

## Fragen und Antworten in Zusammenhang mit der Umsetzung des Schutzkonzeptes für das Gastgewerbe unter Covid-19, gültig seit dem 19. April 2021

[Stand: 20. April 2021]

### Inhalt

<b>ALLGEMEINES</b> .....	<b>3</b>
1. «Welche Auflagen gelten?».....	3
2. «Welches sind die grössten Änderungen seit dem 19. April 2021?».....	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?».....	5
11. «Welche Bedingungen gelten für Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe einschliesslich Take-Away-Betriebe, die ihren Aussenbereich öffnen möchten?» (NEU).....	5
12. «Was ist ein Aussenbereich?» (NEU).....	5
13. «Welche Bedingungen gelten für Partnerrestaurants von Garni-Hotels oder weiteren Hybridmodellen?».....	6
14. «Gilt die Betriebsschliessung auch für Betriebskantinen?».....	6
15. «Unter welchen Bedingungen darf ein Restaurant Lastwagenchauffeure verpflegen?».....	6
16. «Unter welchen Bedingungen darf ein Restaurant Berufstätige im Ausseneinsatz verpflegen?».....	7
<b>TAKE-AWAY</b> .....	<b>7</b>
17. «Ist es möglich, auf Take-Away Angebote umzustellen?».....	7
18. «Welche Lebensmittel dürfen als Take-Away verkauft werden?».....	7
19. «Was gilt es bei Take-Away in Bezug auf die Gäste zu beachten?».....	7
20. «Ist es möglich, Take-Away mit Buffet / Selbstbedienung anzubieten?».....	8
21. «Darf eine Kantine/Mensa Take-Away für externe Personen anbieten?».....	8
<b>VERANSTALTUNGEN / SEMINARE / RAUMVERMIETUNGEN</b> .....	<b>8</b>
22. «Was fällt genau unter Veranstaltung?».....	8
23. «Sind Veranstaltungen erlaubt?».....	8
24. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für Veranstaltungen vermieten?».....	8
25. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für Veranstaltungen im nichtprofessionellen Kulturbereich vermieten?» (NEU).....	9
26. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für private Veranstaltungen vermieten?».....	9
27. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für Arbeitstreffen / Seminare im Businessbereich vermieten?».....	9
28. «Müssen die Teilnehmenden an einem Seminar untereinander die Mindestabstände einhalten (auch wenn sie eine Maske tragen)?».....	10
29. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für Vereinsveranstaltungen vermieten?».....	10
30. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für Kurse, Schulungen oder Weiterbildungen vermieten?».....	10
31. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für Veranstaltungen vor Publikum vermieten?» (NEU).....	11
32. «Welche Punkte empfehlen sich, in einem Mietvertrag zu regeln?».....	11
33. «Gilt bei der Vermietung von Ferienwohnungen eine Beschränkung der Personenanzahl?».....	11
<b>MINDESTABSTÄNDE</b> .....	<b>11</b>
34. «Welche Mindestabstände gelten?».....	11
35. «Müssen die Abstandsregeln eingehalten werden?».....	12

36.	«Müssen die Gäste in gemeinsam benutzten Bereichen (z. B. Toilette) die Mindestabstände auch dann einhalten, wenn sie eine Maske tragen?» .....	12
<b>KONTAKTDATEN</b> .....		<b>12</b>
37.	«Wann ist die Erhebung der Kontaktdaten obligatorisch?» .....	12
38.	«Welche Kontaktdaten müssen erhoben werden?» .....	12
39.	«Über was muss der Betrieb die Gäste bei der Kontaktdatenerhebung informieren?» .....	12
40.	«Wie können die Kontaktdaten erfasst werden?» .....	12
<b>KONSUMATION AM TISCH</b> .....		<b>12</b>
41.	«Kann ich Buffet mit Selbstbedienung anbieten?» .....	12
42.	«Sind Steh-Apéros erlaubt?» .....	13
43.	«Darf in einem Fumoir stehend geraucht werden?» .....	13
44.	«Muss an einer Bartheke eine Trennwand zwischen den Gästen und dem Personal angebracht werden?» .....	13
45.	«Welche Grösse gilt für Trennwände?» .....	13
<b>GÄSTEGRUPPEN</b> .....		<b>13</b>
46.	«Wie viele Personen dürfen sich maximal in einem Gästebereich aufhalten?» .....	13
47.	«Dürfen an einem Tisch/Theke verschiedene Gästegruppen von insgesamt mehr als 4 Personen nebeneinander sitzen?» .....	13
48.	«Dürfen zwei Familien mit insgesamt mehr als vier Personen gemeinsam an einem Tisch sitzen?».....	13
49.	«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?»	14
50.	«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?» .....	14
51.	«Dürfen gemeinsame Haushalte (z.B. Wohngemeinschaften von Studenten) mit mehr als vier Personen an einem Tisch sitzen, auch wenn diese nicht eine Familie sind?» .....	14
<b>MASKENPFLICHT</b> .....		<b>14</b>
52.	«Muss das Personal eine Maske tragen, wenn der Mindestabstand zwischen dem Personal eingehalten werden kann?».....	14
53.	«Dürfen Mitarbeitende, die aus medizinischen Gründen keine Gesichtsmaske tragen können, im Service arbeiten?» .....	14
54.	«Gilt für die Gäste eine Maskentragepflicht?».....	14
55.	«Kann ein Betrieb gebüsst werden, wenn sich die Gäste weigern, die Masken zu tragen?» ..	15

