

## Fragen und Antworten in Zusammenhang mit der Umsetzung des Schutzkonzeptes für das Gastgewerbe unter Covid-19, gültig seit dem 22. Dezember 2020

[Stand: 1. April 2021]

### Inhalt

<b>ALLGEMEINES</b> .....	<b>3</b>
1. «Welche Auflagen gelten?».....	3
2. «Welches sind die grössten Änderungen seit dem 22. Dezember 2020?».....	3
3. «Wie hoch kann die Busse bei einem Verstoss gegen die geltenden Regeln ausfallen?».....	4
4. «Muss das Schutzkonzept zwingend ausgedruckt und unterschrieben werden?».....	4
6. «Müssen kantonale Bestimmungen befolgt werden, wenn der Betrieb das Schutzkonzept für das Gastgewerbe umsetzt?».....	4
7. «Können Kantone Verschärfungen gegenüber den Vorgaben des Bundes vorsehen?».....	4
8. «Können Kantone Erleichterungen gegenüber den Vorgaben des Bundes vorsehen?».....	4
<b>BETRIEBSSCHLIESSUNG / BETRIEBSKANTINEN</b> .....	<b>4</b>
9. «Gilt die Betriebsschliessung in sämtlichen Kantonen?».....	4
10. «Gilt die Betriebsschliessung für sämtliche Betriebsarten?».....	4
11. «Welche Bedingungen gelten für Partnerrestaurants von Garni-Hotels oder weiteren Hybridmodellen?».....	5
12. «Gilt die Betriebsschliessung auch für Betriebskantinen?».....	5
13. «Unter welchen Bedingungen darf ein Restaurant Lastwagenchauffeure verpflegen?».....	5
14. «Unter welchen Bedingungen darf ein Restaurant Berufstätige im Ausseneinsatz verpflegen?».....	5
<b>TAKE-AWAY</b> .....	<b>6</b>
15. «Ist es möglich, auf Take-Away Angebote umzustellen?».....	6
16. «Welche Lebensmittel dürfen als Take-Away verkauft werden?».....	6
17. «Was gilt es bei Take-Away in Bezug auf die Gäste zu beachten?».....	6
18. «Ist es möglich, Take-Away mit Buffet / Selbstbedienung anzubieten?».....	6
19. «Darf eine Kantine/Mensa Take-Away für externe Personen anbieten?».....	7
<b>VERANSTALTUNGEN / SEMINARE / RAUMVERMIETUNGEN</b> .....	<b>7</b>
20. «Was fällt genau unter Veranstaltung?».....	7
21. «Sind Veranstaltungen erlaubt?».....	7
22. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für Veranstaltungen vermieten?».....	7
23. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für private Veranstaltungen vermieten?».....	7
24. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für Arbeitstreffen / Seminare im Businessbereich vermieten?».....	8
25. «Müssen die Teilnehmenden an einem Seminar untereinander die Mindestabstände einhalten (auch wenn sie eine Maske tragen)?».....	8
26. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für Vereinsveranstaltungen vermieten?».....	8
27. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für Schulungen oder Weiterbildungen vermieten?».....	8
28. «Welche Punkte empfehlen sich, in einem Miet- und Cateringvertrag zu regeln?» (NEU 1.4.21).....	9
29. «Gilt bei der Vermietung von Ferienwohnungen eine Beschränkung der Personenanzahl?».....	9
<b>MINDESTABSTÄNDE</b> .....	<b>9</b>
30. «Welche Mindestabstände gelten?».....	9
31. «Müssen die Abstandsregeln eingehalten werden?».....	10
32. «Müssen die Gäste in gemeinsam benutzten Bereichen (z. B. Toilette) die Mindestabstände auch dann einhalten, wenn sie eine Maske tragen?».....	10
<b>KONTAKTDATEN</b> .....	<b>10</b>
33. «Wann ist die Erhebung der Kontaktdaten obligatorisch?».....	10
34. «Welche Kontaktdaten müssen erhoben werden?».....	10
35. «Über was muss der Betrieb die Gäste bei der Kontaktdatenerhebung informieren?».....	10
36. «Wie können die Kontaktdaten erfasst werden?».....	10
<b>KONSUMATION AM TISCH</b> .....	<b>10</b>
37. «Kann ich Buffet mit Selbstbedienung anbieten?».....	10
38. «Sind Stehapéros erlaubt?».....	11

39.	«Darf in einem Fumoir stehend geraucht werden?» .....	11
40.	«Muss an einer Bartheke eine Trennwand zwischen den Gästen und dem Personal angebracht werden?» .....	11
41.	«Welche Grösse gilt für Trennwände?» .....	11
<b>GÄSTEGRUPPEN .....</b>		<b>11</b>
42.	«Wie viele Personen dürfen sich maximal in einem Gästebereich aufhalten?» .....	11
43.	«Dürfen an einem Tisch/Theke verschiedene Gästegruppen von insgesamt mehr als 4 Personen nebeneinander sitzen?» .....	11
44.	«Dürfen zwei Familien mit insgesamt mehr als vier Personen gemeinsam an einem Tisch sitzen?».....	11
45.	«Darf eine Familie, die nicht im selben Haushalt lebt aber mehr als 4 Personen umfasst, gemeinsam an einem Tisch sitzen? Zählen Grosseltern, Eltern und Enkel als eine Familie?»	12
46.	«Wenn mehrere Personen/Familien ihre Ferien in derselben Wohnung / Haus verbringen und zu Hause nicht im selben Haushalt wohnen: dürfen sie gemeinsam an einem Tisch im Restaurant sitzen?» .....	12
47.	«Dürfen gemeinsame Haushalte (z.B. Wohngemeinschaften von Studenten) mit mehr als vier Personen an einem Tisch sitzen, auch wenn diese nicht eine Familie sind?» .....	12
<b>MASKENPFLICHT .....</b>		<b>12</b>
48.	«Muss das Personal eine Maske tragen, wenn der Mindestabstand zwischen dem Personal eingehalten werden kann?».....	12
49.	«Dürfen Mitarbeitende, die aus medizinischen Gründen keine Gesichtsmaske tragen können, im Service arbeiten?» .....	12
50.	«Gilt für die Gäste eine Maskentragepflicht?».....	12
51.	«Kann ein Betrieb gebüsst werden, wenn sich die Gäste weigern, die Masken zu tragen?»..	13

