



## **Merkblatt**

### **Restauration und Veranstaltungen bis 300 Personen (Stand: 11. Juni 2020, 16.30 Uhr)**

#### **Allgemein gilt:**

#### **Restaurationen inkl. Bars, Nachtclubs, Discotheken und Tanzlokale**

- Öffentlich zugängliche Betriebe und Einrichtungen benötigen ein Schutzkonzept (darunter fallen auch Eventlokale, Berghütten etc.)
- Restaurationen inkl. Bars benötigen ein Schutzkonzept (nach GastroSuisse) und müssen die speziellen gesetzlichen Vorgaben erfüllen. Dies gilt auch im Fall geschlossener Gesellschaften und von öffentlichen und privaten Veranstaltungen in Restaurationsbetrieben inkl. Bars. (siehe FAQ)
- Nachtclubs, Diskotheken, Tanzlokale benötigen ein Schutzkonzept. Die Konsumation stehend ist erlaubt. Pro Tag dürfen max. 300 Personen unter Angabe ihrer Kontaktdaten den Nachtclub, die Diskothek oder das Tanzlokal betreten.
- Restaurationen inkl. Bars, Nachtclubs, Discotheken und Tanzlokale müssen zwischen 24.00 Uhr und 06.00 Uhr geschlossen sein. Dies gilt auch für geschlossene Gesellschaften sowie öffentliche und private Veranstaltungen in Restaurationsbetrieben inkl. Bars. Im Fall von Restaurationen im Hotel dürfen (nur) Hotelgäste auch nach 24.00 Uhr an der Bar oder im Zimmer bedient werden.

#### **Öffentliche Veranstaltungen bis 300 Personen und Catering/Gastroangebote**

- Öffentliche Veranstaltungen benötigen ein Schutzkonzept, welches sich auf das Rahmenschutzkonzept des BAG stützt (siehe FAQ). Können Abstands- und Hygieneregeln nicht immer eingehalten werden und erweisen sich andere Massnahmen wie bspw. das Maskentragen als nicht zweckmässig, ist zwingend eine Kontaktliste aller anwesenden Personen zu führen. Es gilt keine Sperrstunde für die öffentliche Veranstaltung ausserhalb von Restaurationen inkl. Bars, Nachtclubs, Discotheken und Tanzlokale.
- Verantwortlich für die Umsetzung des Schutzkonzeptes einer öffentlichen Veranstaltung ist der Veranstalter oder eine vorab bezeichnete Person.
- Catering/Gastroangebote an öffentlichen Veranstaltungen unterstehen den Regelungen der Gastrobetriebe. D.h. die Konsumation ist nur sitzend erlaubt und es gilt die Sperrstunde um 24.00 Uhr (gilt aber nur für Catering/Gastroangebote und nicht für die öffentliche Veranstaltung als solche).

#### **Private Veranstaltung bis 300 Personen und Catering/Gastroangebote**

- Private Veranstaltungen benötigen kein Schutzkonzept. Soweit die Empfehlungen des BAG betreffend Hygiene und soziale Distanz nicht eingehalten werden können, müssen die Kontaktdaten der Teilnehmenden zwingend aufgenommen werden (resp. bekannt sein).
- Der Veranstalter trägt die Verantwortung, dass die Empfehlungen des BAG betreffend Hygiene und soziale Distanz eingehalten werden oder bei Bedarf die Kontaktliste geführt wird
- Catering/Gastroangebote an privaten Veranstaltungen, die nicht in einem Restaurant oder in einer Bar stattfinden, unterstehen nicht den Regelungen der Gastrobetriebe. D.h. ein Stehapero ist möglich und die Sperrstunde um 24.00 Uhr gilt nicht.



**FAQ:**

**1. Was ist eine öffentliche Veranstaltung?**

Die Veranstaltung ist für jedermann frei zugänglich oder Eintrittskarten etc. sind bis 300 Personen frei verfügbar/erhältlich.

**2. Wo finde ich Rahmenschutzkonzepte für eine öffentliche Veranstaltung?**

Diese finden Sie unter [Rahmenschutzkonzept öffentliche Veranstaltung](#). Dieses gilt als Vorlage und Mindestvoraussetzung. Es ist insbesondere ein auf Ihre öffentliche Veranstaltung massgeschneidertes Schutzkonzept zu erstellen.

**3. Woran muss ich mich als Veranstalterin halten? Gelten die Abstandsregeln noch?**

Die Abstands- und Hygieneregeln gelten nach wie vor. Primär müssen diese eingehalten werden. Wenn dies aufgrund der Art des Anlasses oder aufgrund der Räumlichkeiten nicht möglich ist, müssen Schutzmassnahmen wie Maskentragen etc. in Erwägung gezogen werden. Wenn diese Massnahmen nicht in Frage kommen, müssen Kontaktlisten aller anwesenden Personen zwingend geführt werden. Wer die Abstands- und Hygieneregeln nicht einhalten kann, läuft eher Gefahr, dass die anwesenden Personen im COVID-19-Krankheitsfall in Quarantäne müssen.

