

COVID-19-Präventionskonzept für die Gastronomie und Hotellerie

1. Inhaberin/Inhaber	
Name	_____Geb.-Dat._____
Firmenwortlaut	_____
Anschrift	PLZ _____ Ort _____
	Straße _____ Nr. _____
	Telefon _____ Fax _____
	E-Mail _____

1a. COVID-19-Beauftragter	
Name	_____Geb.-Dat._____
Anschrift	PLZ _____ Ort _____
	Straße _____ Nr. _____
	Telefon _____ Fax _____
	E-Mail _____

2. Ausstattung und Beschreibung der Örtlichkeit	
Adresse	_____ _____
Lage	{z.B 1. Stock, durch Lift erreichbar...} _____ _____
	Beschreibung des Umfeldes (z.B. Einkaufszentrum, abgelegenes Areal, Wohngegend) _____ _____
	Beschreibung des Kundenbereichs (allenfalls graphische Darstellung) _____ _____
Betriebsart	Betriebsart (Café, Bar, (Hotel, Restaurant) _____ _____

Das vorliegende Präventionskonzept wird auf Basis der derzeit bekannten Auflagen erstellt (Stand 09.11.2021). Bitte beachten Sie, dass sich das Dokument aufgrund der Rechtslage ändern kann. Eine aktuelle Version finden Sie unter: www.wko.at/branchen/k/tourismus-freizeitwirtschaft/covid-19-praeventionskonzept.html

Gesamtfassungsvermögen	_____
Beschreibung der Räumlichkeiten	<input type="checkbox"/> Es gibt _____ Sitzplätze im Innenraum <input type="checkbox"/> Es gibt _____ Sitzplätze im Außenbereich

3. Gäste

Zu erwartete Gästeanzahl/Tag

Zu erwartende Gästeanzahl/Stoßzeit

Alter der Gäste im Durchschnitt

< 60 Jahre
 > 60 Jahre

4. Mitarbeiter

Anzahl der Mitarbeiter (Voll- und Teilzeitkräfte) im Betrieb: _____

Anzahl der Mitarbeiter (Voll- und Teilzeitkräfte) im Betrieb mit unmittelbarem Kundenkontakt: _____

5. Verabreichung von Speisen und Getränken

Verabreichung von Speisen und Getränken im

Innenbereich
Außenbereich
Gemischt

Verabreichung von Speisen und Getränken in Form eines Buffets (Selbstbedienung)

