

TOURISMUS + FREIZEIT

COVID-19 Checkliste für den Tourismus

TOURISMUS + FREIZEIT

Sehr geehrtes Mitglied,
lieber Unternehmer,

in Ihrem Betrieb müssen Sie die Regelungen der aktuellen COVID-19-Verordnungen beachten. Ab wann Sie einen COVID-19-Beauftragten bestellen und ein COVID-19-Präventionskonzept erstellen müssen, finden Sie [HIER](#).

Das Präventionskonzept soll Maßnahmen zur Minimierung des Infektionsrisikos beinhalten und basiert auf einer Risikoanalyse.

Um Sie bei der Vorbereitung und Umsetzung der Risikoanalyse zu unterstützen, finden Sie einen **Risikocheck für den Tourismus** sowie ein **Muster für ein Präventionskonzept**.

Alle Antworten werden nach Punkten gewichtet, die Sie zusammenzählen. Aus der Gesamtbewertung ersehen Sie das Risiko für Ihren Betrieb.

28 - 57: akzeptables Gesamtrisiko
58 - 77: moderates Gesamtrisiko
≥ 78: hohes Gesamtrisiko

Das Ergebnis wird Ihnen zum einen eine bessere Einschätzung Ihrer betrieblichen Abläufe ermöglichen, zum anderen erstellen Sie dadurch ein Präventionskonzept, das Sie sodann umsetzen können.

Wenn Sie eine Veranstaltung in Ihrem Betrieb planen, dann benötigen Sie ein Präventionskonzept für Veranstaltungen. Dieses stellen wir Ihnen [HIER](#) zur Verfügung.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich gerne an uns.

Stand: 21.08.2021/09:00 Uhr

Das vorliegende Präventionskonzept wird auf Basis der derzeit bekannten Auflagen erstellt (Stand 21.08.2021). 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

Bitte entnehmen Sie wichtige Hinweise und Informationen auch tagesaktuell der Website www.sichere-gastfreundschaft.at/gastronomie



Wirtschaftskammer Kärnten | Tourismus

Europaplatz 1 | 9021 Klagenfurt am Wörthersee
T 05 90 90 4 - 611 | F 05 90 90 4 - 615 | E tourismus@wkk.or.at
W wko.at/corona

Risikocheck für die Gastronomie und Hotellerie

1. Risikobeurteilung der Räumlichkeiten		
Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
1.1 Nehmen Gäste während der überwiegenden Dauer des Aufenthaltes im Betrieb einen Sitzplatz ein?	Ja	1
	Nein	5
1.2 Halten sich mehrere zeitgleich anwesende Mitarbeiter*innen im selben Arbeitsumfeld (z.B. Rezeption, Küche) auf?	Ja	4
	Nein	1
1.3 Kommen und/oder gehen Mitarbeiter*innen bzw. Gäste zeitlich und örtlich gehäuft?	Ja	4
	Nein	1
1.4 Werden Gäste von Empfangskräften persönlich begrüßt?	Nein	1
	Dauer < 15 Minuten	2
	Dauer > 15 Minuten	3
1.5 Herrscht in den Räumlichkeiten ein hoher Luftaustausch (z.B. durch Lüftungssysteme, regelmäßiges Lüften)?	Ja	1
	Nein	5
1.6 Benutzen Mitarbeiter*innen dieselben Büroutensilien oder Gegenstände (Tastatur, Touchscreens)?	Ja	3
	Nein	1
1.7 Benutzen Mitarbeiter*innen und/oder Gäste Gegenstände gemeinsam bzw. nacheinander (z.B. Bedienelemente wie Tastaturen, Touchscreens, Handläufe, Speisekarten, Zucker- bzw Gewürzspender)?	Ja	3
	Nein	1
1.8 Erfordert Umgebungslärm im direkten Kontakt lautes Sprechen?	Ja	5
	Nein	1

TOURISMUS + FREIZEIT

1.9 Stehen ausreichend Sanitarräume zur Verfügung, sodass es zu keiner verstärkten Personendichte in den Sanitäreinrichtungen kommen kann?	Ja	1
	Nein	3

2. Präventive Maßnahmen

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte-wert
2.1 Werden Gäste im Vorfeld darauf hingewiesen, sich fernzuhalten, wenn sie sich krank fühlen oder u.U. Kontakt zu bestätigten CoV-19-Fällen bzw. Verdachtsfällen hatten?	Ja	1
	Nein	5
2.2 Werden Gäste auf das verpflichtende Einhalten der Schutzmaßnahmen (z.B. 3G-Regel) durch Aushänge und/oder Hinweise des Personals hingewiesen?	Ja	1
	Nein	5
2.3 Gibt es nachvollziehbare Maßnahmen, um die Verweildauer an möglichen Engstellen (z.B. Eingangsbereich, WC-Anlagen, Garderobe) gering zu halten (Stauvermeidung)?	Ja	1
	Nein	4
2.4 Werden Wegführungs- und Anstellsysteme für Gäste definiert?	Ja	1
	Nein	4
2.5 Wurden Vorkehrungen getroffen, die die Einhaltung der Kapazitätsgrenzen im Betrieb gewährleisten (Vermeidung von zu hoher Personendichte im Betrieb)?	Ja	1
	Nein	4
2.6 Gibt es ein System zur Erfassung der Kontaktdaten und Anwesenheitszeiten der Gäste bei Betreten der Betriebsstätte (Gästeregistrierung)?	Ja	1
	Nein	5
2.7 Werden Sitzplätze personalisiert zugeordnet (z.B. namentliche Sitzplatzzuweisung, Tischnummern)?	Ja	1
	Nein	2

