



## **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.ä. 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 benützen 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.