

Fragen und Antworten in Zusammenhang mit der Umsetzung des Schutzkonzeptes für das Gastgewerbe unter Covid-19 gültig ab dem 06.06.2020

[Stand: 02. Juni 2020]

Inhalt

1.	«Welche Auflagen gelten?»	2
2.	«Was gilt als eine Gästegruppe?».....	2
5.	«Könnte ein Betrieb gleichzeitig auch mehr als 300 Gäste bewirten?»	2
6.	«Pro Tag dürfen in einer Diskothek, einem Tanzlokal oder Nachtclub maximal 300 Gäste eintreten. Was ist, wenn ein Gast das Lokal verlässt und wieder zurückkehrt?»	3
7.	«Wie viele Personen dürfen sich maximal in einem Restaurant oder Raum aufhalten?»	3
8.	«Muss eine grössere Gästegruppe vorreservieren?»	3
9.	«Dürfen mehr als vier Personen ohne Mindestabstand am selben Tisch sitzen?».....	3
10.	«Welche Abstände müssen eingehalten werden?».....	3
11.	«Gelten die Tischmindestabstände von zwei Metern auch innerhalb derselben Gästegruppe?».....	3
12.	«Müssen in Diskotheken, Tanzlokalen und Nachtclubs die Abstandsregeln eingehalten werden?»	3
13.	«Dürfen sich unterschiedliche Gästegruppen vermischen?».....	3
14.	«Gelten die Mindestabstände in Seminarräumen weiterhin?»	3
15.	«Müssen Personendaten von allen Gästen (Vorname, Nachname, Telefonnummer sowie Datum und Uhrzeit des Besuchs) erfasst werden?»	3
16.	« Bei einer Gästegruppe, die sich auf mehrere Tische verteilt: Muss von jedem Tisch ein Gast die Kontaktdaten angeben?»	4
17.	«Was fällt genau unter Veranstaltung?»	4
18.	«Gilt die Sperrstunde auch für eine geschlossene Gesellschaft (z. B. Hochzeit)?»	4
20.	«Reicht es, wenn eine Diskothek, ein Tanzlokal oder ein Nachtclub die Kontaktdaten einer Person aus der Gästegruppe erfasst?»	4
21.	«Dürfen Hotelbars nach der Sperrstunde geöffnet haben?»	4
22.	«Ist stehende Konsumation wieder erlaubt?»	4
23.	«Sind Stehapéros erlaubt?».....	4
24.	«Kann ich als Barbetreiber auf Klubbetrieb umstellen, damit ich stehende Konsumation anbieten kann?»	5
25.	«Sind Aktivitäten wie Billard, Darts, Bowling wieder erlaubt?»	5
26.	«Ist Live-Musik erlaubt?»	5
27.	«Welche Aktivitäten sind wieder erlaubt (nebst Billard und Live-Musik)?»	5
28.	«Sind Kinderspielecken und Spielplätze erlaubt?»	5

29.	«Sind Fumoirs erlaubt?»	5
30.	«Sind Shishas erlaubt?»	5
31.	«Dürfen gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Zeitungen und Magazine) aufgelegt werden?»	5
32.	«Können Zigarettensautomaten und Geldspielautomaten wieder betrieben werden?»	5
33.	«Muss das Schutzkonzept zwingend ausgedruckt und unterschrieben werden?»	5
34.	«Welches Schutzkonzept gilt für Diskotheken, Tanzlokale und Nachtclubs?»	5
35.	«Was muss ich machen, wenn ein Gast nach einem Restaurantbesuch uns informiert, dass er positiv auf Covid 19 getestet wurde?»	6

1. «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. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes. Zudem muss die Verordnung 2 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).

2. «Was gilt als eine Gästegruppe?»

- Die Grösse einer Gästegruppe ist auf maximal 300 Personen beschränkt.
- Der Betrieb entscheidet, welche Gäste eine Gästegruppe bilden. Die Gäste einer Gästegruppe sind sich jedoch bekannt, oder ein Gast bzw. der Gastgeber stellen sicher, dass ihm alle Angehörigen einer Gästegruppe bekannt sind und die Rückverfolgbarkeit während zwei Wochen nach dem Besuch gewährleistet ist.
- Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.
- Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt, oder dass die Personendaten von allen Gästen aufgenommen wurden.

3. «Muss eine Gästegruppe das Restaurant gleichzeitig betreten?»

- Nein.

4. «Wie gross darf eine Gästegruppe maximal sein?»

- Eine Gästegruppe umfasst 1 bis 300 Personen.

5. «Könnte ein Betrieb gleichzeitig auch mehr als 300 Gäste bewirten?»

- Diskotheken, Tanzlokale und Nachtclubs dürfen pro Tag höchstens 300 Gästen den Einlass gewähren. Restaurationsbetriebe einschliesslich Barbetriebe und Gemeinschaftsgastronomie dürfen gleichzeitig mehr als 300 Gäste bewirten. Jedoch darf keine Gruppe mehr als 300 Gäste umfassen. Die Distanz- und Hygienevorgaben zwischen den verschiedenen Gruppen sind einzuhalten.

