Schutzkonzept für die Veranstaltung "Köbi & s'Rösli macht d'Sunne uf" vom 25. Juli 2020

Rahmenbedingungen

Die Richtlinien für die Durchführung der Veranstaltung orientieren sich an der "Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie gem. Art. 6 Abs. 2 COVID-19-V 2" ergänzt durch das "Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19 des Branchenverbandes GastroSuisse" Die Schutzmassnahmen werden in gewissen Punkten präventiver als notwendig angewendet.

Die Regeln für Veranstaltungen wurden per 22. Juni 2020 vereinfacht und vereinheitlicht. Für alle öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betriebe sowie Veranstaltungen braucht es ein Schutzkonzept. Neu gelten dieselben Vorgaben für alle Konzepte; Musterschutzkonzepte gibt es keine mehr. Über folgende Grundsätze werden die Teilnehmenden beim Eintritt informiert und müssen während der Veranstaltung zwingend eingehalten werden:

1. Symptomfrei an die Veranstaltung

Personen mit Krankheitssymptomen dürfen NICHT an der Veranstaltung teilnehmen. Sie bleiben zu Hause, resp. begeben sich in Isolation und klären mit dem Hausarzt das weitere Vorgehen ab.

2. Abstand halten

Für die Veranstaltung sind die Regeln zu Hygiene und Abstand zentral. Der Veranstalter bemüht sich mit genügend Personal darum, die Distanz von 1,5 Metern zwischen den Tischkanten während der Veranstaltung einzuhalten.

Der Veranstalter bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.

Der Veranstalter stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleideräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.

Aufgrund der örtlichen Gegebenheiten werden die Kontaktdaten der anwesenden Personen erhoben, um nach einem positiven Fall ein Contact Tracing zu ermöglichen. Die Aufbewahrungszeit der Daten beträgt 14 Tage. Zu den obligatorischen Kontaktdaten gehören Name, Vorname, Telefonnummer, Postleitzahl, Tischnummer und die Anwesenheitszeit.

3. Gründlich Hände waschen
Händewaschen spielt eine entscheidende Rolle bei der Hygiene. Wer seine Hände vor und nach der Veranstaltung gründlich mit Seife wäscht, schützt sich und sein Umfeld. Der Veranstalter desinfiziert die Hände der Teilnehmer vor dem Eintritt. Während der Veranstaltung stehen den Teilnehmenden stets "Desinfektionsstationen" kostenlos zur Verfügung.

4. Bestimmung Corona-Beauftragter
Jede Organisation, welche eine Veranstaltung plant, muss einen Corona-Beauftragen bestimmen. Diese Person ist dafür verantwortlich, dass die geltenden Bestimmungen eingehalten werden. Bei unserem Verein ist dies der Präsident Julian Bischofberger. Bei Fragen darf man sich gerne direkt an ihn wenden (Tel. 078 648 79 29).

5. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen
Die Tische werden regelmässig vom Personal desinfiziert. Das Reinigungspersonal ist angewiesen mit Handschuhen zu reinigen und in evt. eine Schutzmaske zu tragen.

6. Einhaltung
Das Schutzkonzept gilt für sämtliche Teilnehmer und Helfer der Veranstaltung.

Tübach, 23.07.2020 Vorstand Köbi und s'Rösli

Beilagen:

- Erfassungsblatt für Gästekontakte
- Checkliste während der Veranstaltung
- Schutzkonzept für das Gastgewerbe unter COVID-19 des Branchenverbandes GastroSuisse
- Infoblatt und FAQ des Bundesamtes für Gesundheit BAG zu Verhaltensempfehlungen und Schutzkonzepten ab 22. Juni 2020

Erfassungsblatt für Gästekontakte

Die Gäste werden gebeten ihre Kontaktdaten anzugeben, damit sie im Bedarfsfall vom kantonsärztlichen Dienst kontaktiert werden können. Wir hoffen auf Ihr Verständnis.

