

SCHUTZKONZEPT FÜR DAS GASTGEWERBE UNTER COVID-19

Version 16: 6. Mai 2021, gültig ab dem 19. April 2021

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. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen Kontrollen durch.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes. Bitte beachten Sie, dass einige kantonale Bestimmungen über dieses Schutzkonzept hinausgehen. Die zuständige kantonale Behörde kann Erleichterungen bewilligen, wenn die epidemiologische Lage dies zulässt und der Veranstalter oder Betreiber ein Schutzkonzept vorlegt. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang. Die Unternehmen können zusätzliche betriebspezifische 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 Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie. Hält ein Betreiber oder Organisator die Verpflichtungen nach dieser Verordnung vorsätzlich nicht ein, kann er mit Busse bestraft werden.

Der Betrieb von Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben sowie von Diskotheken und Tanzlokalen ist verboten. Das Verbot gilt nicht für folgende Betriebe und Bereiche:

- 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.
- Restaurationsbetriebe, die in Innenbereichen einzig Berufschauffeurinnen und -chauffeuren, Berufsleuten, die im Freien arbeiten müssen, namentlich in der Landwirtschaft und im Bausektor, sowie Handwerkerinnen, Handwerkern und Berufstätigen auf Montage offenstehen. 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.
- Restaurations-, Bar- und Clubbetriebe einschliesslich Take-Away-Betriebe, soweit sie ausschliesslich im Aussenbereich Sitzplätze für die Konsumation der Speisen und Getränke anbieten. Diese müssen zwischen 23 Uhr und 6 Uhr geschlossen sein.

Als Aussenbereich gelten Terrassen und andere Bereiche ausserhalb eines Gebäudes, die zur Gewährleistung einer freien Zirkulation der Luft:

1. nicht überdacht sind, oder
2. überdacht und mindestens zur Hälfte ihrer Seiten offen sind.

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 ist für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Tragen einer Gesichtsmaske in Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben
3. Die Restaurationsbetriebe, Gemeinschaftsgastronomie sowie Bar- und Clubbetriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.
4. 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.
5. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen
6. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen. Für Mitarbeitende von Unternehmen, die über ein Testkonzept verfügen und der vor Ort tätigen Belegschaft mindestens einmal pro Woche Testungen anbieten, entfällt bei ihrer beruflichen Tätigkeit die Kontaktquarantäne.
7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
8. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
9. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen.
10. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 10 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. GESICHTSMASKEN

Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben

Massnahmen

Jede Person muss in Innenräumen und Aussenbereichen von Einrichtungen und Betrieben eine Gesichtsmaske tragen. Gäste in Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben, die zwecks Konsumation an einem Tisch sitzen, sind von der Maskenpflicht ausgenommen. Gäste, die ihre Bestellung noch nicht erhalten haben, oder die nur noch für Gespräche oder zum Gesellschaftsspiel am Tisch sitzen und dabei nur punktuell konsumieren, sollen die Gesichtsmaske tragen.

Die Maskentragpflicht gilt in Innenräumen, einschliesslich Fahrzeugen, in denen sich mehr als eine Person aufhält, sowie in Aussenbereichen, auch für das Personal, das dort arbeitet.

Diese Maskentragpflicht entfällt, wenn dies aufgrund der Art der Tätigkeit nicht möglich ist. In diesem Falle sind organisatorische Massnahmen zu treffen wie zum Beispiel, dass die Mitarbeitenden in getrennten Teams arbeiten, oder es werden zwischen ihnen Abschränkungen (z. B. Trennwände, Gardinen, Vorhänge) angebracht. Weiter entfällt die Maskentragpflicht, wenn alleine in einem abgetrennten Raum gearbeitet wird.

Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand auch beim Tragen einer Maske möglichst einzuhalten.

Als Gesichtsmasken gelten Atemschutzmasken, Hygienemasken sowie auch Textilmasken, die eine hinreichende, schützende Wirkung entfalten.

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.

Personen, die sich trotz Hinweisen und Ermahnungen nicht an die Maskentragpflicht halten, sind wegzuweisen.

3. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN – NUR SITZEND KONSUMIEREN

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen, und dass Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.

Massnahmen

Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.

In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben

- 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
- sind wirksame Abschränkungen zwischen Gästegruppen zu platzieren (z. B. Trennwände).

In Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben dürfen höchstens vier Personen an einem Tisch sitzen, ausgenommen Familien mit Kindern die im selben Haushalt leben.

In Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben einschliesslich Take-Away-Betrieben dürfen Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.

Bei Aussenbereichen muss die Luftzirkulation gewährleistet sein. Bei überdachten Bereichen darf höchstens bei der Hälfte der Seiten der Aussenanlage Wände oder wandähnlichen Abtrennungen vorhanden sein. Sind bei mehr als der Hälfte der Seiten Abschränkungen vorhanden, darf keine Überdachung vorhanden sein.