- 6. «Pro Tag dürfen in einer Diskothek, einem Tanzlokal oder Nachtclub maximal 300 Gäste eintreten. Was ist, wenn ein Gast das Lokal verlässt und wieder zurückkehrt?»**
- Ein Gast, der mehrmals das Lokal betritt, wird als ein Eintritt gezählt.
- 7. «Wie viele Personen dürfen sich maximal in einem Restaurant oder Raum aufhalten?»**
- Es gibt **keine** Personenanzahlbeschränkung pro m². Das gilt für Restaurants, Bars, Diskotheken, Tanzlokale und Nachtclubs sowie Veranstaltungen, die in diesen Betrieben stattfinden. Allerdings stellt ein Unternehmen sicher, dass es die Distanz- und Hygienevorgaben einhalten kann. Der Bund empfiehlt maximal eine Person pro 4 m² zugängige Fläche.
- 8. «Muss eine grössere Gästegruppe vorreservieren?»**
- Nein.
- 9. «Dürfen mehr als vier Personen ohne Mindestabstand am selben Tisch sitzen?»**
- Ja, wenn es sich um dieselbe Gästegruppe handelt.
- 10. «Welche Abstände müssen eingehalten werden?»**
- Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 2 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 2-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
- 11. «Gelten die Tischmindestabstände von zwei Metern auch innerhalb derselben Gästegruppe?»**
- Nein. Die Distanzregeln oder Trennwandaufgaben gelten nicht innerhalb derselben Gästegruppe. Sie gelten zwischen unterschiedlichen Gästegruppen.
- 12. «Müssen in Diskotheken, Tanzlokalen und Nachtclubs die Abstandsregeln eingehalten werden?»**
- Grundsätzlich gelten die Abstandsregeln. Wenn sich die Vermischung der Gästegruppen nicht verhindern lässt, sind die Kontaktdaten von allen Gästen zu erfassen, oder es liegt eine vollständige Gästeliste vor.
- 13. «Dürfen sich unterschiedliche Gästegruppen vermischen?»**
- Nein. Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen gibt. Davon ausgenommen sind die Diskotheken und Veranstaltungen. Wenn eine Vermischung der Gästegruppen nicht ausgeschlossen werden kann, müssen die Personendaten von allen Gästen erfasst werden, oder es liegt dem Organisator oder Betreiber eine vollständige Gästeliste vor.
- 14. «Gelten die Mindestabstände in Seminarräumen weiterhin?»**
- In Seminaren gilt der Mindestabstand von 2 Metern zwischen den Seminarteilnehmenden, sofern die räumlichen Verhältnisse den Mindestabstand zulassen.
- 15. «Müssen Personendaten von allen Gästen (Vorname, Nachname, Telefonnummer sowie Datum und Uhrzeit des Besuchs) erfasst werden?»**
- Bei Gästegruppen bis und mit 4 Personen geben die Gäste freiwillig die Kontaktdaten (Vorname, Nachname, Telefonnummer, Datum, Zeit, Tischnummer) an. Bei Gästegruppen ab

5 Personen gibt mindestens ein Gast seine Kontaktdaten ab. In Selbstbedienungsrestaurants und in nicht öffentlichen Schul- und Betriebskantinen werden keine Kontaktdaten erfasst.

- Bei engen Kontakten zwischen den Gästegruppen (bspw. in Diskotheken, Tanzlokale und Nacht-klubs) werden von allen Gästen Vorname, Nachname und Telefonnummer erfasst.
- Bei Veranstaltungen aller Art muss der Betrieb keine Kontaktdaten erfassen, wenn der Organisator der Veranstaltung über eine vollständige Gästeliste verfügt. Der Organisator muss die Gästeliste dem Betreiber nicht abgeben. Der Betrieb erfasst die Kontaktdaten des Organisators.

16. «Bei einer Gästegruppe, die sich auf mehrere Tische verteilt: Muss von jedem Tisch ein Gast die Kontaktdaten angeben?»

- Nein, die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe reichen aus.

17. «Was fällt genau unter Veranstaltung?»

- Eine öffentliche oder private Veranstaltung ist ein zeitlich begrenztes, in einem definiertem Raum oder Perimeter stattfindendes und geplantes Ereignis, an dem mehr als fünf Personen teilnehmen.

18. «Gilt die Sperrstunde auch für eine geschlossene Gesellschaft (z. B. Hochzeit)?»

- Die Sperrstunde gilt für folgende Betriebsarten und Veranstaltungen, die in diesen Betrieben und Einrichtungen stattfinden: Restaurationsbetriebe einschliesslich Barbetriebe und Gemeinschaftsgastronomie (Betriebskantinen oder Schulmensen) sowie Diskotheken, Tanzlokale und Nachtklubs.

