



Merkblatt Verpflegungs- und Konsumationsanlässe Ergänzung zum Schutzkonzept für kirchliche Anlässe und Liegenschaften

Grundsätzlich sind ab dem 6. Juni 2020 Verpflegungs- und Konsumationsangebote in kirchlichen Einrichtungen wieder möglich. Dabei müssen die geforderten Hygiene- und Schutzmassnahmen strikt eingehalten werden. Werden Verpflegungs- und Konsumationsanlässe angeboten, gilt es folgende Empfehlungen zu beachten:

- ▶ Kontaktdaten der Gäste erfassen, insbesondere wenn die Distanzvorgaben (< 1.5 Meter während mind. 15 Min.) nicht jederzeit eingehalten werden können und auch keine weiteren Schutzmassnahmen (Trennwände, Tragen von Hygienemasken) bestehen.
- ▶ Gäste im Voraus über Schutzmassnahmen informieren.
- ▶ Risikogruppen beachten, Personen mit Covid-19-Symptomen bereits im Vorfeld erfassen oder allenfalls heimschicken.
- ▶ Abstandregeln sowohl bei der Begrüssung, beim Eintreffen der Gäste als auch an den Tischen beachten, allenfalls Markierungen oder Warteschlangen einrichten.
- ▶ Wo Abstandregeln unterschritten werden, Trennwände aufstellen, Hygienemasken tragen.
- ▶ Auf Buffets und «Teileten» ist zu verzichten. Tellerservice anbieten oder vorbereitete Lunchpakete auf den zugewiesenen Plätzen platzieren.
- ▶ Pro Tisch jemanden bezeichnen, der einschenkt. Andernfalls Getränke in Einzelflaschen darreichen.
- ▶ Keine Gewürze, Zucker- oder Kaffeedosen, Brotkörbli, Cakeplatten u.a. rumreichen.
- ▶ Es dürfen von den Gästen keine Lebensmittel zum Teilen mitgebracht werden.
- ▶ Auch in der Küche Abstandsregeln beachten, bei deren Unterschreitung Hygienemaske tragen oder Trennwände aufstellen. Servicepersonal sollte Hygienemasken und Handschuhe tragen.
- ▶ Einweggeschirr benutzen oder Geschirr in Abwaschmaschine reinigen.
- ▶ WC-Anlagen regelmässig reinigen.
- ▶ Personen, die sich nicht an die Regeln halten, heimschicken.
- ▶ Externe Nutzer/innen haben eine verantwortliche Person zu bezeichnen, welche die Einhaltung der Abstands- und Hygienemassnahmen durchsetzt.