

Schutzkonzept Gastronomie

Sichere Gastfreundschaft – Gastronomie

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
1. Grundregeln.....	2
2. Zertifikatspflicht / Zertifikatskontrolle.....	3
3. Welche Öffnungszeiten sind möglich?	3
4. Definition Besuchergruppe.....	3
5. Personalhygiene.....	3
6. Händehygiene.....	4
7. Abstände Aussenbereich	4
8. Wo finde ich die aktuellen Regelungen betreffend die Gastronomie? ..	4
9. Gestaltung von Verhaltensregeln für Gäste.....	4
10. Abschluss.....	4

Angepasst und aktualisiert am 14.09.2021

Einleitung

Das Schutzkonzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. Davon ausgenommen sind Verpflegungsangebote in obligatorischen Schulen, die im Konzept für obligatorische Schulen geregelt sind. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z. B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden).

Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Verordnung betreffend der Massnahmen zur Bekämpfung des Coronavirus (COVID-19-Verordnung).

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf.

In Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation vor Ort erfolgt, muss der Zugang zum Innenbereich für Personen ab 16 Jahren mit einem Covid-Zertifikat beschränkt werden.

Im Aussenbereich muss der Betrieb den Zugang nicht beschränken. Falls der Zugang zum Aussenbereich eines Restaurations-, Bar- und Clubbetriebes nicht auf Personen mit einem Covid-Zertifikat beschränkt wird, dann muss zwischen den verschiedenen Gästegruppen der Mindestabstand weiterhin eingehalten werden, sowie die Personengruppen dürfen sich nicht durchmischen.

1. Grundregeln

Das Schutzkonzept des Unternehmens muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Der Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

- Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
- Das Tragen einer Gesichtsmaske ist nur für Mitarbeiter des Betriebes verpflichtend, die weder geimpft, genesen noch getestet sind. (Covid-Zertifikat Regeln)
- Gäste die im Aussenbereich konsumieren und nicht unter die Covid-Zertifikat Regeln fallen, sind beim Betreten der Innenräume (Bsp. Toilette) zum Tragen einer Gesichtsmaske verpflichtet.
- Die Restaurationsbetriebe, Gemeinschaftsgastronomie sowie Bar- und Clubbetriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
- Personen, die länger nebeneinander arbeiten und nicht unter die Covid-Zertifikat Regeln fallen, halten einen Abstand von 1.5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu oder arbeiten versetzt. Wo diese Abstände nicht eingehalten werden können müssen für Mitarbeiter, welche nicht unter die Covid-Zertifikat Regeln fallen, Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) getragen werden.
- Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch.
- Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

- Personen mit Symptomen dürfen nicht in den Betrieb eingelassen werden. Sind Gäste oder Personal mit Symptomen schon im Betrieb, müssen diese nach Hause geschickt und angewiesen werden, telefonisch mit der Hotline +423 235 45 32 Kontakt aufzunehmen.
- Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. 4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten. (nur Frischluftzufuhr)

2. Zertifikatspflicht / Zertifikatskontrolle

Das Zertifikat dokumentiert eine Covid-19 Impfung, eine durchgemachte Erkrankung oder ein negatives Testergebnis.

Damit die Echtheit überprüft werden kann steht die "Covid-Certificate Check App" zur Verfügung. Dazu wird er QR-Code auf dem Papierzertifikat oder in der "Covid Certificate App" gescannt und die darin enthaltene elektronische Signatur überprüft. Die prüfende Person sieht bei diesem Vorgang auf der "Covid-Certificate App" den Namen und das Geburtsdatum des Zertifikatsinhabers und ob das Covid Zertifikat gültig ist.

Die prüfende Person muss dann den Namen und das Geburtsdatum mit einem Ausweisdokument mit Foto (Bsp. Pass, Identitätskarte, Führerausweis, Aufenthaltsbewilligung, Studentenausweis) abgleichen und so sicherstellen, dass das Zertifikat auf diese Person ausgestellt wurde.

3. Welche Öffnungszeiten sind möglich?

Es gibt keine Einschränkungen in Bezug auf die Öffnungszeiten.

4. Definition Besuchergruppe

Unter Gästegruppe werden im Folgenden jene Gäste zusammengefasst, die gemeinsam eingetroffen sind, für die gemeinsam vor dem Besuch oder vor Ort reserviert wurde. Bei einer Reservierung müssen die Personen der Gästegruppe nicht zum selben Zeitpunkt im Betrieb eintreffen. Die Personen einer Gästegruppe sind miteinander bekannt. Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt.

5. Personalhygiene

Die Mitarbeiter sind vom Tragen der Hygienemasken befreit, sofern die Mitarbeiter ein Covid Zertifikat ausweisen können und der Abstand von 1.5 Meter eingehalten werden kann. Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen. Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt. Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle vier Stunden gewechselt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen. Bei Krankheitssymptomen müssen Mitarbeitende zu Hause

bleiben. Treten Symptome im Betrieb auf, werden die Mitarbeiter nach Hause geschickt und angewiesen, telefonisch mit der Hotline +423 235 45 32 Kontakt aufzunehmen.

6. Händehygiene

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach den Pausen.

An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.

Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren. Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor sie sauberes Geschirr wieder anfassen.

Das Anfassen von Objekten und Oberflächen ist möglichst zu vermeiden. Die Gäste müssen sich beim Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.

oder Gegenstände (z. B. Kleiderbügel) angefasst werden.

7. Abstände Aussenbereich

Im Aussenbereich muss zwischen den Gästegruppen 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.

8. Wo finde ich die aktuellen Regelungen betreffend die Gastronomie?

Die Massnahmen im Bereich Gastronomie werden per Verordnung der Regierung geregelt. Andere bestehende Regelungen zu Hygiene, Lebensmittelrecht, Öffnungszeiten, arbeitsrechtliche Vorschriften etc. bleiben unberührt.

9. Gestaltung von Verhaltensregeln für Gäste

Im Download-Bereich auf www.lhgv.li werden die Regeln zur Verfügung gestellt. Ergänzende Hinweistafeln können vom Betrieb individuell gestaltet werden.

10. Abschluss

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____