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 und tragen eine Maske.

Bei Veranstaltungen ohne Publikum gilt eine Obergrenze von maximal 15 Personen. Der Organisator der Veranstaltung muss ein Schutzkonzept gemäss Covid-19-Verordnung besondere Lage erarbeiten und umsetzen. Je nach Art der Veranstaltung sind weitere Vorgaben gemäss Verordnung zu beachten.

Gastgewerbliche Betriebe dürfen Räumlichkeiten für zulässige Veranstaltungen vermieten. Eine Bewirtung in den Innenräumen ist nicht gestattet. Möglich ist aber das übliche Grundangebot bei der Vermietung eines Saales, wie z.B. Mineralwasser, auf den Tischen bereitzustellen.

Bei Veranstaltungen vor Publikum gilt:

- maximal ein Drittel der Sitzplätze darf besetzt sein;
- ein Limit von 50 Personen, wenn die Veranstaltung im Innenbereich stattfindet;
- ein Limit von 100 Personen, wenn die Veranstaltung im Aussenbereich stattfindet;
- eine Sitzpflicht, auch bei Pausen;
- die Sitzplätze müssen den Besucherinnen und Besuchern zugeordnet sein;
- ein Konsumationsverbot;

In Betriebskantinen dürfen ausschliesslich im betreffenden Betrieb arbeitende Personen verköstigt werden (ausgenommen Take-Away-Angebote).

Betriebskantinen für Berufstätige im Ausseneinsatz dürfen Personen der folgenden Berufsgruppen verköstigen:

- Landwirtschaftssektor (Gartenbau, Land- und Forstwirtschaft),
- Handwerker,
- Bau- und Strassenarbeiter (Bauhaupt- und Ausbaugewerbe),
- Berufstätige im Bereich Montageservice,
- Berufschaffeuere

Betriebskantinen für Berufstätige im Ausseneinsatz müssen ihr Angebot der zuständigen kantonalen Behörde melden und dürfen nur Gäste mit Reservation bedienen. Die Reservationspflicht entfällt bei Berufschaffeuere.

Bei der Konsumation muss der erforderliche Abstand von jeder Person eingehalten oder es müssen wirksame Abschränkungen angebracht werden. Die Konsumation muss sitzend erfolgen.

4. 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

Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.

Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1,5 Metern ohne Schutzmassnahmen 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) oder Theken (z. B. Bars) können mehr als eine Gästegruppe/vier Personen daran platzieren, sofern

der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand.
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 Umkleieräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.
Eine Unterschreitung des Abstands zwischen unterschiedlichen Gästegruppen ist zulässig, wenn zweckmässige Abschränkungen angebracht werden.
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. Die Konsumation muss sitzend erfolgen.
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.

5. 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-Nappons 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.

6. 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.

7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

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

Massnahmen

Gesichtsmasken werden je nach Gebrauch gewechselt und/oder gereinigt. 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.

8. 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, das Tragen der Masken 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, 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.

9. 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.

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 und Betrieben 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 Bussen verhängen, oder einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen.

Die Arbeitgeber müssen gewährleisten, dass die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer die Empfehlungen des BAG betreffend Hygiene und Abstand einhalten können. Hierzu sind entsprechende Massnahmen vorzusehen und umzusetzen.

Wo dies aufgrund der Art der Aktivität möglich und mit verhältnismässigem Aufwand umsetzbar ist, sorgen Arbeitgeber dafür, dass die Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer ihre Arbeitsverpflichtungen von zu Hause aus erfüllen.

Ist aus betrieblichen Gründen die Präsenz besonders gefährdeter Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer vor Ort ganz oder teilweise unabdingbar, wird der Arbeitsplatz so ausgestaltet, dass jeder enge Kontakt mit anderen Personen ausgeschlossen ist oder es werden weitere Schutzmassnahmen nach dem STOP-Prinzip (Substitution, technische und organisatorische Massnahmen, persönliche Schutzausrüstung) ergriffen.

10. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

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

Massnahmen

Die Betreiber müssen die Kontaktdaten von jedem Gast erheben. Davon ausgenommen sind Kinder, die mit ihren Eltern anwesend sind.

Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren:

- 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:

- Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer, Tisch- oder Sitzplatznummer.

Der Betreiber, Organisator oder 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 unverzüglich in elektronischer Form weitergeleitet werden.

Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.

Der Betreiber, Organisator oder Veranstalter hat durch geeignete Vorkehrungen sicherzustellen, dass die Korrektheit der erhobenen Kontaktdaten gewährleistet ist.

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: _____