

	<p>Mindestabstand von 1.5 Meter zwischen den Gästegruppen gewährleisten</p> <p>Hinweise durch Aufsteller, Schilder, Steher, Bodenmarkierungen oder andere Hilfsmittel bereits im Eingangsbereich des Lokals anbringen. Auf Händeschütteln und Körperkontakt verzichten.</p> <p>Tische so aufstellen, dass der Mindestabstand zwischen den Besuchergruppen gewährleistet ist.</p>
	<p>Buffets und Frontcooking</p> <p>Der Betrieb gewährleistet, dass jeder Gast vor dem Schöpfen die Hände desinfiziert, oder Einweghandschuhe benutzt, oder mit frischem Besteck schöpft.</p> <p>Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.</p> <p>Der 1.5 Meter Abstand zwischen den Gästegruppen ist dringend einzuhalten.</p>
	<p>Massnahmen Sanitäranlagen</p> <p>Die Gäste müssen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren.</p> <p>WC-Anlagen werden regelmässig gereinigt und desinfiziert.</p> <p>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.</p>