Ja
Nein

6. Spezifische Hygienemaßnahmen (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Ein/e Mitarbeiter*in, der/die die sich laufend über geltende rechtliche Auflagen laut aktueller COVID-19-Verordnungen informiert, ist bestimmt. Die fortlaufende Aktualisierung des Präventionskonzepts gemäß der geltenden Rechtslage ist gewährleistet.
- Gäste werden durch organisatorische Maßnahmen auf sämtliche Hygieneauflagen hingewiesen (insb. Aushänge, erforderlichenfalls Anrede durch geschulte Mitarbeiter*innen).
- Organisatorische Maßnahmen, um den Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr (Impfnachweis bzw. Genesenen-Status, kurz „2G-Nachweis“) von Gästen zu kontrollieren, sind getroffen.
- Organisatorische Maßnahmen, um eine datenschutzkonforme Gästeregistrierung zu gewährleisten, sind getroffen (z.B. elektronische Lösung mittels QR-Code)
- Für Gäste und Mitarbeiter*innen können im Bedarfsfall Schutzmasken zur Verfügung gestellt werden.
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die von mehreren Gästen genutzt werden, ist gewährleistet (z.B. Stifte, Touchscreens, Speisekarten, portable Bankomat-kassa).
- Es ist gewährleistet, dass die Lautstärke von Hintergrundmusik deutlich unter der üblichen Gesprächslautstärke liegt.
- Anweisung für Mitarbeiter*innen einen 3G-Nachweis zu erbringen, wurde erteilt. (Achtung: Ausnahme Betriebe mit vermehrter Durchmischung und Interaktion von Gästen sowie für Veranstaltungen mit mehr als 250 Teilnehmern – hier grundsätzlich 2G-Nachweis nötig).
- Testgelegenheiten für Mitarbeiter*innen sind organisiert.
- Soweit möglich werden Mitarbeiter*innen in festen Teams organisiert.
- Soweit möglich wird eine Trennung der Arbeitsbereiche von Mitarbeiter*innen vorgesehen (z.B. keine Mithilfe von Servierkräften in der Küche).
- Maßnahmen zur räumlichen Trennung von Mitarbeiter*innen ggü. Gästen und/oder Kolleg*innen sind gesetzt (z.B. Acryl-glasscheiben, Homeoffice-Lösungen soweit möglich).
- Vorgaben zur Minimierung des Infektionsrisikos während Kassiervorgängen sind erteilt (z.B. unmittelbar anschließende Desinfektion).
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die von mehreren Mitarbeiter*innen genutzt werden (z.B. Touchscreens zur Aufnahme von Bestellungen), ist gewährleistet.
- Spezifische Hygieneauflagen für Mitarbeiter*innen-Garderoben sind festgelegt.
- Spezifische Hygieneauflagen für Pausenräume von Mitarbeiter*innen sind festgelegt.
- Regelmäßiges Reinigungskonzept für sämtliche Betriebsbereiche („Hygieneplan“) ist erstellt.
- Desinfektionsspender sind an zentralen Punkten aufgestellt.
- Für Hygienematerial ist in ausreichender Menge vorgesorgt.

- Maßnahmen zur Verbesserung der Luftzirkulation (z.B. Betrieb von Be- und Entlüftungsanlagen auf höchster Stufe) sind gesetzt.
- Vorgaben zum regelmäßigen Stoßlüften sämtlicher Betriebsbereiche sind erteilt.
- Sonstige Regelungen/Maßnahmen (sofern vorhanden) _____

7. Maßnahmen betreffend die Nutzung sanitärer Einrichtungen (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Hygieneplan sowie frequenzabhängiges und engmaschiges Reinigungskonzept für die Sanitärräume sind erstellt.
- Verwendung geeigneter Hygiene- und Reinigungsmittel ist festgelegt.
- Das Verhältnis zwischen verfügbaren Sanitäreinrichtungen und erwartetem Benutzeraufkommen lässt keine Entstehung von Warteschlangen erwarten erwarten.
- Ein Mindestabstand wird im Zugangsbereich zu Sanitäreinrichtungen eingehalten; dies wird durch folgende Maßnahmen gewährleistet (z.B. Einbahnsysteme): Die Einhaltung eines Mindestabstandes ist gesetzlich nicht (mehr) vorgeschrieben, kann aber aus präventiver Sicht sinnvoll sein (gerade bei Engstellen)

- Gäste werden auch im Sanitärbereich auf Hygieneauflagen hingewiesen und für die Nutzung von Desinfektionsgelegenheit sensibilisiert (z.B. mittels Aushänge).
- Ausreichende Bereitstellung von Seife und Desinfektionsmittel ist gewährleistet.
- Die Verwendung derselben Handtücher durch unterschiedliche Personen ist ausgeschlossen (z.B. durch Einmalhandtuchspender bzw. Handrocknersysteme).
- Sonstige Regelungen/Maßnahmen (sofern vorhanden) _____

8. Maßnahmen zur Steuerung der Personenströme und Regelung der Anzahl der Personen sowie Entzerrungsmaßnahmen (Zutreffendes bitte ankreuzen)

8.1 Mitarbeiterbezogene Maßnahmen

- Vorkehrungen für räumliche Engstellen in Arbeitsbereichen sind getroffen (z.B. Abholungen durch Servierpersonal aus der Küche). Diese Vorkehrungen sind konkret:

