In Zusammenarbeit mit
Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärswesen (BLV)
Bundesamt für Gesundheit (BAG)
Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO)

SCHUTZKONZEPT FÜR DAS GASTGEWERBE UNTER COVID-19

Version 8: 19. Oktober 2020, gültig seit dem 19. Oktober 2020

EINLEITUNG

Das Schutzkonzept gilt für alle Anbieter gastronomischer Dienstleistungen. Davon ausgenommen sind Verpflegungsangebote in obligatorischen Schulen, die im Konzept für obligatorische Schulen geregelt sind, sowie nicht öffentlich zugängliche Betriebe (kein Schutzkonzept erforderlich, sofern es sich nicht um eine öffentlich zugängliche Veranstaltung handelt und nicht über 100 Personen anwesend sind). Private Veranstaltungen mit mehr als 100 Personen dürfen nur in öffentlich zugänglichen Einrichtungen und Betrieben durchgeführt werden. Die nachfolgend aufgeführten Massnahmen müssen von allen Betrieben eingehalten werden. Die kantonalen Behörden führen Kontrollen durch.

Dieses Schutzkonzept ist gültig bis auf Widerruf oder bis zur Publikation einer neuen Version. Im Zweifelsfall gilt die deutsche Fassung des vorliegenden Schutzkonzeptes. Bitte beachten Sie, dass einige kantonale Bestimmungen über dieses Schutzkonzept hinausgehen. Anderslautende kantonale Bestimmungen haben Vorrang. Die zuständige kantonale Behörde kann insbesondere Erleichterungen in Bezug auf die Erhebung von Kontaktdaten, Stehapéros und Veranstaltungen beschliessen. Die Unternehmen können zusätzliche betriebsspezifische Massnahmen umsetzen. Bereits geltende gesetzliche Hygiene- und Schutzrichtlinien müssen weiterhin eingehalten werden (z. B. im Lebensmittelbereich und für den allgemeinen Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden). Im Übrigen gelten sämtliche Bestimmungen der Verordnung über Massnahmen in der besonderen Lage zur Bekämpfung der Covid-19-Epidemie.

Der Betrieb sorgt im Sinne der Eigenverantwortung für die Einhaltung des Schutzkonzepts.

GRUNDREGELN

Das Schutzkonzept des Unternehmens muss sicherstellen, dass die folgenden Vorgaben eingehalten werden. Für jede dieser Vorgaben müssen ausreichende und angemessene Massnahmen vorgesehen werden. Der Arbeitgeber und Betriebsverantwortliche sind für die Auswahl und Umsetzung der Massnahmen verantwortlich.

1. Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände.
2. Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen
3. Die Restaurationsbetriebe, Gemeinschaftsgastronomie, Bar- und Clubbetriebe, Diskotheken und Tanzlokale stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen. Speisen und Getränke dürfen nur sitzend konsumiert werden.
4. Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Abstand zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.
5. Bedarfsgerechte regelmässige Reinigung von Oberflächen
6. Kranke im Betrieb nach Hause schicken und anweisen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen.
7. Berücksichtigung von spezifischen Aspekten der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten
8. Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.
9. Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen
10. Kontaktdaten der Gäste werden gemäss Punkt 10 erhoben.

GÜLTIGKEIT FÜR FOLGENDE BETRIEBE

Name	Adresse

1. HÄNDEHYGIENE

Alle Personen im Betrieb reinigen sich regelmässig die Hände. Anfassen von Objekten und Oberflächen möglichst vermeiden.

Massnahmen
Aufstellen von Händehygienestationen: Die Gäste haben die Möglichkeit, sich bei Betreten des Betriebs die Hände mit Wasser und Seife zu waschen oder mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
Alle Personen im Betrieb waschen sich regelmässig die Hände mit Wasser und Seife. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, erfolgt eine Händedesinfektion.
Vor folgenden Arbeiten sind die Hände möglichst zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, sauberes Geschirr anfassen, Servietten falten und Besteck polieren.