Vorname	Nachname	Telefonnummer	Datum des Besuchs	Uhrzeit	Tischnummer Mitarbeiter

Checkliste während der Veranstaltung zur Einhaltung der Schutzmassnahmen für die Veranstaltung "Köbi & s'Rösli macht d'Sunne uf" vom 25. Juli 2020

1. Händehygiene

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.

Massnahmen	Kontrolle durch	Uhrzeit
Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.		
Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, erfolgt eine Händedesinfektion.		
Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.		

2. Distanz halten

Massnahmen	Kontrolle durch	Uhrzeit
Zwischen den Gästegruppen muss 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 eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.		
Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke, Förderband-Restaurants, Teppanyaki) können mehr als eine Gästegruppe platzieren, sofern der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird.		
Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.		
Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.		
Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleideräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.		
Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.		

3. **Reinigung**

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden

Massnahmen	**Kontrolliert durch**	**Uhrzeit**
Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.		
Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.		
Abfalleimer werden regelmässig geleert.		
Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.		

4. **Information**

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

Massnahmen	**Kontrolliert durch**	**Uhrzeit**
Der Veranstalter informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.		
Der Veranstalter hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.		
Der Veranstalter instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.		
Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Gesichtsvisiere, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden.		
Das Personal wird geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können. Es empfiehlt sich zudem, den Bodenbelag bei Händedesinfektionsmittel-Stationen abzudecken**.**		
Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten, z.B. anhand des aktuellen BAG-Plakates «so schützen wir uns».		
Der Veranstalter informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.		

5. **Management**

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

Massnahmen	**Kontroliert durch**	**Uhrzeit**
Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken), Gesichtsvisiere und Handschuhe an.		
Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).		
Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.		
Die Veranstalter müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.		

6. **Erhebung von Kontaktdaten**

Der Betrieb erhebt Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Massnahmen	**Kontrolliert durch**	**Uhrzeit**
Die Kontaktdaten der anwesenden Personen müssen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.		
Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren: a. die voraussichtliche Unterschreitung des erforderlichen Abstands und das damit einhergehende erhöhte Infektionsrisiko; b. 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.		
Es sind folgende Daten zu erheben: Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer		
Der Veranstalter muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten.		
Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet werden.		
Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach der Teilnahme an der Veranstaltung oder dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.		

Abschluss

Dieses Dokument wurde allen Helfern erläutert.

Die verantwortliche Person ist zuständig für die Umsetzung des Konzepts und für den Kontakt mit den zuständigen Behörden.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____

In Zusammenarbeit mit
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärswesen (BLV)
Bundesamt für Gesundheit (BAG)
Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO)

SCHUTZKONZEPT FÜR DAS GASTGEWERBE UNTER COVID-19

Version 6: 22. Juni 2020, gültig seit dem 22. Juni 2020

EINLEITUNG

Das Schutzkonzept 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 (kein Schutzkonzept erforderlich, sofern es sich nicht um eine öffentlich zugängliche Veranstaltung handelt). Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen Kontrollen durch. Die Unternehmen können zusätzliche betriebsspezifische Massnahmen umsetzen. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z. B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden). Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Covid-19-Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang.

Der Betrieb sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzepts.

GRUNDREGELN

Das Schutzkonzept des Unternehmens muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Der Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Die Restaurationsbetriebe, Barbetriebe und Gemeinschaftsgastronomie stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Diskotheken, Tanzlokale und Nachtklubs erheben die Kontaktdaten anwesender Personen, wenn es zu einem engen Kontakt kommt.
3. Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
4. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen
5. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
6. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
7. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
8. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
9. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 9 erhoben.

GÜLTIGKEIT FÜR FOLGENDE BETRIEBE

Name	Adresse

1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.

Massnahmen
Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, erfolgt eine Händedesinfektion.
Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.

2. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen

Massnahmen
Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.
In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt, a. sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird; oder b. sind die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe zu erheben.
Für Gästebereiche, in denen die Konsumation stehend erfolgt, müssen die Kontaktdaten der dort anwesenden Personen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.
In Gästebereichen von Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation stehend erfolgt, sowie in Diskotheken und Tanzlokalen dürfen gleichzeitig höchstens 300 Gäste im betreffenden Gästebereich, im Lokal oder in einem Sektor anwesend sein. Zwischen den Sektoren muss der erforderliche Abstand eingehalten werden. Ein Wechsel der Besucherinnen und Besucher von einem Sektor in den anderen ist verboten.
Sollen bestimmte Betriebs- oder Veranstaltungsbereiche wie Eingangs- oder Pausenbereiche von Besucherinnen und Besuchern aus allen Sektoren genutzt werden, so müssen die Abstandsregeln eingehalten oder Schutzmassnahmen getroffen und umgesetzt werden.

Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine Mindestabstände für die Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein.
Grossveranstaltungen mit über 1000 Besucherinnen und Besuchern oder über 1000 mitwirkenden Personen sind verboten.

3. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

Massnahmen
Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1,5 Metern während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.
Zwischen den Gästegruppen muss 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 eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke, Förderband-Restaurants, Teppanyaki) können mehr als eine Gästegruppe platzieren, sofern der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.
Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.
Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.
Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.
Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.
Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleideräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.
Eine Unterschreitung des Abstands ist zulässig, wenn geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschrankungen vorgesehen werden. Können aufgrund der Art der Aktivität, wegen örtlicher Gegebenheiten oder aus betrieblichen oder wirtschaftlichen Gründen während einer bestimmten Dauer weder der erforderliche Abstand eingehalten noch Schutzmassnahmen ergriffen werden, so muss die Erhebung von Kontaktdaten der anwesenden Personen nach Punkt 9 vorgesehen werden. Der Unterzeichnende bestätigt in diesem Fall mit seiner Unterschrift, dass der Betrieb weder den erforderlichen Mindestabstand während einer bestimmten Dauer einhalten noch geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschrankungen ergreifen kann, weil dies einen wirtschaftlichen Betrieb verunmöglichen würde. Dies kann etwa beinhalten, dass die Sitzplatzkapazitäten unter Einhaltung des Mindestabstandes zur Deckung der Betriebskosten nicht ausreichen würden, oder dass die räumlichen Gegebenheiten die Einhaltung des Mindestabstandes nicht oder nur mit hohem finanziellen Aufwand zulassen. Der Betrieb begründet im Folgenden die Unterschreitung des Mindestabstandes, sollten andere Gründe ausschlaggebend sein.

Begründung:
Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.
Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (z. B. Take-Away, Selbstbedienungsrestaurants, Bars und Pubs), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen.
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.

Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 m

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

Massnahmen
Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
2 Personen, die länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1,5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) oder Gesichtsvisiere. Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt kein Mindestabstand.
Im Service wird ein Mindestabstand von 1,5 Metern dringend empfohlen. Der Betrieb sollte organisatorische Massnahmen prüfen, damit dieser Abstand eingehalten werden kann (z. B. Service-Tische oder Service-Wagen, Abholstationen, Service über Theke). Kann dieser Mindestabstand nicht gewährleistet werden, schützt der Betrieb das Personal, indem es während der Arbeit durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert wird.
Sollte der Abstand von 1,5 Metern im Service auch nur während kurzer Dauer unterschritten werden, wird das Tragen einer Hygienemaske (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken) oder eines Gesichtsvisiers empfohlen, aber es besteht keine Tragepflicht. Der Betrieb muss es den Mitarbeitenden auf ihren Wunsch hin ermöglichen, mit Hygienemasken oder Gesichtsvisier zu arbeiten. Er kann das Tragen einer bestimmten Hygienemaske oder eines Gesichtsvisiers nur verbieten, wenn das Produkt vergleichsweise stark auffällt und alternative Hygienemasken oder Gesichtsvisiere verfügbar sind.