## 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 19. April 2021?»

- Seit dem 19. April 2021 dürfen Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe einschliesslich Take-Away-Betriebe ihren **Aussenbereich** wieder öffnen.
- Die Öffnung der Aussenbereiche ist eine weitere Ausnahme vom allgemein geltenden Restaurationsverbot.
- Es müssen die Kontaktdaten **aller Gäste** erhoben werden (auch wenn der Mindestabstand eingehalten wird). Davon ausgenommen sind die Kontaktdaten von Kindern, die mit ihren Eltern anwesend sind.
- Die **Maskentragpflicht** von Gästen entfällt nur dann, wenn die Gäste konsumieren.
- **Veranstaltungen vor Publikum** mit maximal 50 Besuchern in Innenräumen oder maximal 100 Besuchern in Aussenbereichen sind wieder zulässig, sofern bestimmte Vorgaben eingehalten werden (siehe Frage 31).

#### Weiterhin gilt:

- **Ein grundsätzliches Restaurationsverbot.** 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. Diese dürfen nur während den üblichen Essenszeiten geöffnet haben und müssen zwischen 22.00 Uhr und 6.00 Uhr geschlossen sein; davon ausgenommen sind Restaurationsbetriebe für Unternehmen, die im Schichtbetrieb 24 Stunden tätig sind.
  - **Restaurants**, die üblicherweise von **Lastwagenauffeuren** genutzt werden (weil sie Parkplätze zur Verfügung haben, die gross genug für Lastwagen sind), dürfen diese als **«Betriebskantine»** verpflegen. Diese dürfen nur während den üblichen Essenszeiten geöffnet haben und müssen zwischen 22.00 Uhr und 6.00 Uhr geschlossen sein; davon ausgenommen sind Restaurationsbetriebe für Unternehmen, die im Schichtbetrieb 24 Stunden tätig sind (siehe Frage 15).
  - Ausserdem dürfen **Restaurants** als **«Betriebskantine»** unter gewissen Voraussetzungen **Berufstätige im Ausseneinsatz** verpflegen. Diese dürfen nur während den üblichen Essenszeiten

geöffnet haben und müssen zwischen 22.00 Uhr und 6.00 Uhr geschlossen sein; davon ausgenommen sind Restaurationsbetriebe für Unternehmen, die im Schichtbetrieb 24 Stunden tätig sind (siehe Frage 16 sowie [hier](#) zum Merkblatt und den kantonalen Voraussetzungen).

- **Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe:** 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.
  - **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 für zulässige Veranstaltungen vermieten (siehe Fragen 22 bis 32).
- 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, Betriebskantinen und Schulmensen, sowie die Aussenbereiche von Restaurationsbetrieben, siehe Frage 10).

