



## **FAQ Réouverture des restaurants – 08.05.2020**

---

### **Combien de personnes peuvent s'asseoir à une même table ?**

Un groupe de clients comprend quatre personnes au maximum ou une famille, c'est-à-dire les parents avec leurs enfants.

### **Le nombre des membres d'une famille et l'âge des enfants sont-ils limités ?**

Les familles de plus de quatre personnes sont autorisées. L'âge des enfants n'est pas défini. Cette dérogation doit permettre à toute famille avec enfants vivant dans un même ménage de s'asseoir à une même table.

### **D'autres clients peuvent-ils venir occuper les places encore vides autour d'une table ?**

Non, les groupes de clients ne doivent pas se mêler les uns aux autres.

### **Les quatre personnes d'un groupe de clients doivent-elles être issues d'un même ménage ?**

Non, mais ces personnes doivent arriver ensemble au restaurant et s'asseoir à une seule et même table.

### **Plus de quatre personnes peuvent-elles prendre place à de très longues tables ?**

Oui, mais une distance minimale de 2 m doit être respectée entre chacun des groupes de clients.

### **Comment la distance minimale entre les groupes de clients est-elle exactement définie ?**

Les groupes de clients doivent être séparés en face et de chaque côté, d'épaule à épaule, par une distance de 2 m. La distance vers l'arrière (« dos à dos ») doit être de 2 m, à compter d'un bord de table à l'autre.

### **La distance de 2 m doit-elle aussi être respectée entre les clients d'un même groupe ou faut-il installer des cloisons de séparation ou des parois de protection en plexiglas ?**

Non, il n'y a pas de distance minimale à respecter entre les clients d'un même groupe.

### **Des distances inférieures à 2 m peuvent-elles être admises ?**

Si les groupes de clients sont séparés par une cloison de séparation, la règle de la distance minimale n'est plus applicable.

### **Quel doit être le matériau des cloisons de séparation ?**

En principe, tous les matériaux sont admis, pour autant que la protection nécessaire soit assurée (par ex. métal, plastique, plexiglas, verre, bois, rideaux en tissu, etc.).

### **Les tables « mange-debout » sont-elles autorisées ?**

Non, les tables « mange-debout » ne sont pas autorisées.

### **Les cuisiniers doivent-ils désormais systématiquement porter des masques et des gants ?**

Dans une cuisine, les 2 m exigés par l'OFSP pour la distanciation sociale ne peuvent souvent pas être respectés sur de longues périodes : des mesures de protection, tels que les cloisons ou les masques de protection, doivent être prévues pour protéger les employés. De toute manière, des règles d'hygiène strictes doivent être respectées en cuisine. Les mesures prescrites par le droit alimentaire sont applicables. À l'heure actuelle, aucun cas de transmission du coronavirus à l'être humain via les aliments n'est connu.

### **Le personnel de service doit-il porter un masque ?**

Dans le service, il est inévitable que la distance soit souvent inférieure aux 2 m prescrits ; le port de masques d'hygiène (par ex. masques chirurgicaux, masques OP) est donc fortement recommandé. Néanmoins, le port du masque n'est pas obligatoire.

### **Le client doit-il emporter ses propres couverts ?**

Non. Le personnel de service a reçu toutes les instructions nécessaires sur la manipulation de la vaisselle et le service dans le respect des règles d'hygiène. Les employés doivent se laver les mains et les désinfecter avant de dresser les tables, plier les serviettes ou polir les couverts. Même non utilisés, les couverts et la vaisselle doivent aussi être lavés au lave-vaisselle. L'eau utilisée pour le rinçage doit avoir une température de 60 °C au moins.

### **Pourquoi faut-il saisir les coordonnées des clients ?**

L'indication facultative des coordonnées est importante pour permettre le traçage de contact, au cas où un employé du service tomberait malade. Les clients ont la possibilité d'indiquer leur prénom, nom et numéro de téléphone pour être contactés au besoin par le service du médecin cantonal. Dans le service, la distance minimale est souvent inférieure aux 2 m prescrits et une transmission du virus est possible. Les clients ont donc tout intérêt à fournir leurs coordonnées.

### **Comment la protection des données est-elle garantie lors de la saisie des coordonnées ?**

La protection des données est assurée par la loi fédérale sur la protection des données. C'est uniquement pour servir au but indiqué que les données peuvent être collectées. Aussitôt que ce but n'est plus à l'ordre du jour, les données collectées doivent être détruites.

### **Une personne âgée de 67 ans peut-elle travailler dans le service ?**

Oui, mais sous certaines conditions. Le poste des employés vulnérables doit être aménagé de telle manière que la distance des 2 m au moins soit respectée. Si cela n'est pas possible, par exemple dans le service, des mesures de protection appropriées doivent être prises (remplacement de l'employé, mesures techniques et organisationnelles, équipement de protection particulier).

### **Les cafés, bars et pubs peuvent-ils aussi rouvrir ?**

Oui. Les conditions sont les mêmes que pour les restaurants.

### **Faut-il respecter le plan de protection de Gastrosuisse ?**

Les établissements doivent disposer d'un plan de protection. Le [plan de protection de Gastrosuisse](#) est le plan standard (modèle de plan de protection) et il faut en tenir compte.

**L'offre de jeux et de divertissements, tels que billard, jeux de fléchettes, bowling, machines à sous, karaoké, est-elle admise dans les restaurants ?**

En principe, l'exploitation des installations de jeux et de divertissement n'est pas admise. Font exception les activités qui ne sont pas considérées comme ludiques ou divertissantes, mais comme sportives. Cependant, un propre plan de protection est alors obligatoire.