TOURISMUS + FREIZEIT

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
2.8 Werden für Gäste und Mitarbeiter*innen ausreichend Händedesinfektionsmöglichkeiten zur Verfügung gestellt?	Ja Nein	1 4
2.9 Werden Gäste auf Hygieneauflagen hingewiesen (z.B. durch Rundschreiben, Aushänge)?	Ja Nein	1 4
2.10 Werden häufig berührte bzw. von Gäste und/oder Mitarbeiter*innen gemeinsam benutzte Kontaktflächen und Gegenstände regelmäßig gereinigt?	Ja Nein	1 5

3. Reaktive Maßnahmen

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
3.1 Sind Maßnahmen schriftlich definiert und mit allen Akteuren abgestimmt für den Fall, dass Gäste spontan COVID-19-Symptome zeigen?	Ja Nein	1 4
3.2 Ist eine rasche Isolation (möglicherweise) erkrankter Gäste oder Mitarbeiter*innen vor Ort möglich?	Ja Nein	1 3
3.3 Verfügt der Isolierbereich über die notwendigen Hilfsmittel (Schutzmasken, Schutzkleidung, Einmalhandschuhe, etc.)?	Ja Nein	1 3

TOURISMUS + FREIZEIT

4. Risikobeurteilung für die Verabreichung von Speisen und Getränken

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
4.1 Werden Speisen und Getränke in Form von Buffets verabreicht?	Ja	3
	Nein	1
4.2 Bei Buffets: Werden die Speisen und Getränke durch Mitarbeiter*innen ausgegeben?	Ja	1
	Nein	4
4.3 Bei Buffets: Wird den Gästen unmittelbar vor Betreten des Buffetbereichs die Nutzung von Händedesinfektionsspendern gegeben?	Ja	1
	Nein	5
4.4 Wo werden Speisen und Getränke verabreicht?	Innenraum	3
	Außenbereich	1
	Gemischt	2
4.5 Befinden sich an Verabreichungsplätzen Gegenstände, die von mehreren Gästen gemeinsam bzw. nacheinander benutzt werden (z.B. Menage)?	Ja	2
	Nein	1
4.6 Werden Gästen Speisekarten analog (händisch) ausgegeben?	Ja	2
	Nein	1
4.7 Befinden sich unmittelbar im Bereich der Verabreichungsplätze Händedesinfektionsspender?	Ja	1
	Nein	3
4.8 Werden Anwesenheitszeiten und Sitzplätze (Tischnummern) der Gäste im Zuge der Kontaktdatenerfassung vermerkt?	Ja	1
	Nein	5

TOURISMUS + FREIZEIT

Gesamtsumme der Punktebewertung

28 - 57: akzeptables Gesamtrisiko
58 - 77: moderates Gesamtrisiko
≥ 78: hohes Gesamtrisiko

Das vorliegende Präventionskonzept wird auf Basis der derzeit bekannten Auflagen erstellt (Stand 21.08.2021). 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: 21.08.2021/09:00 Uhr

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 21.08.2021). 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	<input type="checkbox"/> < 60 Jahre <input type="checkbox"/> > 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 <input type="checkbox"/> Außenbereich <input type="checkbox"/> Gemischt <input type="checkbox"/>
Verabreichung von Speisen und Getränken in Form eines Buffets (Selbstbedienung)	Ja <input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/>

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 (Impf- oder Testnachweis bzw. Genesenen-Status, kurz „3G-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 kann im Bedarfsfall ein Mund-Nasen-Schutz zur Verfügung gestellt werden.
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die von mehreren Gästen genutzt werden, ist gewährleistet (z.B. Stifte, Touchscreens, Speisekarten, portable Bankomatkassa).
- Vorort-Tests für Gäste (z.B. Selbsttests) können im Bedarfsfall zur Verfügung gestellt werden.
- Durchführung von (Vorort-)Tests von Gästen kann unter Wahrung der Hygienemaßnahmen und ohne Gefährdung anderer Personen gewährleistet werden (insb. Festlegung klar abgegrenzter Testbereiche im Freien). Die Beaufsichtigung und Beurteilung von (Vorort-)Tests kann durch Personal sichergestellt werden.
- Es ist gewährleistet, dass die Lautstärke von Hintergrundmusik deutlich unter der üblichen Gesprächslautstärke liegt.
- Für Mitarbeiter*innen mit unmittelbarem Kundenkontakt besteht eine Anweisung zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutz in geschlossenen Räumen, sofern ein 3G-Nachweis nicht erbracht werden kann.
- Vorgaben zur regelmäßigen Testung von Mitarbeiter*innen sind (im Einvernehmen mit den zu testenden Personen) erarbeitet.
- 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. Acrylglascheiben, Homeoffice-Lösungen soweit möglich).
- Vorgaben zur Minimierung des Infektionsrisikos während Kassivorgängen 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 (MNS-Pflicht 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 3G-Nachweise

(Zutreffendes bitte ankreuzen)

Mitarbeiter*innen wurden in folgenden Bereichen unterwiesen/geschult:

- Gesetzlich vorgeschriebene Hygieneauflagen in ihren Arbeitsbereichen.
 - 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.
 - Verhaltensregeln für Selbsttests und andere Testvorgänge (inkl. Erkennen der korrekten Durchführung eines SARS-CoV-2-Antigen-Tests und Überprüfung des Test-Ergebnisses)
 - 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.

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 21.08.2021). 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: 21.08.2021/09:00 Uhr