**4. Was ist eine private Veranstaltung?**

Kriterium für eine private Veranstaltung ist, dass den Organisatorinnen und Organisatoren alle teilnehmenden Personen bekannt sind, meist wird auch eine Teilnahme auf persönliche Einladung erfolgen. Angesprochen sind damit insbesondere Familienanlässe wie Hochzeiten, Geburtstagsfeste oder Familienfeste.

**5. Was gilt, wenn ich eine private Veranstaltung in einem Betrieb oder Einrichtung mit Schutzkonzept veranstalte/feiere?**

Es gilt grundsätzlich das Schutzkonzept des Betriebes oder der Einrichtung. Feiern Sie bspw. eine Hochzeit in einer Kirche, so gilt das Schutzkonzept der Kirche.

**6. Ich feiere meine Hochzeit in einem Festsaal eines Restaurants, was gilt nun?**

Es gelten die Vorgaben für die Restaurationsbetriebe. Konkret muss die Konsumation sitzend erfolgen und es gilt die Sperrfrist von 24.00 Uhr.

**7. Welche Betreiber einer Einrichtung benötigen ein Schutzkonzept?**

Alle öffentlich zugänglichen Betriebe und Einrichtungen resp. solche, welche durch jedermann buchbar sind (z.B. Eventlokal; Berghütte etc.) benötigen ein Schutzkonzept.

**8. Wo finde ich ein Schutzkonzept?**

Vielen Branchenorganisation und Verbände bieten Schutzkonzeptvorlagen an. Ebenfalls findet man Musterschutzkonzepte unter <https://backtowork.easygov.swiss/>. Die Vorlagen sind als Mindestvoraussetzungen zu verstehen und zwingend einzuhalten.



### **9. Muss ein Vereinslokal über ein Schutzkonzept verfügen?**

Ja, sofern dieses durch jedermann frei zugänglich oder buchbar ist. Dies gilt hingegen nicht, wenn das Vereinslokal nur Mitgliedern offensteht. In diesem Fall gelten jedoch die Vorgaben für private Veranstaltungen (siehe oben).

### **10. Was muss ich als Restaurantbetreiber/Wirt/Wirtin beachten?**

Antworten zu diesen Fragen finden Sie bei GastroSuisse, insbesondere bei den dortigen FAQs: <https://www.gastrosuisse.ch/de/angebot/branchenwissen/informationen-covid-19/branchen-schutzkonzept-unter-covid-19/>

### **11. Unterliege ich als Bar mit Tanzfläche den Regelungen der Restaurantionen inkl. Bars oder denjenigen von Clubs, Discotheken und Tanzlokalen?**

Kleinere Mischbetriebe sind als Bar mit sitzender Konsumation einzustufen. Ansonsten ist der Mischbetrieb zulässig, wenn die räumliche und organisatorische Trennung möglich ist. Lokale mit Tanzfläche (vor dem 6. Juni 2020) sind als Clubs, Discotheken oder Tanzlokale einzustufen. Die Einschätzung obliegt schlussendlich der Gemeinde.

### **12. Ich betreibe einen Restaurationsbetrieb/Bar nur als Teil eines anderen Betriebes, darf ich nach 24.00 Uhr noch öffnen?**

Nein, das ist nicht möglich. Eine Ausnahme gilt für Hotelgäste an einer Hotelbar. Bspw. muss eine Bar in einem Casino um 24.00 Uhr schliessen.

### **13. Was ist der Unterschied zwischen einer Veranstaltung und einer Menschenansammlung im öffentlichen Raum?**

Eine öffentliche oder private Veranstaltung ein zeitlich begrenztes, in einem definiertem Raum oder Perimeter stattfindendes und geplantes Ereignis. Dieses Ereignis hat in aller Regel einen definierten Zweck und eine Programmfolge mit thematischer, inhaltlicher Bindung. Mit Blick auf die zulässige Anzahl Personen bei Menschenansammlungen im öffentlichen Raum von 30 Personen ist davon auszugehen, dass entsprechende Gruppenanlässe zumindest ohne weitere zusätzliche Aspekte (Installationen, Musikdarbietungen u.a.m.) nicht als Veranstaltungen gelten. Bilden sich koordiniert mehrere Gruppen von bis zu 30 Personen mit gewissem Abstand, die aber letztlich eine Einheit darstellen, ist hingegen von einer Veranstaltung auszugehen.