4. REINIGUNG

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden

Massnahmen
Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.
Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.
Abfalleimer werden regelmässig geleert.
Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.
Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. 4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).
Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Napperons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden.
Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

5. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen
Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen (vgl. **www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene**). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

6. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

Massnahmen
Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken) werden je nach Gebrauch, aber mindestens alle vier Stunden gewechselt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.
Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.
Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

7. INFORMATION

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

Massnahmen
Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.
Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.
Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Gesichtsvisiere, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden.
Das Personal wird geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können. Es empfiehlt sich zudem, den Bodenbelag bei Händedesinfektionsmittel-Stationen abzudecken**.**
Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten, z.B. anhand des aktuellen BAG-Plakates «so schützen wir uns».
Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

8. MANAGEMENT

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

Massnahmen
Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach. Bei Bedarf bietet er Hygienemasken (z. B. chirurgische Masken, OP Masken), Gesichtsvisiere und Handschuhe an.
Für Mitarbeitende mit Hygienemasken werden höhere Pausenfrequenzen eingeplant (alle 2 Stunden).
Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.
Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.
Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen. Sie können einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen oder einzelne Veranstaltungen verbieten oder auflösen.

9. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

Der Betrieb erhebt Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Massnahmen
Die Kontaktdaten der anwesenden Personen müssen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen kommt.
Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren: a. die voraussichtliche Unterschreitung des erforderlichen Abstands und das damit einhergehende erhöhte Infektionsrisiko; b. 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.
Kontaktdaten können insbesondere über Reservations- oder Mitgliedersysteme oder mittels Kontaktformular erhoben werden.
Es sind folgende Daten zu erheben: a. Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer b. in Gästebereichen von Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation stehend erfolgt, sowie in Diskotheken und Tanzlokalen: die Ankunfts- und Weggangszeit; c. bei Veranstaltungen ohne Sitzplätze mit mehr als 300 Personen: der Sektor, in dem sich die Person aufhalten wird.
Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen sowie in Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben, in denen die Konsumation sitzend an Tischen erfolgt, genügt die Erfassung der Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gruppe.
Der Betreiber oder Organisator muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten.
Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet werden.
Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach der Teilnahme an der Veranstaltung oder dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.
Für private Veranstaltungen, namentlich Familienanlässe, die nicht in öffentlich zugänglichen Einrichtungen oder Betrieben stattfinden und deren teilnehmende Personen den Organisatoren bekannt sind, beachtet jede Person die Empfehlungen des Bundesamtes für Gesundheit (BAG) zu Hygiene und Verhalten in der Covid-19-Epidemie. Können weder der empfohlene Abstand eingehalten noch Schutzmassnahmen getroffen werden, so gilt für den Organisator auf Anforderung der zuständigen kantonalen Behörden die Pflicht zur Weitergabe der Kontaktdaten der anwesenden Personen.

ANHÄNGE

Anhang	Zweck

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Die verantwortliche Person ist zuständig für die Umsetzung des Konzepts und für den Kontakt mit den zuständigen Behörden.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: _____

FAQ neues Coronavirus

Datum: 19.6.2020

Verhaltensempfehlungen und Schutzkonzepte

Mit den Lockerungen der Massnahmen zum Schutz der Bevölkerung vor dem neuen Coronavirus, bewegen sich wieder mehr Menschen im öffentlichen Raum. Auch wenn sich die aktuellen Fallzahlen auf einem erfreulich tiefen Niveau eingependelt haben, zeigen die Erfahrungen im Ausland, dass ein punktuelles Aufflammen von Ansteckungen in naher Zukunft auch in der Schweiz möglich ist.

Der Bundesrat setzt auch in Zukunft stark auf eigenverantwortliches Handeln. Die Abstands- und Hygieneregeln und Schutzkonzepte bleiben zentral und sollen helfen, Neuansteckungen und damit einen Wiederanstieg der Fallzahlen zu verhindern.

Die Regeln werden per 22. Juni 2020 vereinfacht und für die verschiedenen Lebensbereiche vereinheitlicht. Für alle öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betriebe sowie Veranstaltungen braucht es ein Schutzkonzept. Neu gelten dieselben Vorgaben für alle Konzepte; Musterschutzkonzepte gibt es keine mehr.

Der Mindestabstand zwischen zwei Personen wird aufgrund der tiefen Fallzahlen von 2 Metern auf 1,5 Meter reduziert. Ein erhebliches Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1,5 Metern während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann. Der Abstand kann weiterhin unterschritten werden, wenn eine Maske getragen wird oder Trennwände vorhanden sind. Falls die Distanzmassnahmen nicht eingehalten werden können, müssen Kontaktlisten geführt werden. Damit ist bei einem positiven Fall das Nachverfolgen der Kontakte (Contact Tracing) sichergestellt.