## ALLGEMEINES

---

### 1. «Welche Auflagen gelten?»

- Das «Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19» gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. Davon ausgenommen sind Verpflegungsangebote in obligatorischen Schulen, die im Konzept für obligatorische Schulen geregelt sind, sowie nicht öffentlich zugängliche Betriebe. Es gilt bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes.
- Zudem muss die [Covid-19-Verordnung besondere Lage](#) eingehalten werden.
- Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang. Es ist zu empfehlen, diese regelmässig zu prüfen. [Hier](#) finden Sie eine Auflistung von anderslautenden kantonalen Bestimmungen. Es ist möglich, dass einzelne Kantone in der Zwischenzeit Auflagen vorschreiben, die nicht aufgelistet sind.
- Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen ebenfalls weiterhin eingehalten werden (z. B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden).

### 2. «Welches sind die grössten Änderungen seit dem 22. Dezember 2020?»

- **Der Betrieb von Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben sowie von Diskotheken und Tanzlokalen ist verboten.** Seit dem **9. Januar 2021** müssen diese Betriebe **landesweit** geschlossen bleiben – es gelten diesbezüglich **keine kantonalen Erleichterungen** mehr.
- Das Verbot gilt nicht für folgende Betriebe:
  - **Restaurations- und Barbetriebe, die lediglich für Hotelgäste zur Verfügung stehen:** Diese müssen zwischen 23 Uhr und 6 Uhr geschlossen bleiben. Darunter fallen auch hotelexterne Partnerrestaurants, die vom Hotel mangels eigenem Restaurant (Garni-Hotel) für die Verköstigung der eigenen Hotelgäste engagiert werden.
  - **Lieferdienste für Mahlzeiten sowie Take-Away-Betriebe:** Diese müssen zwischen 23 Uhr und 6 Uhr geschlossen bleiben.
  - **Betriebskantinen, die ausschliesslich im betreffenden Betrieb** arbeitende Personen verköstigen und **Mensen oder Tagesstrukturangebote der obligatorischen Schulen**, die **ausschliesslich** Schüler/-innen, Lehrpersonen sowie die Angestellten der Schule verköstigen.
  - **Restaurants**, die üblicherweise von **Lastwagenchauffeuren** genutzt werden (weil sie Parkplätze zur Verfügung haben, die gross genug für Lastwagen sind), dürfen diese als «**Betriebskantine**» verpflegen (siehe Frage 13).
  - Ausserdem dürfen **Restaurants** als «**Betriebskantine**» unter gewissen Voraussetzungen **Berufstätige im Ausseneinsatz** verpflegen (siehe Frage 14 sowie [hier](#) zum Merkblatt und den kantonalen Voraussetzungen).
- **Weiterhin gilt:**
  - **Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe:** Es müssen die Kontaktdaten von mindestens einem Gast pro Gästegruppe erhoben werden (auch dann, wenn die Mindestabstände eingehalten werden). In Gästebereichen solcher Betriebe gilt keine Personenobergrenze. Vorbehalten bleiben allfällige kantonale Personenobergrenzen. Es dürfen höchstens vier Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Familien mit Kindern. Mindestabstände zwischen Gästegruppen dürfen nur dann unterschritten werden, wenn Abschränkungen (z. B. Trennwände) zwischen diesen angebracht werden.
  - **Maskentragepflicht:** Es gilt eine Maskentragepflicht in Innen- und Aussenbereichen von öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betrieben, wie zum Beispiel Restaurants und Bars. Ausgenommen sind nach wie vor Gäste in Restaurants und Bars, wenn sie am Tisch sitzen.
  - **Veranstaltungen:** Es ist grundsätzlich verboten, Veranstaltungen und Live-Musik in öffentlich zugänglichen Betrieben und Einrichtungen (z. B. Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe) durchzuführen. Gastgewerbliche Betriebe dürfen ihre Räumlichkeiten grundsätzlich jedoch für zulässige Veranstaltungen vermieten (siehe Fragen 20 bis 28).

**3. «Wie hoch kann die Busse bei einem Verstoss gegen die geltenden Regeln ausfallen?»**

- Bei vorsätzlich begangenen einschlägigen Widerhandlungen gilt eine maximale Bussenhöhe von CHF 10'000.00. Es ist jedoch davon auszugehen, dass die Bussen im unteren Bereich dieser Maximalstrafe ausgesprochen werden.
- Die Strafverfolgung und somit auch die Strafzumessung fallen in die Kompetenz der Kantone.

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

- Das Schutzkonzept für das Gastgewerbe muss ausgedruckt und unterschrieben werden.