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

- Die Betriebsschliessung gilt für Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe sowie für Diskotheken und Tanzlokale.
- Ausnahmen gelten für:
  - **Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe einschliesslich Take-Away-Betriebe**, soweit sie ausschliesslich im **Aussenbereich** Sitzplätze anbieten.
  - **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. Im Aussenbereich eines Hotelrestaurants dürfen auch Gäste bewirtet werden, die nicht im Hotel übernachten. Eine Durchmischung der Hotelgäste und der Restaurationsgäste ist jedoch zu verhindern.
  - **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)** dürfen für an der Hochschule beruflich tätigen Personen geöffnet sein. Diese müssen zwischen 22 Uhr und 6 Uhr 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. Diese müssen zwischen 22 Uhr und 6 Uhr geschlossen bleiben.
  - Ausserdem dürfen **Restaurants** als «**Betriebskantine**» unter gewissen Voraussetzungen **Berufstätige im Ausseneinsatz** verpflegen (siehe Frage 16 sowie [hier](#) zum Merkblatt und den kantonalen Voraussetzungen). Diese müssen zwischen 22 Uhr und 6 Uhr geschlossen bleiben.

#### 11. «Welche Bedingungen gelten für Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe einschliesslich Take-Away-Betriebe, die ihren Aussenbereich öffnen möchten?» (NEU)

- Die Sitzplätze zur Konsumation müssen im **Aussenbereich** liegen.
- Die Toilette im Innenbereich darf von Gästen benutzt werden.
- Es gilt eine Sperrstunde zwischen 23 Uhr und 6 Uhr.

#### 12. «Was ist ein Aussenbereich?» (NEU)

- Als Aussenbereich gelten Terrassen und andere Bereiche ausserhalb eines Gebäudes, wo die **Luft frei zirkulieren kann**.
- Damit die Luftzirkulation möglich ist, dürfen die Aussenbereiche **entweder nicht überdacht oder überdacht und zur Hälfte der Seiten offen sein**.
  - «Offene Seite» bedeutet, dass keine Wände (Mauerwerk, Holz, Glas) oder wandähnliche Abtrennungen (Plastikfolien, Blachen, dichter Pflanzenbewuchs o.ä.) vorhanden sind.
  - Sind zu mehr als der Hälfte der Seiten Abschränkungen vorhanden, darf keine Überdachung vorhanden sein.
  - Einzelne Sonnenschirme gelten nicht als Überdachung. Eine umfassende Abdeckung durch Sonnenschutz hingegen gilt als Überdachung.
  - Die Öffnung von Türen oder Zwischenräumen an einzelnen Seiten gilt nicht als «offene Seite»

**13. «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.

**14. «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).
- Werden externe Gäste (im Aussenbereich oder Take-Away) verpflegt, ist darauf zu achten, dass sich externe Gäste und interne Gäste (= im Betrieb arbeitende Personen) nicht mischen.
- 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 15).
- Ausserdem dürfen Restaurants als «Betriebskantine» unter gewissen Voraussetzungen Berufstätige im Ausseneinsatz verpflegen (siehe Frage 16 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.
- Betriebskantinen dürfen nur während den üblichen Essenszeiten geöffnet haben und müssen zwischen 22 Uhr und 6 Uhr geschlossen sein.

**15. «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.
  - 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.
  - Betriebskantinen dürfen nur während den üblichen Essenszeiten geöffnet haben und müssen zwischen 22 Uhr und 6 Uhr geschlossen sein.

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

- Die Gäste müssen von ihrem Arbeitgeber vorgängig schriftlich bei der «Betriebskantine» angemeldet werden. «Betriebskantinen» für Berufstätige im Ausseneinsatz dürfen nur Gäste bedienen, für die eine Reservation vorliegt.
- 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.
- Betriebskantinen für Berufstätige dürfen nur während den üblichen Essenszeiten geöffnet haben und müssen zwischen 22 Uhr und 6 Uhr geschlossen sein.
- Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

## TAKE-AWAY

---

**17. «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.

**18. «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.

**19. «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. Take-Away-Betriebe dürfen Sitzgelegenheiten für die Konsumation einrichten, sofern diese im Aussenbereich sind. Stehtische sind hingegen nicht erlaubt. Vorhandene Toiletten dürfen den Kundinnen und Kunden zur Verfügung gestellt werden.
- Take-Away-Betriebe müssen die Kontaktdaten der Gäste erheben, wenn diese vor Ort in einem Aussenbereich konsumieren.
- Take-Away-Betriebe müssen die Kontaktdaten der Gäste nicht erheben, wenn diese nicht vor Ort konsumieren.