- Sonstige Regelungen/Maßnahmen (sofern vorhanden) _____

8.2 Gästebezogene Maßnahmen

- Organisatorische Maßnahmen, um die Einhaltung der gesetzlichen bzw. behördlich festgelegten Kapazitätsgrenzen zu gewährleisten, sind getroffen.
- Organisatorische Maßnahmen, um einen Einlass-Stopp bei Erreichen der Maximalauslastung zu gewährleisten, sind getroffen.
- Systeme zur Vermeidung von Staubildung in Empfangs- bzw. Aufenthaltsbereichen sind umgesetzt (Einbahn-/Leitsysteme, Bodenmarkierungen). Die Systeme lauten konkret:

- Ungeordnete Warteschlangen in Empfangs- bzw. Durchgangsbereichen werden verhindert (z.B. Vergabe fester Zeitfenster, Ticketsysteme, persönlicher Empfang). Die konkreten Maßnahmen sind:

- Ein zeitversetztes Eintreffen unterschiedlicher Gäste wird durch die Vergabe fester Zeitfenster gesteuert (z.B. „gestaffelte Timeslots für Reservierungen“).
- Spezifische Hygieneauflagen für den Zugang zu Gäste-Garderoben sind festgelegt (insb. gestaffelter Zugang).
- Bei Räumen, die der Verabreichung von Speisen und Getränken an Gäste dienen, wird ein geordnetes Betreten und Verlassen durch sonstige geeignete Maßnahmen gesteuert (Einbahn-/Leitsysteme, Bodenmarkierungen). Die Maßnahmen sind konkret:

- Begrenzung der Gäste, die gleichzeitig einen Aufzug nutzen, ist vorgenommen; auf Hygieneauflagen wird angemessen hingewiesen (z.B. Aushang).
- Ein geordnetes Verlassen des Betriebs nach der Schließzeit ist gewährleistet (z.B. Bestellschluss deutlich vor der Sperrstunde).
- Sonstige Entzerrungsmaßnahmen (sofern vorhanden): _____

9. Maßnahmen zum Verhalten bei Auftreten einer SARS-CoV-19-Infektion (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Information an Mitarbeiter*innen ist erfolgt, dass sie bei Krankheitssymptomen eine medizinische Abklärung benötigen und nicht ungetestet in den Betrieb kommen.
- Information an Mitarbeiter*innen ist erfolgt, dass auch wenn im Falle von COVID-19-spezifischer Krankheitssymptomatik ein negatives Testergebnis vorliegt, jedenfalls erhöhte Achtsamkeit in der Umsetzung persönlicher Hygienemaßnahmen angezeigt ist.
- Information an Mitarbeiter*innen ist erfolgt, dass Verdachtsfälle und Erkrankungen unverzüglich dem Arbeitgeber gemeldet werden müssen.
- Zentrale interne Ansprechstelle für Verdachtsfälle und Erkrankungen ist festgelegt und an Mitarbeiter*innen kommuniziert.
- Ein*e Mitarbeiter*in, die Kontakte zwischen einem Erkrankungs-/Verdachtsfall und anderen Personen („Kontaktpersonen“) während der ansteckungsfähigen Zeit (i.d.R. 48 Stunden vor Erkrankungsbeginn bis 10 Tage danach) bestmöglich rekonstruiert, ist bestimmt.

