

05.05.2020 - 16:12 Uhr

Ab 11. Mai 2020 dürfen Gastro-Betriebe unter Auflagen wieder öffnen: Das Branchenschutzkonzept unter Covid-19 liegt vor

Zürich (ots) -

Ab sofort steht den gastgewerblichen Betrieben in der Schweiz das Schutzkonzept unter Covid-19 zur Verfügung. Das Schutzkonzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen und ist in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen (BLV), dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) und dem Staatssekretariat für Wirtschaft (seco) ausgearbeitet worden. Es regelt die Umsetzung der durch den Bundesrat beschlossenen Auflagen im betrieblichen Alltag.

Die Wiedereröffnung ab dem 11. Mai 2020 lässt den limitierten Betrieb in Lokalen mit Sitzplätzen zu. Zu den weiteren strengen Auflagen gehören Massnahmen nach behördlichen Vorgaben zum Schutz von Mitarbeitenden und Gästen, basierend auf den geltenden Hygiene- und Abstandsregeln. Das Covid-19-Schutzkonzept für das Gastgewerbe ist ab sofort in den Sprachen Deutsch, Französisch und Italienisch verfügbar. Die grossen Branchenverbände machen es auf ihren Webseiten öffentlich zugänglich. Die Sozialpartner sind angehört worden. Der Bundesrat wird das Schutzkonzept für das Gastgewerbe an seiner Sitzung vom 8. Mai 2020 zur Kenntnis nehmen.

Das Schutzkonzept, das insgesamt sieben Seiten umfasst, ist ausführlich und im Detail sehr präzise. Hier ein paar Auszüge aus dem Dokument:

- An einem Tisch darf maximal eine Gästegruppe von 4 Personen sitzen. Davon ausgenommen sind Eltern mit Kindern sowie die nicht öffentliche Betriebs- und Schulgastronomie.
- Die Gäste sollen sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel desinfizieren können.
- Von jedem Gast werden die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit) und die Tischnummer erfasst, sofern vor Ort konsumiert wird. Die nicht öffentliche Schul- und Betriebsgastronomie muss keine Personendaten erfassen. Das Unternehmen bewahrt die Daten 14 Tage auf und vernichtet sie danach vollständig.
- Alle Gäste nutzen Sitzplätze, Stehplätze sind nicht zugelassen.
- Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen.
- Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich "Schulter-zu-Schulter" ein Abstand von 2 Metern und nach hinten "Rücken-zu-Rücken" einen 2-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
- Im Service wird ein Mindestabstand von 2 Metern dringend empfohlen. Der Betrieb sollte organisatorische Massnahmen prüfen, damit dieser Abstand eingehalten werden kann. Kann dieser Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützt der Betrieb das Personal, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.
- Sollte der Abstand von 2 Metern im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) oder eines Gesichtsvisiers dringend empfohlen, aber es besteht keine Tragepflicht.

Die konkrete Umsetzung des Schutzkonzeptes im Betrieb ist Sache des einzelnen Unternehmers. Die Unternehmen können zusätzliche Massnahmen beschliessen. Sie bereiten sich in der verbleibenden Zeit bis zum 11. Mai zusammen mit ihren Mitarbeitenden sorgfältig auf die neue Situation vor. Dabei können die Betriebe auf die Unterstützung durch die Branchenverbände zählen. Die Möglichkeiten reichen von telefonischer Beratung über Informationen und Flyers mit Piktogrammen bis hin zum Angebot von Webinars. Das Gastgewerbe wird alles daran setzen, die Massnahmen des Schutzkonzeptes Covid-19 zum Schutz der Gäste und der Mitarbeitenden gemäss den Vorgaben umzusetzen.

Beilage zur Medienmitteilung:

- Branchen-Schutzkonzept Gastgewerbe unter Covid-19

Pressekontakt:

Für weitere Auskünfte stehen zur Verfügung:

- Casimir Platzer, Präsident GastroSuisse, Tel. +41 (0)44 377 53 53
- Andreas Züllig, Präsident HotellerieSuisse, Tel. +41 (0)31 370 41 40
- Andreas Hunziker, Präsident Swiss Catering Association SCA, Tel. +41 (0)44 388 35 35

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100007695/100847305> abgerufen werden.