Öffentlich zugängliche Einrichtungen, Betriebe und Veranstaltungen

1. Bisher galt generell die Abstandsregel von 2 Metern. Wieso gilt jetzt neu 1,5 Meter?

Die Abstandsregel gehört weiterhin zu den wirksamsten Massnahmen, mit der jede und jeder sich und andere schützen kann. Der vorgeschriebene Abstand soll jedoch aufgrund der tiefen Fallzahlen von 2 Metern auf 1,5 Meter reduziert werden. In Restaurants führt der heute vorgeschriebene Abstand von 2 Metern zwischen den Tischen bzw. Gästegruppen zu grossen Umsatzeinbussen.

Gemäss aktuellen Daten senkt ein Abstand von mehr als 1 Meter sowohl im Gesundheitswesen als auch im Alltag das COVID-19-Ansteckungsrisiko um mehr als 80 %. Das Ansteckungsrisiko ist umso höher, je geringer der Abstand ist. Es erhöht sich jedoch auch in Situationen, in welchen besonders viele Tröpfchen ausgestossen werden, wie beim Singen oder lautem Sprechen aufgrund von Umgebungslärm.

2. Welche Schutzmassnahmen müssen zum Beispiel im Kino oder im Fitnessstudio ab 22. Juni eingehalten werden?

Für alle Veranstaltungen und Betriebe bleiben die Regeln zu Hygiene und Abstand zentral. Die Händehygiene ist eine grundlegende Massnahme zur Verhinderung der Übertragung von Keimen. Für alle Personen soll regelmässiges Händewaschen oder Händedesinfektion möglich sein. Künftig muss deshalb neu überall ein Händedesinfektionsmittel oder Waschbecken mit Seife zur Verfügung stehen. Zudem soll wenn immer möglich ein genügend grosser Abstand zwischen den Personen eingehalten werden.

Falls die Einhaltung der Abstandsvorgabe von 1,5 Metern aufgrund der Art der Aktivität, wegen örtlicher Gegebenheiten oder aus betrieblichen Gründen nicht möglich ist, können die Betreiber und Organisatoren von Veranstaltungen stattdessen Schutzmassnahmen wie Masken oder Trennwände vorsehen. Können weder Abstandhaltung noch Schutzmassnahmen ergriffen werden, müssen die Kontaktdaten der anwesenden Personen erhoben werden, um nach einem positiven Fall ein Contact Tracing zu ermöglichen. Die Betreiber eines Kinos oder eines Fitnessclubs können also aufgrund der spezifischen Situation entscheiden, welche Massnahmen sie ins Schutzkonzept aufnehmen und in ihrem Betrieb umsetzen.

3. Was gilt in den Restaurants? Kann der Betreiber selber entscheiden, ob er seine Gäste schützen kann oder ob er aus betrieblichen oder wirtschaftlichen Gründen mit Kontaktlisten arbeitet?

Der Betreiber muss entweder die Gästegruppen so an den einzelnen Tischen platzieren, dass der Abstand zwischen den Gruppen eingehalten wird (zwischen den Tischkanten 1,5 Meter Abstand) oder er muss Abtrennwände installieren. Wenn der Abstand aus betrieblichen oder wirtschaftlichen Gründen nicht eingehalten werden kann, muss der Betreiber die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe erheben. Das Sammeln der Kontaktdaten ist aus Datenschutzgründen nur zulässig, wenn die betroffenen Personen darüber informiert sind und die Massnahme verhältnismässig ist, also Massnahmen wie Abstandhalten, Trennwände oder allenfalls das Tragen von Masken nicht möglich sind.

4. Welche Kontaktdaten müssen erhoben werden?

Zu den obligatorischen Kontaktdaten gehören Name, Vorname, Telefonnummer, Postleitzahl, aber auch allfällige Sitzplatznummer (z. B. im Theater) oder die Anwesenheitszeit (z. B. in der Diskothek).