2. GESICHTSMASKEN

Tragen einer Gesichtsmaske in öffentlich zugänglichen Innenräumen

Massnahmen
Jede Person muss in öffentlich zugänglichen Innenräumen eine Gesichtsmaske tragen. Davon ausgenommen sind Gäste in Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben, Diskotheken und Tanzlokalen, wenn sie an einem Tisch sitzen. Wenn die Personen aber auf dem Weg zum Tisch sind oder die Toiletten aufsuchen, ist eine Gesichtsmaske zu tragen.
Die Maskentragpflicht in öffentlich zugänglichen Innenräumen gilt auch für das Personal, das dort arbeitet, soweit kein wirkungsvoller Schutz vor einer Ansteckung durch spezielle Schutzvorrichtungen (Kunststoff- oder Glasscheiben) sichergestellt ist.
Das Tragen einer Gesichtsmaske ändert nichts an den übrigen vorgesehenen Schutzmassnahmen. Namentlich ist der erforderliche Abstand auch beim Tragen einer Maske nach Möglichkeit einzuhalten.
Als Gesichtsmasken gelten Atemschutzmasken, Hygienemasken sowie auch Textilmasken, die eine hinreichende, schützende Wirkung entfalten.
Kinder vor ihrem 12. Geburtstag sind von der Maskentragpflicht ausgenommen, ebenso Personen, die nachweisen können, dass sie aus besonderen Gründen, insbesondere medizinischen, keine Gesichtsmasken tragen können. Eine Ausnahme gilt auch für auftretende Personen wie Künstlerinnen und Künstler oder Rednerinnen und Redner, solange sie ihren Auftritt haben und das Tragen einer Maske nicht möglich ist. Sobald der Auftritt fertig ist, müssen auch sie eine Maske tragen.

3. GÄSTEGRUPPEN AUSEINANDERHALTEN – NUR SITZEND KONSUMIEREN

Die Betriebe stellen sicher, dass sich die verschiedenen Gästegruppen nicht vermischen, und dass Speisen und Getränke nur sitzend konsumiert werden.

Massnahmen
Die Personen einer Gästegruppe müssen nicht vorreservieren und können zu unterschiedlichen Zeiten eintreffen.
In Gästebereichen in Restaurationsbetrieben einschliesslich Bar- und Clubbetrieben a. sind die Gästegruppen an den einzelnen Tischen so zu platzieren, dass der erforderliche Mindestabstand von 1.5 Metern zwischen den einzelnen Gruppen eingehalten wird; oder b. sind die Kontaktdaten einer Person pro Gästegruppe zu erheben.
In Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben, Diskotheken und Tanzlokalen dürfen Speisen und Getränke in Innenräumen und im Freien nur sitzend konsumiert werden, sofern die kantonale Behörde keine Erleichterung vorsieht.
In Bar- und Clubbetrieben, Diskotheken und Tanzlokalen dürfen gleichzeitig höchstens 100 Gäste im betreffenden Gästebereich, im Lokal oder in einem Sektor anwesend sein. Zwischen den Sektoren muss der erforderliche Abstand eingehalten werden. Ein Wechsel der Besucherinnen und Besucher von einem Sektor in den anderen ist verboten.
Sollen bestimmte Betriebs- oder Veranstaltungsbereiche wie Eingangs- oder Pausenbereiche von Besucherinnen und Besuchern aus allen Sektoren genutzt werden, so müssen die Abstandsregeln eingehalten oder Schutzmassnahmen getroffen und umgesetzt werden. In öffentlich zugänglichen Innenräumen sind zudem Gesichtsmasken zu tragen.
Kinderspielecken und Spielplätze sind erlaubt. Die Anzahl Kinder ist nicht beschränkt. Es gelten keine Mindestabstände für die Kinder. Allfälliges Spielzeug muss leicht zu reinigen sein. Eltern oder die mit der Aufsicht beauftragten Person halten die soziale Distanz zu anderen Kindern und Personen ein.
Müssen bei Veranstaltungen mit über 100 und bis höchstens 1000 Besucherinnen und Besuchern beziehungsweise höchstens 1000 Mitwirkenden Kontaktdaten erhoben werden, so muss eine Unterteilung in Sektoren mit höchstens 100 Personen vorgenommen werden.
Grossveranstaltungen mit über 1000 Besucherinnen und Besuchern oder über 1000 mitwirkenden Personen dürfen ab dem 1. Oktober 2020 wieder durchgeführt werden, wenn sie eine Bewilligung des Kantons haben. Für den Zuschauerbereich gilt eine Sitzpflicht. Die Sitzplätze müssen den Gästen zugeordnet werden. Bei Freiluftveranstaltungen können die Kantone ausnahmsweise Stehplätze bewilligen, sofern diese in Sektoren unterteilt werden und zusätzliche Schutzmassnahmen vorgesehen sind. Die Bewilligung des Kantons wird erteilt, wenn: a. die epidemiologische Lage im Kanton die Durchführung erlaubt, b. der Kanton über die notwendigen Kapazitäten für das Contact Tracing verfügt, c. der Organisator ein entsprechendes Schutzkonzept vorlegt, das auf einer Risikoanalyse der Grossveranstaltung beruht und die erforderlichen Massnahmen vorsieht. Wer in einer Einrichtung wiederholt gleichartige Veranstaltungen durchführen will, kann dies in einem einzigen Gesuch beantragen.