19. «Darf eine Veranstaltung auch länger als bis um Mitternacht dauern oder gilt da die Sperrstunde?»

- Die Sperrstunde gilt für folgende Betriebsarten und Veranstaltungen, die in diesen Betrieben und Einrichtungen stattfinden: Restaurationsbetriebe einschliesslich Barbetriebe und Gemeinschaftsgastronomie (Betriebskantinen oder Schulmensen) sowie Diskotheken, Tanzlokale und Nachtklubs.

20. «Reicht es, wenn eine Diskothek, ein Tanzlokal oder ein Nachtclub die Kontaktdaten einer Person aus der Gästegruppe erfasst?»

- Nur, falls der Betrieb sicherstellt, dass sich die Gästegruppen nicht vermischen. Andernfalls müssen die Kontaktangaben aller Gäste gesammelt werden.

21. «Dürfen Hotelbars nach der Sperrstunde geöffnet haben?»

- Ja. Hotelbars und Hotelrestaurants dürfen auch nach der Sperrstunde Hotelgäste bedienen. Dasselbe gilt für den Zimmerservice.

22. «Ist stehende Konsumation wieder erlaubt?»

- In Restaurationsbetrieben einschliesslich Barbetrieben und Gemeinschaftsgastronomie (Betriebskantinen oder Schulmensen) ist stehende Konsumation nicht erlaubt. In Diskotheken, Tanzlokalen und Nachtklubs ist stehende Konsumation erlaubt.

23. «Sind Stehapéros erlaubt?»

- Stehapéros sind in Restaurationsbetrieben einschliesslich Barbetrieben und Gemeinschaftsgastronomie (Betriebskantinen oder Schulmensen) nicht erlaubt. Das gilt auch

für Veranstaltungen in diesen Betrieben. Hingegen sind Stehapéros an anderen Veranstaltungen und in Diskotheken, Tanzlokalen und Nachtclubs erlaubt.

24. «Kann ich als Barbetreiber auf Klubbetrieb umstellen, damit ich stehende Konsumation anbieten kann?»

Grundsätzlich ist das erlaubt. Jedoch hängt es in der Praxis von den kantonalen Bestimmungen ab. Die Kantone stellen unterschiedliche Anforderungen an Betriebe, damit diese als Diskothek, Tanzlokal oder Nachtclub gelten.

25. «Sind Aktivitäten wie Billard, Darts, Bowling wieder erlaubt?»

Ja.

26. «Ist Live-Musik erlaubt?»

- Ja.

27. «Welche Aktivitäten sind wieder erlaubt (nebst Billard und Live-Musik)?»

Sämtliche Unterhaltungsangebote sind wieder erlaubt. Der Betrieb legt selber fest, wie die Gäste, Mitarbeitenden und Unterhaltungskünstler im Rahmen der Unterhaltungsangebote vor einer Ansteckung geschützt werden.

28. «Sind Kinderspielecken und Spielplätze erlaubt?»

- Ja. Es gibt keine Beschränkung der Anzahl Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Es braucht ein separates Schutzkonzept für den Betrieb von Spielplätzen. Indoor- und Outdoor-Spielplätze werden gleich gehandhabt.

29. «Sind Fumoirs erlaubt?»

- Ja

30. «Sind Shishas erlaubt?»

- Ja. Für das Shisha-Angebot muss aber ein eigenes Schutzkonzept entwickelt werden, das sich an den Hygienemassnahmen und den Regeln über die soziale Distanz des BAG orientiert. Die beiden Schutzkonzepte (Gastro & Shisha) finden dann parallel Anwendung. Kann jemand deren Umsetzung sicherstellen, darf die Shisha-Bar wieder öffnen. Eine reine Shisha-Bar ohne beim Kanton als Lebensmittelbetrieb gemeldeten Restaurationsteil muss sich nicht an das Schutzkonzept für das Gastgewerbe halten.

31. «Dürfen gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Zeitungen und Magazine) aufgelegt werden?»

- Ja

32. «Können Zigarettensautomaten und Geldspielautomaten wieder betrieben werden?»

- Ja

33. «Muss das Schutzkonzept zwingend ausgedruckt und unterschrieben werden?»

- Das Schutzkonzept für das Gastgewerbe vom 29. Mai 2020 muss ausgedruckt und unterschrieben werden.

34. «Welches Schutzkonzept gilt für Diskotheken, Tanzlokale und Nachtclubs?»

- Im gastronomischen Teil findet das Schutzkonzept für das Gastgewerbe Anwendung. Für die restlichen Bereiche muss der Betrieb ein eigenes Schutzkonzept erarbeiten.

35. «Was muss ich machen, wenn ein Gast nach einem Restaurantbesuch uns informiert, dass er positiv auf Covid 19 getestet wurde?»

- Rufen Sie in diesem Fall die Corona-Infoline an. Sie ist täglich während 24 Stunden geöffnet.
+41 58 463 00 00