Ein Unterschreiten des Abstandes ohne Schutzmassnahmen und somit die Erhebung von Kontaktdaten ist bis zu einer maximalen Anzahl von 300 Kontakten pro Person pro Veranstaltung zulässig. Bei Familien oder anderen Teilnehmer- oder Besuchergruppen, die nachweislich untereinander bekannt sind, genügt die Erfassung der Kontaktdaten von nur einer Person.

Die Gäste müssen darüber informiert werden, dass der Veranstalter auf Abstands- und Schutzmassnahmen verzichtet und damit ein grundsätzliches Infektionsrisiko besteht. Das bedeutet auch, dass bei Auftreten eines positiven Falls alle Kontaktpersonen in Quarantäne müssen. Der Veranstalter muss die Gäste zudem über das Sammeln der Kontaktdaten informieren.

Die Kontaktinformationen müssen während 14 Tagen (Inkubationszeit) aufbewahrt werden. Danach werden die Daten gelöscht. Die Umsetzung des Contact Tracings liegt in der Verantwortung der Kantonsärztinnen und Kantonsärzte.

Weitere Informationen:
Bundesamt für Gesundheit, Abteilung Kommunikation und Kampagnen, Sektion Kommunikation, media@bag.admin.ch
www.bag.admin.ch
Diese Publikation erscheint ebenfalls in französischer und italienischer Sprache.

5. Muss ich meine Kontaktdaten abgeben?

Ja. Dazu verpflichtet die Verordnung zur besonderen Lage Kontaktlisten sind ein wichtiges Instrument, wenn in einer Veranstaltung oder Institution die Schutzmassnahmen wie Abstand oder Barriere nicht einhalten kann. Falls sich später herausstellt, dass man nahen und ungeschützten Kontakt zu einer erkrankten Person hatte, wird man informiert und begibt sich in Quarantäne. Der Zutritt zu bestimmten Anlässen und Einrichtungen wird nur Personen erlaubt, die ihre Kontaktdaten vor Ort hinterlegen

6. Gilt die Sperrstunde für Restaurants und Nachtclubs weiterhin?

Nein. Die Sperrstunde zwischen 00.00 Uhr und 06.00 Uhr für Restaurationsbetriebe, Diskotheken, Nachtclubs und Tanzlokale wird per 22. Juni 2020 aufgehoben

7. Im Bus oder Zug kann ich zu Stosszeiten die Abstandsregel nicht einhalten – was gilt dann?

Gerade in Stosszeiten kann der Abstand von 1,5 Metern oft nicht eingehalten werden. Reisenden wird dann dringend empfohlen, eine Maske zu tragen. Alle Reisenden sollen stets eine Gesichtsmaske bei sich tragen. Dies gilt auch in touristischen Verkehrsmittelns wie Bergbahnen. Bei ansteigenden Fallzahlen wird ein Maskenobligatorium neu geprüft. Das Führen von Kontaktlisten ist im Bus oder Zug aus organisatorischen Gründen und wegen der hohen Fluktuation weder möglich noch sinnvoll.

8. Welche Regeln gelten in den Geschäften?

Auch hier gelten die Hygiene- und Abstandsregeln. Kann der Abstand von 1,5 Meter nicht eingehalten werden, müssen Schutzmassnahmen umgesetzt werden, beispielsweise Trennwände. Es kann auch verlangt werden, dass die Kundinnen und Kunden Masken tragen. Das Führen von Kontaktlisten ist in Geschäften aus organisatorischen Gründen und wegen der hohen Fluktuation weder möglich noch sinnvoll.

Schulen

9. Welche Regeln gelten nun für die Bildungseinrichtungen (obligatorische und nachobligatorische)? Muss in den nachobligatorischen Bildungseinrichtungen, zum Beispiel in den Berufsschulen oder Gymnasien, immer noch Abstand eingehalten werden?

Für Schulen gelten grundsätzlich die gleichen Regeln wie für sonstige Einrichtungen. Die Verantwortlichen müssen für ihre Schule ein Schutzkonzept erstellen und darin soweit möglich die Basismassnahmen berücksichtigen. Dies gilt neben den Unterrichtsräumen auch für Kantinen, Pausenräume oder Eingangsbereiche.