## **20. «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.

## **21. «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**

---

### **22. «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.

### **23. «Sind Veranstaltungen erlaubt?»**

- Veranstaltungen mit mehr als 15 Teilnehmenden sind grundsätzlich verboten. Vom Verbot ausgenommen sind (siehe [Art. 6, Abs. 1 und 2 Covid-19-Verordnung besondere Lage](#)):
  - Veranstaltungen mit bis zu 15 Personen (siehe Frage 25 und 29)
  - 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 26).
  - Betriebliche Aktivitäten und Arbeitstreffen (siehe Fragen 27 und 28).
  - Veranstaltungen im Bildungsbereich (siehe Frage 30).
  - Veranstaltungen vor Publikum (siehe Frage 32).

### **24. «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 23). 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 via Catering oder Take-Away durch den gastgewerblichen Betrieb ist nicht zulässig. Verpflegung via Catering durch ein externes Catering-Unternehmen ist erlaubt.



- Bei der Verpflegung via Catering dürfen die Mitarbeitenden des externen Catering-Unternehmens nicht vor Ort sein. Einzig die Abgabe der Lieferung ist erlaubt. Das gilt auch für Veranstaltungen in nicht-gastgewerblichen Innenräumen.
- Bei der Durchführung von zulässigen Veranstaltungen in gemieteten gastgewerblichen Räumlichkeiten sind Schutzmassnahmen erforderlich.

**25. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für Veranstaltungen im nichtprofessionellen Kulturbereich vermieten?» (NEU)**

- Ja, wenn es sich um eine zulässige Veranstaltung im nichtprofessionellen Kulturbereich handelt. Als Veranstaltung im nichtprofessionellen Kulturbereich gelten beispielsweise die Probe einer Laientheatergruppe oder eines Musikvereins.
- Das Personenlimit beträgt 15 Personen. In Innenräumen sollen grundsätzlich sowohl die Maske getragen als auch der Abstand eingehalten werden. Ist das Tragen der Maske aufgrund der Art der Aktivität nicht möglich (bspw. bei einer Blasmusikprobe), muss sichergestellt werden, dass jede Person eine genügend grosse Fläche zur alleinigen Nutzung zur Verfügung hat.
  - Als genügend grosse Fläche bei Aktivitäten wie Singen, Blasmusik, lautes Sprechen gilt eine Fläche von 25 Quadratmetern pro Person.
  - Als genügend grosse Fläche bei anderen Aktivitäten gilt eine Fläche von 15 Quadratmetern pro Person.
- Nichtprofessionelle Auftritte vor Publikum bleiben verboten.

**26. «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](#)). Das Schutzkonzept ist durch den Organisator der Veranstaltung zu erstellen.
- 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 via Catering oder Take-Away durch den gastgewerblichen Betrieb ist nicht zulässig. Im Fall von Catering durch ein externes Catering-Unternehmen dürfen die Mitarbeitenden des externen Unternehmens nicht vor Ort sein.

**27. «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.

- Für Seminare mit einem externen Referenten gelten die Bedingungen für Veranstaltungen vor Publikum (siehe Frage 32).
- An solchen Sitzungen gilt eine Maskentragpflicht (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. Ein Essen mit Bedienung durch das Personal des (Hotel-)Restaurants ist nicht erlaubt (ausser es handelt sich um Gäste, die im Hotel auch übernachten). Catering oder Take-Away durch den gastgewerblichen Betrieb, der die Räumlichkeiten vermietet, ist nicht zulässig.
- 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](#)).

**28. «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.

**29. «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 dürfen mit maximal 15 Teilnehmenden stattfinden. Der Veranstalter oder Organisator muss ein Schutzkonzept umsetzen.
- Ausnahmen gelten, falls es sich bei der Vereinstätigkeit bspw. um eine Veranstaltung zur politischen Meinungsbildung (max. 50 Personen) handelt (siehe Frage 23). Eine Bewirtung ist dabei nicht zulässig.