4. DISTANZ HALTEN

Mitarbeitende und andere Personen halten 1,5 Meter Distanz zueinander. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 Meter sollen die Mitarbeitenden durch Verkürzung der Kontaktdauer und/oder Durchführung angemessener Schutzmassnahmen möglichst minimal exponiert sein.

Massnahmen
Zwischen Gast und Personal findet kein Körperkontakt statt. Davon ausgenommen sind medizinische Notfälle. Auf Händeschütteln wird strikt verzichtet.
Ein erhöhtes Ansteckungsrisiko besteht, wenn die Distanz von 1,5 Metern während mehr als 15 Minuten nicht eingehalten werden kann.
Zwischen den Gästegruppen muss nach vorne und seitlich «Schulter-zu-Schulter» ein Abstand von 1,5 Metern und nach hinten «Rücken-zu-Rücken» ein 1,5-Meter-Abstand von Tischkante zu Tischkante eingehalten werden. Befindet sich eine Trennwand zwischen den Gästegruppen, entfällt der Mindestabstand.
Betriebe mit überlangen Tischen (z. B. Tafeln, Festbänke, Förderband-Restaurants, Teppanyaki) können mehr als eine Gästegruppe platzieren, sofern der Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen eingehalten wird. Mit Trennwänden entfällt der Mindestabstand ebenfalls.
Die Mindestabstände innerhalb einer Gästegruppe müssen nicht eingehalten werden. Der Betrieb stellt sicher, dass sich verschiedene Gästegruppen nicht vermischen.
Der Betrieb stellt sicher, dass die wartenden Gästegruppen den Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Gästegruppen einhalten können.
Der Betrieb bringt in Wartebereichen Bodenmarkierungen an, um die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1,5 Metern zwischen den Gästegruppen zu gewährleisten und, wo nötig, die Personenflüsse zu lenken.
Es gelten grundsätzlich keine Mindestabstände für Gäste oder Personal, wenn sie sich in Gasträumen und im Aussensitzbereich von einem zum anderen Ort fortbewegen.
Der Betrieb stellt sicher, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern in WC-Anlagen (z.B. durch Absperren einzelner Pissoirs), Aufenthalts- und Umkleideräumen sowie anderen Personalräumen eingehalten werden kann.
Eine Unterschreitung des Abstands ist zulässig, wenn geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschrankungen vorgesehen werden. Können aufgrund der Art der Aktivität, wegen örtlicher Gegebenheiten oder aus betrieblichen oder wirtschaftlichen Gründen während einer bestimmten Dauer weder der erforderliche Abstand eingehalten noch Schutzmassnahmen ergriffen werden, so muss die Erhebung von Kontaktdaten der anwesenden Personen nach Punkt 10 vorgesehen werden. Es obliegt dem jeweiligen Kanton zu entscheiden, welche Voraussetzungen dazu im Detail erfüllt sein müssen. Unterschreitet der Betrieb den Mindestabstand aufgrund der Art der Aktivität, wegen örtlicher Gegebenheiten oder aus betrieblichen oder wirtschaftlichen Gründen, so bestätigt die verantwortliche Person mit der Unterzeichnung des vorliegenden Schutzkonzeptes, dass der Betrieb weder den erforderlichen Mindestabstand während einer bestimmten Dauer einhalten noch geeignete Schutzmassnahmen wie das Tragen einer Gesichtsmaske oder das Anbringen zweckmässiger Abschrankungen ergreifen kann, weil dies einen wirtschaftlichen Betrieb verunmöglichen würde. Dies kann etwa beinhalten, dass die Sitzplatzkapazitäten unter Einhaltung des Mindestabstandes zur Deckung der Betriebskosten nicht ausreichen, oder dass die räumlichen Gegebenheiten die Einhaltung des Mindestabstandes nicht oder nur mit hohem finanziellen Aufwand zulassen. Der Betrieb begründet im Folgenden die Unterschreitung des Mindestabstandes, sollten andere Gründe ausschlaggebend sein.

