

## Merkblatt für Betriebe: Ansteckungen vermeiden

Version vom 17. Februar 2022

Seit dem 17. Februar 2022 sind die Massnahmen gemäss Covid-19-Verordnung besondere Lage aufgehoben. Gastgewerbliche Betriebe benötigen kein Schutzkonzept mehr. Um das Ansteckungsrisiko im Betrieb zu minimieren, empfiehlt GastroSuisse nachfolgende Massnahmen. Hygienemassnahmen, regelmässiges Lüften, Abstand halten und das Masketragen helfen, Mitarbeitende und Gäste vor Ansteckungen, Isolation und Erkrankung zu schützen.

### 1. Hygiene & Reinigung

- Händehygienestationen: Gäste haben die Möglichkeit, sich beim Betreten des Betriebes die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Desinfektionsmittel zu desinfizieren.
- Mitarbeitende waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft, sowie vor und nach Pausen. Alternativ werden die Hände mit Desinfektionsmittel desinfiziert.
- Kontaktflächen und Gegenstände werden regelmässig gereinigt, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden.

### 2. Lüften

- Räume, in denen sich mehrere Personen über eine längere Zeit aufhalten, werden regelmässig gelüftet → z. B. stündlich für ca. 5 bis 10 Minuten.
- Für einen raschen Luftaustausch sind die Fenster vollständig zu öffnen.
- Je mehr Personen sich gleichzeitig im Raum aufhalten, desto öfter wird gelüftet.
- Wecker oder CO<sub>2</sub>-Luftmessgeräte erinnern ans Lüften.

### 3. Abstand und Masken

- Sofern möglich, halten alle Personen einen Abstand von 1.5 Metern zueinander.
- Wenn Abstandhalten über eine längere Zeit nicht möglich ist, werden Masken getragen (ausgenommen am Sitzplatz).

### 4. Keine Kranken am Arbeitsplatz

- Mitarbeitende mit Symptomen werden angewiesen, nach Hause zu gehen.
- Diesen Mitarbeitenden wird empfohlen, sich so bald als möglich testen zu lassen.

### 5. Weitere Massnahmen

- Um den Betrieb aufrecht zu erhalten, empfiehlt es sich, möglichst in getrennten Teams zu arbeiten bzw. Personengruppen wo möglich auseinanderzuhalten.