**30. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für Kurse, Schulungen oder Weiterbildungen vermieten?»**

- Präsenzveranstaltungen mit maximal 50 Teilnehmenden sind zulässig.
- Räumlichkeiten, in denen eine Präsenzveranstaltung stattfinden, dürfen maximal zu einem Drittel ausgelastet sein.
- Wenn sich die Personen frei bewegen können, müssen mindestens 10 Quadratmeter pro Person zur Verfügung stehen. Wenn der Raum kleiner als 30 Quadratmeter ist, müssen mindestens 6 Quadratmeter pro Person zur Verfügung stehen.
- Wenn die Veranstaltung sitzend stattfindet, darf nur jeder zweite Sitz besetzt sein, oder es ist ein Abstand von 1.5 Metern zwischen den Sitzplätzen einzuhalten.
- Es gilt eine Maskentragpflicht.
- 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 Tätigkeiten erforderlich sind.
- Die Kurse dürfen in einem privaten oder gewerblichen Raum stattfinden, wenn sie diesen Raum exklusiv für die Aktivität mieten. Eine Bewirtung ist dabei allerdings nicht zulässig.

**31. «Dürfen gastgewerbliche Betriebe ihre Räumlichkeiten für Veranstaltungen vor Publikum vermieten?» (NEU)**

- Ja. Bei Veranstaltungen vor Publikum gilt folgendes:
  - In Innenräumen beträgt die Personenobergrenze 50 Personen.
  - In Aussenräumen beträgt die Personenobergrenze 100 Personen.
  - Es gilt eine Sitzpflicht (auch während der Pause), zudem dürfen die Sitzplätze maximal zu einem Drittel besetzt werden.
  - Die Sitzplätze müssen eindeutig einer Besucherin oder einem Besucher zugeordnet werden können.
  - Der Betrieb von Restaurations- oder Take-Away-Betrieben ist verboten, die Konsumation von Speisen und Getränken ebenfalls. Erlaubt ist die Mitnahme eines Getränks und evtl. kleinen Snacks zur Flüssigkeits- und Energiezufuhr (wie bei Reisen im Zug).

**32. «Welche Punkte empfehlen sich, in einem Mietvertrag zu regeln?»**

In einem Mietvertrag empfehlen sich (neben individuellen Abreden) folgende Punkte festzuhalten:

- **Titel: Mietvertrag**
- **Vertragsparteien**
- **Hauptleistungspflichten**
  - Genaue Bezeichnung des Mietobjekts (Bsp. Untergeschoss, Speisesaal, 1. Obergeschoss 1. Zimmer rechts, etc.)
  - Dauer des Mietvertrages (Festlegung der Tage, Dauer nach Uhrzeit)
  - Mietzins
- **Nebenleistungspflichten**
  - Verantwortlichkeit des Mieters für Einhaltung der Schutzmassnahmen während des privaten oder geschäftlichen Anlasses.
- **Mögliche weitere Vereinbarungen**
  - Konventionalstrafe bei Nichteinhaltung der Nebenleistungspflichten durch die Mieter
  - Etc.
- **Beidseitige Unterschrift**

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

**33. «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**

---

**34. «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.

### **35. «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.

### **36. «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**

---

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

- Der Betrieb ist seit dem 19. April 2021 verpflichtet, die Kontaktdaten von jedem Gast zu erheben (auch dann, wenn Mindestabstände eingehalten werden oder Trennwände angebracht sind).
- Die Pflicht zur Kontaktdatenerhebung gilt nicht bei minderjährigen Kindern, die von ihren Eltern begleitet werden.
- Die Pflicht zur Kontaktdatenerhebung gilt nicht, wenn ein Betrieb lediglich Take-Away oder Lieferdienst anbietet.

### **38. «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.

### **39. «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.

### **40. «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**

---

### **41. «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.

**42. «Sind Steh-Apéros erlaubt?»**

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

**43. «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.

**44. «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.

**45. «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

---

**46. «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.

**47. «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.

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

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

**49. «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.

**50. «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.

**51. «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**

---

**52. «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 Dampfentwicklung oder starken Schwitzens) – 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 Maskentragepflicht. Personen sind davon ausgenommen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können.

**53. «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.

**54. «Gilt für die Gäste eine Maskentragepflicht?»**

- Ja. In öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen gilt eine Maskentragepflicht. Diese entfällt nur, wenn die Gäste sitzend konsumieren. Gäste, die nur noch für Gespräche oder zum Gesellschaftsspiel am Tisch sitzen und dabei nur punktuell (z.B. ein Getränk) konsumieren, sollen eine Gesichtsmaske 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.

**55. «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.