Begründung:
Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmassnahmen hin. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch. Der Betrieb ist nicht für die Einhaltung der Hygiene- und Schutzmassnahmen im öffentlichen Raum zuständig.
Wo Gäste die Bestellungen nicht am Tisch, sondern an der Theke abgeben (z. B. Take-Away, Selbstbedienungsrestaurants, Bars und Pubs), sind die Gäste mit Plakaten auf die Abstandsregeln aufmerksam zu machen, und es sind Distanzhalter (Markierungen) anzubringen. Die Konsumation muss sitzend erfolgen.
Betriebe mit Buffetkonzept machen die Gäste mit Plakaten und Bodenmarkierungen auf die Abstandsregeln zwischen den Gruppen aufmerksam. Es ist genügend Platz vor dem Buffet freizuhalten.

Arbeit mit unvermeidbarer Distanz unter 1,5 m in nicht öffentlich zugänglichen Innenräumen:

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

Massnahmen
2 Personen, die in nicht öffentlich zugänglichen Räumen länger nebeneinander arbeiten, halten einen Abstand von 1,5 Metern zueinander ein, wenden sich den Rücken zu und arbeiten versetzt, oder tragen Gesichtsmasken (z. B. chirurgische Masken, OP-Masken). Werden die Arbeitsplätze durch eine Trennwand, eine Gardine oder einen Vorhang getrennt, gilt kein Mindestabstand. Es besteht aber keine Tragepflicht einer Gesichtsmaske. Der Betrieb muss es den Mitarbeitenden auf ihren Wunsch hin ermöglichen, mit Hygienemasken oder Gesichtsvisier zu arbeiten.

5. REINIGUNG

Bedarfsgerechte, regelmässige Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt werden

Massnahmen
Alle Kontaktflächen müssen regelmässig gereinigt werden.
Es müssen genügend Abfalleimer bereitgestellt werden, namentlich zur Entsorgung von Taschentüchern und Gesichtsmasken.
Abfalleimer werden regelmässig geleert.
Arbeitskleider werden regelmässig gewechselt und nach dem Gebrauch mit handelsüblichem Waschmittel gewaschen.
Der Betrieb sorgt für einen regelmässigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- und Gasträumen (z.B. 4 Mal täglich für ca. 10 Minuten lüften). Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen ist möglichst auf die Luftrückführung zu verzichten (nur Frischluftzufuhr).
Kundenwäsche wird nach jedem Gast gewaschen (z. B. Tischtuch). Beim Einsatz eines Tisch-Napperons oder ähnlichen Textilien, die auf eine Tischdecke gelegt werden und den ganzen Tisch abdecken, muss die untere Tischdecke nicht nach jedem Gast gewechselt werden. Das Gleiche gilt auch beim Einsatz von Wärmedecken im Aussenbereich.
Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden beispielsweise untereinander nicht geteilt.

6. ERKRANKTE AM ARBEITSPLATZ

Massnahmen
Bei Krankheitssymptomen werden Mitarbeitende nach Hause geschickt und angewiesen, die Isolation gemäss BAG zu befolgen **(**vgl. **www.bag.admin.ch/isolation-und-quarantaene**). Weitere Massnahmen folgen auf Anweisung des kantonsärztlichen Dienstes.

7. BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

Berücksichtigung spezifischer Aspekte der Arbeit und Arbeitssituationen, um den Schutz zu gewährleisten

Massnahmen
Gesichtsmasken werden je nach Gebrauch gewechselt und/oder gereinigt. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen und Entsorgen der Maske müssen die Hände gewaschen werden. Die Einwegmasken sind in einem geschlossenen Abfalleimer zu entsorgen.
Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem geschlossenen Abfalleimer entsorgt.
Die Schutzmassnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1,5 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

8. INFORMATION

Information der Mitarbeitenden und anderen betroffenen Personen über die Vorgaben und Massnahmen und Einbezug der Mitarbeitenden bei der Umsetzung der Massnahmen.

Massnahmen
Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und Schutzmassnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter Arbeitnehmenden.
Der Betrieb hängt die Schutzmassnahmen gemäss BAG im Eingangsbereich aus. Die Gäste sind insbesondere auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung der Gästegruppen aufmerksam zu machen.
Der Betrieb instruiert die Arbeitnehmenden regelmässig über die ergriffenen Hygienemassnahmen und einen sicheren Umgang mit der Kundschaft.
Das Personal wird im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden. Die Schulung kann nachgewiesen werden.
Das Personal wird geschult beim fachgerechten Anwenden von Flächendesinfektionsmittel, da nicht alle Oberflächen alkoholbeständig sind und Oberflächenveränderungen eintreten können. Es empfiehlt sich zudem, den Bodenbelag bei Händedesinfektionsmittel-Stationen abzudecken**.**
Gäste werden beim Empfang oder am Eingang mündlich oder schriftlich darum gebeten, bei Krankheitssymptomen, die auf eine Atemwegserkrankung hindeuten, auf einen Besuch zu verzichten, z.B. anhand des aktuellen BAG-Plakates «so schützen wir uns».
Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei ist zu beachten, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

9. MANAGEMENT

Umsetzung der Vorgaben im Management, um die Schutzmassnahmen effizient umzusetzen und anzupassen. Angemessener Schutz von besonders gefährdeten Personen.

