



## Checkliste «Schutzkonzept»

### Grundsätzliches:

- ✓ Hände regelmässig reinigen.
- ✓ Besucher für die Einhaltung des Schutzkonzeptes sensibilisieren.
- ✓ Für das Tragen von Schutzmasken/Gesichtsvisieren gibt es keine allgemeine Tragpflicht. Dies wird generell empfohlen, wenn der Abstand von 1.5m nicht eingehalten werden kann.
- ✓ Einhalten der allgemeinen BAG-Hygiene-Regeln.

### Schicht «Abräumen»:

- ✓ Oberflächen der Tische bei Besucherwechsel desinfizieren.

### Schicht «Abwaschen»:

- ✓ Gereinigtes Geschirr darf nur mit Schutzhandschuhen angefasst werden.

### Schichten «Essens- und Getränkeausgabe»:

- ✓ Tragen von Schutzmaske oder Gesichtsvisier ist Pflicht.
- ✓ Tragen von Schutzhandschuhen ist Pflicht.
- ✓ Tresen sind regelmässig zu desinfizieren.



## Checkliste «Schutzkonzept»

### Grundsätzliches:

- ✓ Hände regelmässig reinigen.
- ✓ Besucher für die Einhaltung des Schutzkonzeptes sensibilisieren.
- ✓ Für das Tragen von Schutzmasken/Gesichtsvisieren gibt es keine allgemeine Tragpflicht. Dies wird generell empfohlen, wenn der Abstand von 1.5m nicht eingehalten werden kann.
- ✓ Einhalten der allgemeinen BAG-Hygiene-Regeln.

### Schicht «Abräumen»:

- ✓ Oberflächen der Tische bei Besucherwechsel desinfizieren.

### Schicht «Abwaschen»:

- ✓ Gereinigtes Geschirr darf nur mit Schutzhandschuhen angefasst werden.

### Schichten «Essens- und Getränkeausgabe»:

- ✓ Tragen von Schutzmaske oder Gesichtsvisier ist Pflicht.
- ✓ Tragen von Schutzhandschuhen ist Pflicht.
- ✓ Tresen sind regelmässig zu desinfizieren.