind, sind vom Mindestabstand ausgenommen.

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

Jede Person (auch Gäste) muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen eine Gesichtsmaske tragen, auch auf dem Weg zum Tisch und den Toiletten etc.

Buffets und Frontcooking

Der Betrieb gewährleistet, dass jeder Gast eine Gesichtsmaske trägt, 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. Gäste tragen obligatorisch Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) tragen.

Massnahmen Sanitäranlagen

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



WC-Anlagen werden regelmässig gereinigt und desinfiziert.

Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1.5 Metern in WC-Anlagen eingehalten werden kann. Bei WC-Anlagen, wo der erforderliche Abstand nicht eingehalten werden kann, ist der Zugang zu limitieren, oder das Tragen von Gesichtsmasken zu verlangen.