**5. «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: +41 58 463 00 00, täglich 6 bis 23 Uhr.

**6. «Müssen kantonale Bestimmungen befolgt werden, wenn der Betrieb das Schutzkonzept für das Gastgewerbe umsetzt?»**

- Ja. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang. Die kantonalen Behörden führen Kontrollen durch.
- [Hier](#) finden Sie eine Auflistung von kantonalen Bestimmungen, die über das Schutzkonzept für das Gastgewerbe hinausgehen. Es ist möglich, dass einzelne Kantone in der Zwischenzeit Auflagen vorschreiben, die nicht aufgeführt sind.

**7. «Können Kantone Verschärfungen gegenüber den Vorgaben des Bundes vorsehen?»**

- Ja, die Kantone können für eine begrenzte Zeit weitergehende Massnahmen zu jenen des Bundes treffen.
- Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang.

**8. «Können Kantone Erleichterungen gegenüber den Vorgaben des Bundes vorsehen?»**

- Nur im Einzelfall für Einrichtungen und Betriebe sowie Veranstaltungen, wenn überwiegende öffentliche Interessen dies gebieten, die epidemiologische Lage dies zulässt und der Veranstalter oder Betreiber ein Schutzkonzept vorlegt. Hierzu ist allerdings von einer geringen Anzahl von kantonalen Ausnahmegewilligungen auszugehen.

## **BETRIEBSSCHLIESSUNG / BETRIEBSKANTINEN**

---

**9. «Gilt die Betriebsschliessung in sämtlichen Kantonen?»**

- Ja, seit dem 9. Januar 2021 müssen die gastronomischen Betriebe landesweit geschlossen bleiben (Ausnahmen gelten für Restaurations- und Barbetriebe, die lediglich für Hotelgäste zur Verfügung stehen, Lieferdienste für Mahlzeiten, Take-Away-Betriebe sowie Betriebskantinen und Schulmensen, siehe Frage 10).

**10. «Gilt die Betriebsschliessung für sämtliche Betriebsarten?»**

- Die Betriebsschliessung gilt für Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe sowie für Diskotheken und Tanzlokale. Die Vorgaben gelten auch in Wintersportorten / Skigebieten.
- Ausnahmen gelten für:
  - **Restaurations- und Barbetriebe, die lediglich für Hotelgäste zur Verfügung stehen:** Diese müssen zwischen 23 Uhr und 6 Uhr geschlossen bleiben. Darunter fallen auch hotelexterne Partnerrestaurants, die vom Hotel mangels eigenem Restaurant (Garni-Hotel) für die Verköstigung der eigenen Hotelgäste engagiert werden.
  - **Lieferdienste für Mahlzeiten sowie Take-Away-Betriebe:** Diese müssen zwischen 23 Uhr und 6 Uhr geschlossen bleiben.
  - **Betriebskantinen, die ausschliesslich im betreffenden Betrieb** arbeitende Personen verköstigen und **Mensen oder Tagesstrukturangebote der obligatorischen Schulen**, die **ausschliesslich** Schüler/-innen, Lehrpersonen sowie die Angestellten der Schule verköstigen. **Mensen von nicht obligatorischen Schulen (Hochschulen, Universitäten) müssen geschlossen bleiben.**

- **Restaurants**, die üblicherweise von Lastwagenchauffeuren genutzt werden (weil sie Parkplätze zur Verfügung haben, die gross genug für Lastwagen sind), dürfen diese als «**Betriebskantine**» verpflegen.
- Ausserdem dürfen **Restaurants** als «**Betriebskantine**» unter gewissen Voraussetzungen **Berufstätige im Ausseneinsatz** verpflegen (siehe Frage 14 sowie [hier](#) zum Merkblatt und den kantonalen Voraussetzungen).

#### **11. «Welche Bedingungen gelten für Partnerrestaurants von Garni-Hotels oder weiteren Hybridmodellen?»**

- Es gibt Fälle, wo Hotelgäste in (externen) Partnerrestaurants verpflegt werden. Es sind dabei folgende Vorgaben einzuhalten:
  - Vorausgesetzt ist, dass sich Partnerrestaurants in Gehdistanz des Garni-Hotels befindet;
  - Es liegt ein schriftlicher Kooperationsvertrag vor. Die Anzahl an solchen Verträgen sind auf maximal 2 einzuschränken zwecks Verhinderungen der Durchmischung; und
  - Im Schutzkonzept ist darzulegen, auf welche Weise die entsprechende Kontrolle der Gäste erfolgen soll (dass es sich ausschliesslich um Hotelgäste handelt).
- Gäste, die in einem Hotel eine Unterkunft mit Kochgelegenheit gebucht haben, dürfen ebenfalls im zum Hotel gehörenden Restaurant verpflegt werden.

#### **12. «Gilt die Betriebsschliessung auch für Betriebskantinen?»**

- Nein, sofern in Betriebskantinen ausschliesslich im betreffenden Betrieb arbeitende Personen verköstigt werden.
- Weiter ist es für Betriebskantinen zugelassen, Angestellte von umliegenden Unternehmen zu verköstigen, insofern zwischen der Betriebskantine und dem jeweiligen Unternehmen eine Subventionsvereinbarung besteht und sich diese Angestellten eindeutig identifizieren lassen (z. B. mit einem Batch, Ausweis).
- Zudem dürfen Restaurants, die üblicherweise von Lastwagenchauffeuren genutzt werden (weil sie Parkplätze zur Verfügung haben, die gross genug für Lastwagen sind), unter gewissen Bedingungen ausschliesslich Lastwagenchauffeure (als «Betriebskantine») verpflegen (siehe Frage 13).
- Ausserdem dürfen Restaurants als «Betriebskantine» unter gewissen Voraussetzungen Berufstätige im Ausseneinsatz verpflegen (siehe Frage 14 sowie [hier](#) zum Merkblatt und den kantonalen Voraussetzungen).
- Bei der Konsumation muss der erforderliche Abstand von jeder Person eingehalten werden (auch mit Trennwänden) und die Konsumation sitzend erfolgen.