Bei gleichbleibender Klassenzusammensetzung können Bildungseinrichtungen auf die vorhandenen Kontaktdaten der Teilnehmer und Teilnehmerinnen zurückgreifen, falls die Abstands- und Barrieremassnahmen nicht einhaltbar sind. Sobald jedoch in den Fluren und Pausenräumen etc. wieder eine Durchmischung verschiedener Gruppen stattfinden kann, sind die Abstands- und Barrieremassnahmen prioritär zu behandeln.

Generell ist es wünschenswert, dass auch in Bildungseinrichtungen beim Zusammentreffen vieler Personen die Anzahl Kontakte pro Person so gewählt wird, dass ein Contact Tracing durchführbar ist.

Grundsätzlich liegen der Entscheid und die Bewertung der zu treffenden Massnahmen in der Verantwortung der Schulleitung auf Grundlage der Verordnung.

Für die Angestellten gelten die Regeln des Arbeitsschutzes.

Private Veranstaltungen

10. Ich plane ein privates Fest mit vielen Gästen. Was muss ich beachten?

Bei privaten Veranstaltungen wie Familienanlässen oder Geburtstagsfeiern gilt die Eigenverantwortung; es muss kein Schutzkonzept erarbeitet und umgesetzt werden. Wichtig ist, dass der Gastgeber seine Gäste kennt bzw. weiss, wie er sie nach einem allfälligen positiven Fall erreichen kann. Auch Vereinsaktivitäten im Mitgliederkreis oder mit namentlich bekannten Personen z.B. im Vereinslokal gelten als private Veranstaltungen. Öffentlich zugängliche Vereinsaktivitäten oder Vereinsanlässe im öffentlich zugänglichen Einrichtungen wie Museen folgen jedoch den üblichen Regeln. Auch hier gilt die Obergrenze von 300 Kontakten pro Person, um ein Contact Tracing durchführen zu können.

Massnahmen im Arbeitsbereich

11. Welche Regeln gelten am Arbeitsplatz?

Die Home-Office-Empfehlungen werden aufgehoben. Am Arbeitsplatz hat der Arbeitgeber eine gesetzlich verankerte Fürsorgepflicht für seine Angestellten, das heisst, er muss den Schutz der Arbeitnehmenden gewährleisten. Vorrang haben dabei die Massnahmen bezüglich Abstand, Händehygiene und Reinigung. Kann der Abstand nicht eingehalten werden, sind Massnahmen gemäss dem STOP-Prinzip zu treffen (z. B. physische Trennung, getrennte Teams oder Tragen von Masken). In Fällen, in denen aus beruflichen Gründen weder die Einhaltung der Abstand von 1,5 Meter noch Schutzmassnahmen wie Abschrankungen oder Masken möglich sind, sind andere Präventionsmassnahmen zu treffen, wie etwa die Eingrenzung von engeren Kontakten auf beständige Teams.

In nicht öffentlich zugänglichen Betrieben muss kein Schutzkonzept vorgelegt werden, jedoch sind die Vorgaben betreffend Hygiene und Abstand einzuhalten. Für die Kontrollen vor Ort in den Unternehmen zur Umsetzung der Vorgaben sind die SUVA (v. a. in Bau und Industrie) oder die kantonalen Arbeitsinspektionen (alle anderen Unternehmen) zuständig.

12. Wenn ich zu einer Risikogruppe gehöre, kann ich wieder an meinen Arbeitsplatz zurückkehren?

Die Zahl der Neuinfektionen ist derzeit klein. Deshalb ist auch ein besonderer Schutz von Personen ab 65 Jahren oder mit bestimmten Grunderkrankungen am Arbeitsplatz über die grundlegenden Schutzmassnahmen hinaus nicht mehr notwendig. Es gilt die Fürsorgepflicht des Arbeitgebers.