- Ein*e Mitarbeiter*in, die Kontaktpersonen im Personalstand verständigt, ist bestimmt (wobei das Contact Tracing bei Gästen den Behörden vorbehalten bleibt).
- Vorgangsweise an die Mitarbeiter*innen für den Umgang mit Verdachtsfällen sowie positiven Fällen sind ausgegeben (vgl. dazu auch den Leitfaden für Tourismusbetriebe hinsichtlich des Umgangs mit COVID-19-(Verdachts-Fällen)
- Vorgaben für Kontaktpersonen sind erteilt (insb. FFP2-Maskenpflicht und unverzügliche Absonderung, nach erforderlicher Datenerfassung auf direktem Weg nach Hause; achtsame Beobachtung des eigenen Gesundheitszustands; ehestmöglicher PCR-Test).
- Anwesenheitszeiten und örtliche Arbeitsbereiche (z.B. Tischzuständigkeit) von Mitarbeiter*innen werden dokumentiert.
- Besondere Hygienemaßnahmen nach Auftreten eines Erkrankungs-/Verdachtsfall sind festgelegt (z.B. kurzfristige großflächige Desinfektion verwendeter Gegenstände/Räumlichkeiten).
- Ein Isolierbereich für Erkrankungs-/Verdachtsfälle ist definiert.
- Die Verständigung der Gesundheitsbehörde (insb. über die Gesundheitsnummer 1450) und die geordnete Weitergabe behördlicher Verhaltensanordnungen ist gewährleistet.
- Sonstige Regelungen/Maßnahmen (sofern vorhanden) _____

10. Maßnahmen betreffend die Verabreichung von Speisen und Getränken (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Räumliche Maßnahmen zur Einhaltung der aktuellen Hygieneauflagen sind gesetzt
- Die Durchmischung von Besuchergruppen wird durch die Zuweisung fixer Verabreichungsplätze minimiert. Eine fixe Sitzplatzzuweisung wird gesetzlich nicht (mehr) vorgeschrieben, kann jedoch aus präventiver Sicht sinnvoll sein.
- Die genauen Sitzplätze (Tischnummern) von Gästen werden vermerkt (im Rahmen der Gästeregistrierung).
- Dienstplan und Kontaktdaten von Mitarbeiter*innen, die an der Verabreichung mitgewirkt haben, werden vermerkt.
- An (Selbstbedienungs-)Buffets werden besondere hygienische Vorkehrungen getroffen (z.B. Ausgabe durch Mitarbeiter*innen statt Selbstbedienung; Selbstbedienung nur bei abgedeckten Speisen, Desinfektionsspender unmittelbar vor der Station). Diese sind konkret:

- Hygieneplan sowie frequenzabhängiges und engmaschiges Reinigungskonzept für den Gastraum und Küche liegen vor.
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die dem Gebrauch durch mehrere Personen bestimmt sind, ist gewährleistet (z.B. Speisekarten, Menage).
- Vorm bzw. im Gastraum bestehen Desinfektionsgelegenheiten für Gäste.
- Die laufende Desinfektion an den Verabreichungsplätzen ist gewährleistet (insb. Reinigung des Tisches und der Armlehnen von Stühlen nach jeder Besuchergruppe).

- Hygieneplan und frequenzabhängiges Reinigungskonzept für Gastraum und Küche liegen vor (verkürzte Reinigungsintervalle).
- Sofern (Selbst-)Abholungen von Speisen und Getränken angeboten werden: Maßnahmen, um die Einhaltung der Hygieneauflagen (FFP2-Maskenpflicht in geschlossenen Räumen) auch während Abholvorgängen zu gewährleisten, sind getroffen.
- Auf die bevorzugte Nutzung von Gastgärten wird durch organisatorische Maßnahmen hingewirkt.
- Sonstige Regelungen/Maßnahmen (sofern vorhanden) _____

11. Schulungsmaßnahmen für Mitarbeiter*innen in Bezug auf Hygienevorgaben und Nachweise einer geringen epidemiologischen Gefahr (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Mitarbeiter*innen wurden in folgenden Bereichen unterwiesen/geschult:

- Gesetzlich vorgeschriebene Hygieneauflagen in ihren Arbeitsbereichen.
 - Vorlage eines Nachweises über eine geringe epidemiologische Gefahr (Status genesen, geimpft, getestet).
 - Umsetzung des Präventionskonzepts in ihren Arbeitsbereichen.
 - Verhaltensregeln für Mitarbeiter*innen untereinander.
 - Verhaltensregeln für den Umgang mit Gästen.
 - Verhaltensregeln für die Kontrolle von Nachweisen einer geringen epidemiologischen Gefahr (Nachweise über Status „getestet, genesen, geimpft“), z.B. Organisation der Kontrolle der Nachweise, Einweisungen über zulässige Nachweise einer geringen epidemiologischen Gefahr.
 - Korrekte Verwendung von Schutzmasken und persönliche Hygienemaßnahmen.
 - Vorgangsweise in einem Verdachtsfall.
 - Datenschutzkonformer Umgang mit Daten zur Gästeregistrierung.
 - Sonstige Schulungen (sofern vorhanden) _____
- Die Schulungsmaßnahmen werden schriftlich dokumentiert.

11. Ordner-/Sicherheitsdienst

Ordner- und Sicherheitsdienst vorhanden	<input type="checkbox"/> Ja (Aufgaben, Stärke, Art, Kennzeichnung) _____ <input type="checkbox"/> Nein
Erreichbarkeit des Leiters / der Leiterin	_____
Veranstalterpersonal Stärke _____	<input type="checkbox"/> Security _____ Stärke _____

Die Umsetzung und Einhaltung der oben beschriebenen Präventionsmaßnahmen wird durch geeignete Maßnahmen sichergestellt:

- Es ist sichergestellt, dass der/die COVID-19-Beauftragte/r die Einhaltung des Präventionskonzepts überwacht, wobei er/sie über die hierzu erforderlichen detaillierten Kenntnisse zu den einzelnen Maßnahmen verfügt.
- Es ist sichergestellt, dass die übrigen Mitarbeiter*innen zumindest über jene Inhalte des Präventionskonzepts informiert werden, die ihre Arbeitsbereiche betreffen.

Datum, Ort

Name, Unterschrift des Betriebsinhabers

Name, Unterschrift des COVID-19-Präventionsbeauftragten

Das vorliegende Präventionskonzept wird auf Basis der derzeit bekannten Auflagen erstellt (Stand 09.11.2021). Bitte beachten Sie, dass sich das Dokument aufgrund der Rechtslage ändern kann. Eine aktuelle Version finden Sie unter: www.wko.at/branchen/k/tourismus-freizeitwirtschaft/covid-19-praeventionskonzept.html

Haftungsausschluss:

Das COVID-19-Präventionskonzept (Modul 1 und 2) stellt lediglich eine Handlungsempfehlung dar. Die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie der Wirtschaftskammer Kärnten übernehmen daher keinerlei Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit und Gültigkeit der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter oder unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens der Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. Alle dargebotenen Inhalte sind unverbindlich. Die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie behalten es sich ausdrücklich vor, Teile oder ganze Kapitel der dargebotenen Inhalte ohne vorhergehende Ankündigung zu löschen, zu verändern, zu ergänzen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen.

Die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie der Wirtschaftskammer Kärnten erklären hiermit ausdrücklich, dass zum Zeitpunkt der Linksetzung keine illegalen Inhalte auf den zu verlinkten Seiten erkennbar waren. Auf die aktuelle und zukünftige Gestaltung, die Inhalte oder die Urheberschaft der zu verlinkten Seiten haben die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie keinen Einfluss. Die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie distanzieren sich hiermit ausdrücklich von allen Inhalten aller verlinkten Seiten, die nach der Linksetzung verändert wurden. Für illegale, fehlerhafte oder unvollständige Inhalte und insbesondere für Schäden, die aus der Nutzung oder Nichtnutzung solcherart dargebotener Informationen entstehen, haftet allein der Anbieter der Seite, auf welche verwiesen wurde, nicht derjenige, der über Links auf die jeweilige Veröffentlichung lediglich verweist.

Stand: 09.11.2021/11:00 Uhr