#### **13. «Unter welchen Bedingungen darf ein Restaurant Lastwagenchauffeure verpflegen?»**

- Restaurants, die üblicherweise von Lastwagenchauffeuren genutzt werden (weil sie Parkplätze zur Verfügung haben, die gross genug für Lastwagen sind), dürfen unter folgenden Bedingungen ausschliesslich Lastwagenchauffeure (als «Betriebskantine») verpflegen:
  - Die Lastwagenchauffeure übernachten auf dem zugehörigen Parkplatz (sie parkieren ihren LKW über Nacht dort). Sie müssen sich entsprechend ausweisen können.
  - Sie dürfen nur am Abend im Restaurant verpflegt werden. Es gilt eine Sitzpflicht und bei der Konsumation muss der erforderliche Abstand von jeder Person eingehalten werden.
  - Es muss kontrollierbar sein, wie der Betrieb nur den LKW-Chauffeuren Eintritt gewährt und dass diese auf dem zugehörigen Parkplatz übernachten.

#### **14. «Unter welchen Bedingungen darf ein Restaurant Berufstätige im Ausseneinsatz verpflegen?»**

- Sofern es der entsprechende Kanton erlaubt, dürfen behördlich geschlossene Restaurants als «Betriebskantine» für Berufstätige im Ausseneinsatz (aus gewissen Branchen) öffnen.

- Die Gäste müssen von ihrem Arbeitgeber vorgängig schriftlich bei der «Betriebskantine» angemeldet werden.
- Das Branchen-Schutzkonzept muss eingehalten werden. Für Betriebskantinen gilt insbesondere, dass bei der Konsumation der erforderliche Abstand von jeder Person eingehalten werden muss. Dies gilt auch, wenn sich die verschiedenen Gäste untereinander kennen, d.h. beispielsweise in demselben Betrieb arbeiten.
- Weitere Informationen zu den allgemeinen und kantonalen Voraussetzungen finden Sie [hier](#).

## TAKE-AWAY

---

### **15. «Ist es möglich, auf Take-Away Angebote umzustellen?»**

- Ja, es gilt allerdings folgendes zu beachten:
  - Um als Take-Away-Betrieb zu gelten, muss ein Betrieb ein Restaurations- bzw. Gastronomie-Betrieb sein; entscheidend für diese Qualifikation ist, welche Betriebsform beim Kanton gemeldet ist und ob die lebensmittelrechtlichen Anforderungen daran erfüllt sind.
  - Zu prüfen sind die jeweiligen kantonalen Anforderungen (z. B. Bewilligungs-, Meldepflicht).
  - Ein Take-Away-Betrieb bereitet selber Lebensmittel konsumationsbereit auf und ist auf den Verkauf von Mahlzeiten (inkl. Getränken) zum zeitnahen Verzehr ausgerichtet. Wer beispielsweise nur Getränkeflaschen oder abgepackte Waren wie Pommes-Chips-Säckli und Schoggistängeli verkauft, gilt nicht als Take-Away-Betrieb.

### **16. «Welche Lebensmittel dürfen als Take-Away verkauft werden?»**

- Rechtlich ist Take-Away nicht definiert. Angesichts der Betriebsschliessungen und Sperrzeiten für Restaurants soll es möglich sein, dass Personen dennoch zu einer Mahlzeit kommen können. Das Ziel ist nicht, dass in einzelnen Betrieben Lebensmittel bis 23 Uhr verkauft werden können, sondern ganze Mahlzeiten, die an die Stelle eines Restaurantbesuchs treten.
- Ein Take-Away-Betrieb bereitet selber Lebensmittel konsumationsbereit auf und ist auf den Verkauf von Mahlzeiten (inkl. Getränken) zum zeitnahen Verzehr ausgerichtet; eine genauere Umschreibung ist in Anbetracht der unterschiedlichen Formen von Take-Away (z. B. Foodtruck, Sandwichbar; fertige Mahlzeiten, Sandwiches, abgepackte Salate, Gipfeli) nicht möglich. Wer aber beispielsweise nur Getränkeflaschen oder abgepackte Waren wie Pommes-Chips-Säckli und Schoggistängeli verkauft, gilt nicht als Take-Away-Betrieb.

### **17. «Was gilt es bei Take-Away in Bezug auf die Gäste zu beachten?»**

- Der Betrieb macht die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam. Die Gäste müssen eine Gesichtsmaske tragen.
- Der Betrieb sieht Massnahmen vor, um Menschenansammlungen vor dem Betrieb zu verhindern. Dabei ist es unzulässig, im umliegenden Bereich Steh- oder Sitzgelegenheiten für die Konsumation einzurichten; erlaubt ist nur der Bezug der Speisen und Getränke. Auch im Take-Away Betrieb dürfen keine Konsumationsmöglichkeiten bestehen (weder sitzend noch stehend). Vorhandene Toiletten dürfen den Kundinnen und Kunden zur Verfügung gestellt werden.
- Bei Take-Away müssen keine Kontaktdaten erhoben werden.

### **18. «Ist es möglich, Take-Away mit Buffet / Selbstbedienung anzubieten?»**

- Ja. Es gilt folgendes zu beachten:
  - Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.
  - Die Gäste müssen dabei eine Gesichtsmaske tragen.