Massnahmen
Der Betrieb stellt Hygieneartikel wie Seife, Desinfektionsmittel, Einweghandtücher und Reinigungsmittel in genügender Menge zur Verfügung. Er kontrolliert den Bestand regelmässig und füllt nach.
Die Kontaktperson Arbeitssicherheit (Sicherheitsbeauftragte des Betriebs) überprüft die Umsetzung der Massnahmen.
Die Betreiber müssen ihr Schutzkonzept den zuständigen kantonalen Behörden auf deren Verlangen vorweisen und ihnen den Zutritt zu den Einrichtungen, Betrieben und Veranstaltungen gewähren.
Stellen die zuständigen kantonalen Behörden fest, dass kein ausreichendes Schutzkonzept vorliegt oder dieses nicht umgesetzt wird, so treffen sie die geeigneten Massnahmen. Sie können einzelne Einrichtungen oder Betriebe schliessen oder einzelne Veranstaltungen verbieten oder auflösen.
Die Arbeitgeber beachten die Empfehlungen des BAG betreffend die Erfüllung der Arbeitsverpflichtungen von zu Hause aus.

10. ERHEBUNG VON KONTAKTDATEN

Der Betrieb erhebt Kontaktdaten der Gäste, um allfällige Infektionsketten nachverfolgen zu können.

Massnahmen
Die Kontaktdaten der anwesenden Personen müssen erhoben werden, wenn es während mehr als 15 Minuten zu einer Unterschreitung des erforderlichen Abstands ohne Schutzmassnahmen zwischen Gästegruppen kommt.
Der Betreiber oder Organisator hat die anwesenden Personen über folgende Punkte zu informieren: a. die voraussichtliche Unterschreitung des erforderlichen Abstands und das damit einhergehende erhöhte Infektionsrisiko; b. die Möglichkeit einer Kontaktaufnahme durch die zuständige kantonale Stelle und deren Kompetenz, eine Quarantäne anzuordnen, wenn es Kontakte mit an Covid-19 erkrankten Personen gab.
Kontaktdaten können insbesondere über Reservations- oder Mitgliedersysteme oder mittels Kontaktformular erhoben werden.
Es sind folgende Daten zu erheben: a. Name, Vorname, Wohnort, Telefonnummer und Tischnummer b. in Diskotheken und Tanzlokalen: die Ankunfts- und Weggangszeit; c. bei Veranstaltungen ohne Sitzplätze mit mehr als 100 und bis 1‘000 Personen: der Sektor, in dem sich die Person aufhalten wird. Für Grossveranstaltungen (ab 1‘000 Personen) besteht grundsätzlich eine Sitzplatzpflicht.
Bei Familien oder anderen Gruppen mit untereinander bekannten Personen sowie in Restaurations-, Bar- und Clubbetrieben genügt die Erfassung der Kontaktdaten nur einer Person der betreffenden Familie oder Gruppe.
Der Betreiber oder Organisator muss die Vertraulichkeit der Kontaktdaten bei der Erhebung und die Datensicherheit namentlich bei der Aufbewahrung der Daten gewährleisten.
Die Kontaktdaten müssen zwecks Identifizierung und Benachrichtigung ansteckungsverdächtiger Personen der zuständigen kantonalen Stelle auf deren Anfrage hin weitergeleitet werden.

Die erhobenen Kontaktdaten dürfen zu keinen anderen Zwecken bearbeitet werden, müssen bis 14 Tage nach der Teilnahme an der Veranstaltung oder dem Besuch des Betriebs aufbewahrt und anschliessend sofort vernichtet werden.

ANHÄNGE

Anhang	Zweck

ABSCHLUSS

Dieses Dokument wurde allen Mitarbeitern erläutert.

Die verantwortliche Person ist zuständig für die Umsetzung des Konzepts und für den Kontakt mit den zuständigen Behörden.

Verantwortliche Person, Unterschrift und Datum: Bardhyl Coli, 21.10.2020