Grosse Veranstaltungen

13. Sind Veranstaltungen mit mehr als 300 Personen wieder erlaubt?

Ab dem 22. Juni 2020 wird die maximale Personenzahl bei Veranstaltungen von 300 auf 1000 angehoben. Wenn eine klare Trennung der Personengruppen (z. B. Sportler oder Kulturschaffende auf der einen und Publikum auf der anderen Seite) möglich ist, so gilt diese Obergrenze pro Personengruppe – also beispielsweise 1000 Sportlerinnen und 1000 Zuschauer, aber nicht 800 Sportlerinnen und 1200 Zuschauer. Die Veranstalter müssen in der Lage sein, die Personenzahl, die im Falle eines Contact Tracings kontaktiert werden muss, auf maximal 300 zu begrenzen. Dies kann durch Eingrenzung von Sektoren, durch Sitzplatzreservationen und Lenkung von Personenströmen erreicht werden. Ausserhalb dieser Sektoren, wenn die Möglichkeit einer Vermischung der Personengruppen besteht (im Eingangsbereich, auf der Toilette, beim Getränkeausschank) muss entweder der Mindestabstand eingehalten oder eine Maske getragen werden. Veranstaltungen, bei

denen eine Eingrenzung der Kontaktpersonen auf maximal 300 Personen nicht möglich ist, bleiben weiterhin verboten.

Mit entsprechenden organisatorischen Massnahmen sind damit auch 1. August-Veranstaltungen durchführbar. Die Kantone können Ausnahmen beschliessen, in Form von Erleichterungen oder von Verschärfungen.

14. Wann sind Grossveranstaltungen mit mehr als 1000 Personen wieder möglich?

Sofern sich die epidemiologische Lage nicht verschlechtert, sind Grossveranstaltungen mit mehr als 1000 Personen ab Anfang September 2020 wieder erlaubt. Für solche Grossveranstaltungen werden dieselben Prinzipien gelten wie für Veranstaltungen bis 1000 Personen.

15. Welche Regeln gelten für Demonstrationen?

Das Verbot von Menschenansammlungen im öffentlichen Raum wird per 22. Juni 2020 aufgehoben. Bei politischen Kundgebungen gilt die Beschränkung auf 1000 Personen aus Praktikabilitätsgründen nicht. Sie sind ab 20. Juni ohne Obergrenze erlaubt; es gilt jedoch eine Maskenpflicht.

Im privaten Umfeld

16. Hände schütteln, Küsschen austauschen, einen Freund umarmen: Wann ist das alles wieder möglich?

Der Zeitpunkt ist schwierig vorauszusehen. Doch Körperkontakt mit Personen, die nicht im selben Haushalt wohnen, sollte man weiterhin unterlassen. Das heisst: Wir werden noch länger mit diesen Einschränkungen leben. Nur so können wir uns und alle anderen schützen.

Das gilt auch für die Schutzmassnahmen. Eine vollständige Aufhebung von Abstands- und Schutzmassnahmen oder Kontaktlisten und den entsprechenden Schutzkonzepten wird voraussichtlich über längere Zeit nicht möglich sein. Sie ist dann angezeigt, wenn sich die epidemiologische Situation anhaltend auf stabil tiefem Niveau bewegt oder eine Therapie oder eine Impfung gegen COVID-19 für die Schweizer Bevölkerung zur Verfügung steht.

17. Eine Grillparty im Garten oder im Wald: ist das erlaubt, und welche Regeln muss ich einhalten?

Auch im privaten Umfeld bleiben die Hygiene- und Abstandsregeln wichtig. Wenn man die Hände nicht waschen kann, hilft ein Händedesinfektionsmittel. Beim Niesen oder Husten ins Taschentuch oder in die Armbeuge niesen. Und wichtig ist zudem, die Anwesenden zu kennen und zu wissen, wo man sie im Notfall später erreichen kann. Wenn Symptome auftauchen, den Arzt aufsuchen und sich testen lassen.

Weitere Informationen:
Bundesamt für Gesundheit, Abteilung Kommunikation und Kampagnen, Sektion Kommunikation, media@bag.admin.ch
www.bag.admin.ch
Diese Publikation erscheint ebenfalls in französischer und italienischer Sprache.