**19. «Darf eine Kantine/Mensa Take-Away für externe Personen anbieten?»**

- Ja, die externen Personen dürfen allerdings nicht vor Ort konsumieren und es muss darauf geachtet werden, dass die Abstände und Hygienemassnahmen eingehalten werden können

**VERANSTALTUNGEN / SEMINARE / RAUMVERMIETUNGEN**

---

**20. «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 mehrere Personen teilnehmen.
- Darunter fallen beispielsweise: Live-Auftritt einer Band, Bankette, Hochzeitsanlässe, Essen nach einer Beerdigung, Feuerwerke, organisiertes Jassturnier, im Familien- oder Freundeskreis organisierte Ferien.
- Nicht als Veranstaltung gilt Hintergrundmusik, d.h. die musikalische Begleitung des Essens oder des Apéros durch einen einzelnen Musiker oder eine einzelne Musikerin (ohne Blasinstrumente oder Gesang) im Hintergrund.

**21. «Sind Veranstaltungen erlaubt?»**

- Veranstaltungen sind grundsätzlich verboten. Vom Verbot ausgenommen sind (siehe [Art. 6, Abs. 1 und 2 Covid-19-Verordnung besondere Lage](#)):
  - Versammlungen politischer Körperschaften, und Veranstaltungen zur politischen Meinungsbildung mit bis zu 50 Personen;
  - Private Veranstaltungen (im Familien- und Freundeskreis) in Innenräumen bis zu 10 und in Aussenbereichen bis zu 15 Personen (siehe Frage 23).
  - Betriebliche Aktivitäten und Arbeitstreffen (siehe Fragen 24 und 25).
  - Veranstaltungen im Bildungsbereich (siehe Frage 27).

**22. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für Veranstaltungen vermieten?»**

- Ja, gastgewerbliche Betriebe (z. B. Hotels, Restaurants) dürfen Räumlichkeiten grundsätzlich vermieten. Darin darf jedoch lediglich eine Veranstaltung stattfinden, die vom Veranstaltungsverbot ausgenommen ist (siehe Frage 21). Es gilt dabei weiter zu beachten:
  - Bei gleichzeitiger Vermietung mehrerer Räumlichkeiten eines Betriebs darf pro Räumlichkeit maximal eine zulässige Veranstaltung darin stattfinden.
  - Der Schwerpunkt der Veranstaltung muss auf der Miete eines Saales (und nicht der Verpflegung) für eine zulässige Veranstaltung liegen.
  - Eine Bewirtung (Essen mit Bedienung durch das Personal) ist nicht möglich: Private Gesellschaften oder Personen, welche einen Teil des Restaurants gemietet haben, dürfen nicht bewirtet werden.
  - Eine Verpflegung ist jedoch via Catering oder Take-Away zulässig. Bei einer privaten Veranstaltung zählt das Cateringpersonal nicht zur maximal zulässigen Personenanzahl (10 drinnen, 15 draussen) (siehe Frage 23).
  - Bei der Durchführung von zulässigen Veranstaltungen in gemieteten gastgewerblichen Räumlichkeiten sind Schutzmassnahmen erforderlich (siehe Fragen 23 bis 28).

**23. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für private Veranstaltungen vermieten?»**

- Ja, insofern es sich dabei um eine zulässige private Veranstaltung handelt. Als private Veranstaltungen gelten einzig solche, die auf Einladung hin im Familien- und Freundeskreis durchgeführt werden. An privaten Veranstaltungen in Innenräumen dürfen höchstens 10 Personen teilnehmen, in Aussenbereichen höchstens 15.

- Werden private Veranstaltungen in öffentlich zugänglichen Einrichtungen (z. B. Restaurant, Hotel) durchgeführt, ist dafür ein Schutzkonzept erforderlich. Dieses sieht generell eine Maskentragepflicht sowie Massnahmen betreffend Hygiene und Abstand vor (siehe [Art. 4 Covid-19-Verordnung besondere Lage](#)).
- Werden bei privaten Veranstaltungen in öffentlich zugänglichen Einrichtungen (z. B. Restaurant, Hotel) Speisen und Getränke konsumiert, gelten während (nicht jedoch vor und nach) der Konsumation zudem die Regeln zur Gastronomie (Bedienung im Restaurant ist nicht erlaubt). Diese finden sich im [Schutzkonzept für das Gastgewerbe](#) (u. a. Sitzpflicht an 4er-Tischen).
- Hotelgäste einer privaten Veranstaltung dürfen nur im Hotelrestaurant bewirtet werden (wenn es sich um Gäste handelt, die im Hotel auch übernachten). Konsumieren diese jedoch in einem von ihnen gemieteten Raum (des gastgewerblichen Betriebs), ist eine Bewirtung (Essen mit Bedienung durch das Personal) nicht möglich.
- Eine Verpflegung ist via Catering oder Take-Away zulässig. Bei einer privaten Veranstaltung zählt das Cateringpersonal nicht zur maximal zulässigen Personenanzahl (10 drinnen, 15 draussen).

**24. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für Arbeitstreffen / Seminare im Businessbereich vermieten?»**

- Ja, zulässig in gemieteten Räumen sind Sitzungen, die für den normalen Betrieb einer Firma erforderlich sind (bspw. Teamsitzungen, Verwaltungsratssitzungen etc.). Diese dürfen in Hotelräumlichkeiten oder gastronomischen Betrieben stattfinden. Es gilt keine Personenanzahlbeschränkung, die Räumlichkeit darf jedoch nicht öffentlich zugänglich sein. Auch physische Treffen von Vertretern verschiedener Firmen sind zulässig. Öffentliche Seminare sind jedoch verboten.
- An solchen Sitzungen gilt eine Maskentragepflicht (wenn immer möglich) sowie ein Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den Sitzungsteilnehmern.
- Im Arbeitsumfeld kann an einer solchen Veranstaltung grundsätzlich auch zusammen gegessen werden. Dies ist allerdings zurzeit lediglich in Form von Catering oder Take-away möglich; ein Essen mit Bedienung durch das Personal des (Hotel)restaurants ist nicht erlaubt (ausser es handelt sich um Gäste, die im Hotel auch übernachten).
- Es müssen beim gemeinsamen Essen in einem gemieteten Raum eines Restaurants oder Hotels (nur via Catering oder Take-Away möglich) Massnahmen zum Schutz von Arbeitnehmenden eingehalten werden (siehe Punkt 2 und [Art. 10 Covid-19-Verordnung besondere Lage](#)).

**25. «Müssen die Teilnehmenden an einem Seminar untereinander die Mindestabstände einhalten (auch wenn sie eine Maske tragen)?»**

- Ja. Der Abstand von 1.5 Metern zwischen den Seminarteilnehmenden muss trotz Maske eingehalten werden.

**26. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für Vereinsveranstaltungen vermieten?»**

- Veranstaltungen in Vereinen und Freizeitorganisationen (wie etwa Pfadfinder, in Pfarrgemeinden, Quartierverein- und andere Vereinsaktivitäten) gelten nicht als private Veranstaltung. Sie unterliegen damit grundsätzlich dem Verbot.
- Ausnahmen gelten, falls es sich bei der Vereinstätigkeit bspw. um eine Veranstaltung zur politischen Meinungsbildung (max. 50 Personen) handelt (siehe Frage 21). Eine Bewirtung ist dabei allerdings nicht zulässig.

**27. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für Schulungen oder Weiterbildungen vermieten?»**

- Präsenzveranstaltungen sind grundsätzlich nicht erlaubt. Eine Ausnahme gilt für folgende Aktivitäten, sofern für ihre Durchführung eine Präsenz vor Ort erforderlich ist:
  - Weiterbildungen, die mit anerkannten Branchenzertifikaten abgeschlossen werden;



- Weiterbildungen, die in Berufen oder Tätigkeiten, die für die Sicherheit oder Gesundheit der Bevölkerung wichtig sind, mit weiteren Diplomen und Zertifikaten abgeschlossen werden (Not-  
helfer- oder Lebensretterkurse, etc.), oder Kurse, die für die Ausübung solcher Berufe oder Tä-  
tigkeiten erforderlich sind.
- Die Kurse der beiden obengenannten Ausnahmen dürfen in einem privaten oder gewerblichen Raum stattfinden, wenn sie diesen Raum exklusiv für die Aktivität mieten. Eine Bewirtung ist dabei aller-  
dings nicht zulässig.

### **28. «Welche Punkte empfehlen sich, in einem Miet- und Cateringvertrag zu regeln?» (NEU 1.4.21)**

In einem Miet- und Cateringvertrag (Vertrag eigener Art) empfehlen sich (neben individuellen Abreden) folgende Punkte festzuhalten:

- **Titel: Miet- und Cateringvertrag**
- **Vertragsparteien**
- **Hauptleistungspflichten**
  - Genaue Bezeichnung des Mietobjekts (Bsp. Untergeschoss, Speisesaal, 1. Obergeschoss 1. Zimmer rechts, etc.)
  - Dauer des Mietvertrages (Festlegung der Tage, Dauer nach Uhrzeit)
  - Catering-Leistung
  - Mietzins
  - Catering-Kosten
  - Anrechnung des Mietzinses an die bezogenen Catering-Leistungen
- **Nebenleistungspflichten**
  - Verantwortlichkeit des Mieters für Einhaltung der Schutzmassnahmen während des privaten oder geschäftlichen Anlasses.
  - Verantwortlichkeit des Vermieters für die Einhaltung der Schutzmassnahmen im Rahmen des Caterings.
- **Mögliche weitere Vereinbarungen**
  - Konventionalstrafe bei Nichteinhaltung der Nebenleistungspflichten durch die Mieter
  - Etc.

- **Beidseitige Unterschrift**

In diesem Vorschlag ist der Betrieb Vermieter und Caterer. Der unterschreibende Kunde ist der Veranstalter eines privaten Anlasses oder eines Geschäftsanlasses.

### **29. «Gilt bei der Vermietung von Ferienwohnungen eine Beschränkung der Personenanzahl?»**

- Ja. Im Familien- oder Freundeskreis organisierte Ferien gelten als private Veranstaltung, wo grundsätzlich die 10-Personen-Regel zu beachten ist.
- Familien, die zusammen leben, dürfen zusammen eine Ferienunterkunft buchen, auch wenn es sich dabei um mehr als 10 Personen handelt. Es dürfen aber keine Mitglieder der erweiterten Familie, die nicht in diesem Haushalt leben, mitkommen. Sollen Familienmitglieder oder Freunde, die in einem anderen Haushalt wohnen, mitkommen, ist die Zahl auf insgesamt 10 begrenzt.

## **MINDESTABSTÄNDE**

---

### **30. «Welche Mindestabstände gelten?»**

- Zwischen den Gästegruppen gilt 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. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
- Innerhalb der Gästegruppe (d.h. max. 4 Personen) gilt kein Mindestabstand.

### **31. «Müssen die Abstandsregeln eingehalten werden?»**

- Grundsätzlich gelten die Abstandsregeln. Eine Unterschreitung des Abstands zwischen unterschiedlichen Gästegruppen ist nur zulässig, wenn wirksame Abschränkungen angebracht werden.
- Für Betriebskantinen gilt insbesondere, dass bei der Konsumation der erforderliche Abstand von jeder Person eingehalten. Dies gilt auch, wenn sich die verschiedenen Gäste untereinander kennen, d.h. beispielsweise in demselben Betrieb arbeiten.
- Auch in Betriebs- oder Veranstaltungsbereichen wie z. B. dem Eingang, Wartezone, Pausenraum oder WC müssen die Abstandsregeln eingehalten oder Schutzmassnahmen umgesetzt werden.

### **32. «Müssen die Gäste in gemeinsam benutzten Bereichen (z. B. Toilette) die Mindestabstände auch dann einhalten, wenn sie eine Maske tragen?»**

- Grundsätzlich sind die Mindestabstände möglichst auch beim Tragen einer Gesichtsmaske einzuhalten.

## **KONTAKTDATEN**

---

### **33. «Wann ist die Erhebung der Kontaktdaten obligatorisch?»**

- Der Betrieb ist seit dem 9. Dezember 2020 verpflichtet, die Kontaktdaten von mindestens einem Gast pro Gästegruppe zu erheben (auch dann, wenn Mindestabstände eingehalten werden oder Trennwände angebracht sind).
- Die Pflicht zur Kontaktdatenerhebung gilt nicht, wenn ein Betrieb lediglich Take-Away oder Lieferservice anbietet.
- Zu prüfen sind anderslautende kantonale Bestimmungen (z. B. die Kontaktdatenerhebung jeder Person).

### **34. «Welche Kontaktdaten müssen erhoben werden?»**

- Es sind folgende Daten zu erheben: Name, Vorname, Wohnort (Postleitzahl), Telefonnummer, Tisch- und / oder Sitzplatznummer.
- Zu prüfen sind anderslautende kantonale Bestimmungen.

### **35. «Über was muss der Betrieb die Gäste bei der Kontaktdatenerhebung informieren?»**

- Über folgenden Punkt: Die Möglichkeit einer Kontaktaufnahme durch die zuständige kantonale Stelle und deren Kompetenz, eine Quarantäne anzuordnen, wenn es Kontakte mit an Covid-19 erkrankten Personen gab.

### **36. «Wie können die Kontaktdaten erfasst werden?»**

- Zu empfehlen ist, die Kontaktdaten über digitale Reservations- oder Mitgliedersysteme zu erfassen, welche die kantonalen und nationalen Auflagen erfüllen und die Korrektheit der Gästedaten gewährleisten. [Hier](#) finden Sie eine Übersicht mit ausgewählten Tracing Apps und Empfehlungen unserer Kantonalverbände.
- Weiter können die Gästedaten beispielsweise mittels physischem Kontaktformular erhoben werden. Zu empfehlen dabei ist, dass die Kontaktdaten einer Gästegruppe/Person nicht für andere Gästegruppen/Personen ersichtlich sind.
- Für die Kontaktdatenerfassung genügt es nicht, wenn der Gast die SwissCovid App benutzt.
- Zu prüfen sind anderslautende kantonale Bestimmungen.

## **KONSUMATION AM TISCH**

---

### **37. «Kann ich Buffet mit Selbstbedienung anbieten?»**

- Ja. Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

- Die Gäste müssen dabei eine Gesichtsmaske tragen. Die Getränke oder Speisen im Betrieb dürfen nur sitzend konsumiert werden.

**38. «Sind Stehapéros erlaubt?»**

- Nein. In Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben dürfen Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.

**39. «Darf in einem Fumoir stehend geraucht werden?»**

- Nein. In Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben dürfen Gäste die Maske nur dann entfernen (bspw. um zu rauchen), wenn sie sitzen.

**40. «Muss an einer Bartheke eine Trennwand zwischen den Gästen und dem Personal angebracht werden?»**

- Unter der Annahme, dass das entsprechende Personal eine Gesichtsmaske trägt, sind keine Trennwände erforderlich.
- Falls das entsprechende Personal keine Gesichtsmaske tragen kann (z. B. aus medizinischen Gründen), müssen andere wirksame Schutzmassnahmen wie das Anbringen von Trennwänden ergriffen werden.

**41. «Welche Grösse gilt für Trennwände?»**

- Das aktuell gültige Schutzkonzept für das Gastgewerbe sieht keine bestimmten Grössen für Trennwände vor. Zu prüfen sind anderslautende kantonale Bestimmungen.
- In alten, nicht mehr gültigen Versionen vom Schutzkonzept für das Gastgewerbe (zwischen dem 11. Mai und 21. Juni) galten folgende Vorgaben für Trennwände zur Abtrennung von Tischen:
  - Die obere Kante der Trennwand befindet sich, gemessen ab Boden, auf einer Höhe von mindestens 1.5 Metern, und mindestens 70 cm über der Tischkante.
  - Die untere Kante der Trennwand befindet sich zwischen dem Boden und der Tischhöhe des am tiefsten gelegenen Tisches, den die Trennwand trennt, oder liegt auf der Tischplatte auf.
  - Die Trennwand reicht in der Horizontalen auf beiden Seiten des Tisches 50 cm über die Tischkante hinaus oder schliesst direkt an einer Wand ab, sofern die Tische in Sitzrichtung seitlich zueinander stehen. In allen anderen Fällen muss die Trennwand nicht über den Tischrand hinaus reichen.
  - Es sind grundsätzlich alle Materialien zugelassen, solange der Schutz vor einer Tröpfcheninfektion durch die Materialwahl nicht deutlich negativ beeinträchtigt wird (z. B. Metalle, Kunststoffe, Acrylglas, Glas, Holz, Karton, Gardinen, Stoffvorhänge).
- Die obenstehenden Grössenangaben sind weiterhin empfohlen.

## **GÄSTEGRUPPEN**

---

**42. «Wie viele Personen dürfen sich maximal in einem Gästebereich aufhalten?»**

- Es gibt keine maximale Personenanzahl in einem Gästebereich von Restaurations-, Bar- oder Clubbetrieben. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang.

**43. «Dürfen an einem Tisch/Theke verschiedene Gästegruppen von insgesamt mehr als 4 Personen nebeneinander sitzen?»**

- Nur sofern der erforderliche Abstand eingehalten wird respektive Abschränkungen (z. B. Trennwände) angebracht werden.

**44. «Dürfen zwei Familien mit insgesamt mehr als vier Personen gemeinsam an einem Tisch sitzen?»**

- Nein. Eine Gästegruppe darf pro Tisch höchstens vier Personen umfassen.

**45. «Darf eine Familie, die nicht im selben Haushalt lebt aber mehr als 4 Personen umfasst, gemeinsam an einem Tisch sitzen? Zählen Grosseltern, Eltern und Enkel als eine Familie?»**

- Familien, die im selben Haushalt leben und sich ohnehin täglich begegnen, dürfen am selben Tisch sitzen. Somit ist diese Ausnahme nur für Grosseltern, die im gleichen Haushalt leben gestattet.

**46. «Wenn mehrere Personen/Familien ihre Ferien in derselben Wohnung / Haus verbringen und zu Hause nicht im selben Haushalt wohnen: dürfen sie gemeinsam an einem Tisch im Restaurant sitzen?»**

- Nur, wenn es insgesamt nicht mehr als 4 Personen sind. Ansonsten gilt die Ausnahme von mehr als 4 Personen nur für Eltern mit Kindern, die auch zu Hause im selben Haushalt leben.

**47. «Dürfen gemeinsame Haushalte (z.B. Wohngemeinschaften von Studenten) mit mehr als vier Personen an einem Tisch sitzen, auch wenn diese nicht eine Familie sind?»**

- Nein, die Ausnahme von mehr als 4 Personen gilt nur für Eltern mit Kindern. Dies gilt auch für Patchwork-Familien mit Kindern (in diesem Zusammenhang ist die biologische Verwandtschaft nicht relevant). Erwachsene Personen, die zusammen leben, fallen nicht unter diese Ausnahme.

## **MASKENPFLICHT**

---

**48. «Muss das Personal eine Maske tragen, wenn der Mindestabstand zwischen dem Personal eingehalten werden kann?»**

- Ja, sofern das Personal gemeinsam in einem nicht abgetrennten Raum arbeitet und die Art der Tätigkeit es erlaubt eine Maske zu tragen, muss sie auch dann getragen werden, wenn die Mindestabstände zwischen dem Personal eingehalten werden können. Sie entfällt, wenn alleine in abgetrennten Räumen gearbeitet wird.
- Demnach müssen Personen, die gemeinsam in nicht abgetrennten Räumen arbeiten, während ihrer Tätigkeit eine Gesichtsmaske tragen. Die Maskenpflicht entfällt, wenn es aufgrund der Art der Tätigkeit nicht möglich ist, eine Gesichtsmaske zu tragen. Es ist denkbar, dass in der Küche bei verschiedenen Tätigkeiten das Tragen einer Maske kaum möglich ist (z.B. rasches Durchweichen der Maske aufgrund von Dampfbildung oder starkem Schwitzen) – in diesen Fällen kann darauf verzichtet werden, es müssen aber weitere organisatorische Massnahmen getroffen werden. Dies kann etwa beinhalten, dass:
  - nur eine Person in der Küche arbeitet oder in getrennten Teams gearbeitet wird;
  - Trennwände zwischen den Mitarbeitenden angebracht werden;
  - Produktionsschritte in einen anderen Raum ausgelagert werden.

- Auch in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen gilt für das Personal eine Maskentragpflicht. Personen sind davon ausgenommen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können.

**49. «Dürfen Mitarbeitende, die aus medizinischen Gründen keine Gesichtsmaske tragen können, im Service arbeiten?»**

- Ja. Personen, die nachweisen können, dass sie aus medizinischen Gründen keine Gesichtsmasken tragen können, sind von der Maskenpflicht ausgenommen. In einem solchen Fall könnte geprüft werden, ob diese Person andere Tätigkeiten (z. B. im Hintergrund) ausüben kann, um die Empfehlungen betreffend Hygiene und Abstand einzuhalten.

**50. «Gilt für die Gäste eine Maskentragpflicht?»**

- Ja. In öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen gilt eine Maskentragpflicht. Diese entfällt nur, wenn die Gäste an einem Tisch sitzen. Wenn die Personen beispielsweise auf dem Weg zum Tisch sind oder die Toiletten aufsuchen, ist eine Gesichtsmaske zu tragen.
- Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, ebenso Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können.

**51. «Kann ein Betrieb gebüsst werden, wenn sich die Gäste weigern, die Masken zu tragen?»**

- Ja, der Betrieb kann bestraft werden, wenn er die Maskentragpflicht in seinem Betrieb nicht (korrekt) umsetzt. Allerdings ist der Betrieb nicht verpflichtet dazu, die Maskentragpflicht von Gästen durchzusetzen, sondern kann beispielsweise vom Hausrecht Gebrauch machen. Personen, die sich trotz Hinweisen und Ermahnungen nicht an die Maskentragpflicht halten, sind wegzuweisen.
- Ein Gast, der sich weigert, der Maskentragpflicht nachzukommen, kann ebenfalls zur Rechenschaft gezogen werden.