

# COVID-19-Präventionskonzept für die Gastronomie

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

Bitte beachten Sie, dass sich dieses Dokument aufgrund der Rechtslage ändern kann. Eine aktuelle Version finden Sie unter [WKO.AT/KTN/COVIDKONZEPT](https://www.wko.at/ktn/COVIDKONZEPT)

Beschreibung der Räumlichkeiten	<input type="checkbox"/> Es gibt _____ Sitzplätze im Innenraum <input type="checkbox"/> Es gibt _____ Sitzplätze draußen
Anzahl der Eingänge und Beschreibung der Einlasssituation	<input type="checkbox"/> Die Räumlichkeiten sind geeignet, den Mindestabstand von einem Meter zwischen den Besucherguppen einzuhalten Beschreibung der Einlasssituation _____ <hr/> <input type="checkbox"/> Gestaffelter Einlass Lösungen für Stoßzeiten (z.B. mittags): _____ <hr/>
Anzahl der Eingänge und Beschreibung der Einlasssituation	<input type="checkbox"/> Wegeführung- (Eingangs- und Ausgangswege) und Anstellsystem werden definiert <hr/> <input type="checkbox"/> Ein System zur Kontaktdatenerfassung ist vorhanden (z.B. E-Mail und Telefonnummer sind spätestens bei Eintritt zwingend bekannt zu geben) <hr/>
Beschreibung der Maßnahmen bei Erreichen der Kapazitätsobergrenze	(z.B. Vermeidung von Staus beim Einlass, Verständigung der Teilnehmer vorab per E-Mail etc.) _____ <hr/>
Hygiene	<input type="checkbox"/> Es gibt ausreichend Möglichkeiten zur Händedesinfektion/ Hände waschen. Diese Möglichkeiten befinden sich: _____ <hr/> <input type="checkbox"/> Häufig berührte Kontaktflächen werden regelmäßig gereinigt/ desinfiziert <input type="checkbox"/> Es findet häufiges Lüften statt bzw. wird ein Luftaustausch durch Lüftungssysteme gewährleistet

### 3. Besucher

Zu erwartete Besucherzahl/Tag

---

Zu erwartende Besucherzahl/Stoßzeit

---

Alter der Besucher im Durchschnitt

< 60 Jahre

> 60 Jahre

#### 4. Besucher - Hinweise und Information (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Hinweis für Besucher, dass sie sich fernzuhalten haben, wenn Kontakt zu bestätigten Fällen oder Verdachtsfällen bestand
- Hinweis, dass sich Besucher fernhalten sollen, wenn sie sich krank fühlen
- Hinweis für Besucher über richtiges Niesen und Husten
- Information für Besucher über Krankheitszeichen und Symptome
- Information auf Einhalten des 1-Meter-Abstandes
- Information auf Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes

#### 5. Mitarbeiter (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Mitarbeiter sind auf eindeutige Krankheitssymptome sensibilisiert
- Mitarbeiter wissen, wie bei Besuchern mit eindeutigen Krankheitssymptomen vorzugehen ist
- Mitarbeiter wissen, wie bei Mitarbeitern mit eindeutigen Krankheitssymptomen vorzugehen ist
- Maßnahmen zu Vorgehen bei COVID-19-Symptomen bei Besuchern sind definiert
- Maßnahmen zu Vorgehen bei COVID-19-Symptomen bei Mitarbeitern sind definiert

Anzahl der Mitarbeiter im Betrieb \_\_\_\_\_

Anzahl der Mitarbeiter im Betrieb mit Kundenkontakt \_\_\_\_\_

- Kontaktdaten sämtlicher Mitarbeiter sind im Betrieb vorhanden, diese können kurzfristig an die Gesundheitsbehörde übermittelt werden.

Beschreibung organisatorischer Maßnahmen (zB Fixe Teams, Dienstzeitenprotokolle, Mitarbeiter führen Kontakttagebuch...)

\_\_\_\_\_

#### 5a. Mitarbeiter - Schulungen (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Mitarbeiter wurden in den Bereichen Symptome, Eigenschutz /Fremdschutzmaßnahmen, Hygieneregeln und Vorgehen bei Auftreten von Symptomen im Verdachtsfall geschult
- Schulungsmaßnahmen der Mitarbeiter werden dokumentiert

#### 6. Isolierbereich (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Die Isolierung von (möglicherweise) erkrankten Personen ist möglich
- Im Isolierbereich finden sich notwendige Hilfsmittel (Schutzmasken, Einmalhandschuhe etc.)

## 7. Behörden und Einrichtungen - Kommunikation (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Zufahrtswege und Standplätze von Fahrzeugen Feuerwehr, Exekutive, Rettung

(Ort und Anzahl der Stellflächen für Einsatzfahrzeuge)

- Notwendige Hygienemaßnahmen sind mit der zuständigen Gesundheitsbehörde abgestimmt

## 7a. Beschreibung Sanitäranlagen und Hygieneausstattung (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Art und Anzahl der Toilettenanlagen, Handwaschbecken, Trocknungsmöglichkeiten, Abfallkörbe usw.

- Es gibt einen Reinigungs/Hygieneplan für Sanitäranlagen
- In diesem Plan werden die zu reinigenden Flächen und die Reinigungsintervalle festgelegt
- Es gibt ausreichend Möglichkeiten zum Händewaschen mit Seife/zur Händedesinfektion
- Es gibt eine definierte Höchstanzahl von Besuchern, die sich in den Sanitäranlagen aufhalten dürfen

## 8. Gastronomie - Ausgabe von Speisen und Getränken (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Speisen und Getränke werden verabreicht im

Innenbereich	<input type="checkbox"/>
Außenbereich	<input type="checkbox"/>

- Regelmäßiges Reinigen der an andere Besuchergruppe weitergegebene Gegenstände (z.B. Speisekarten) erfolgt
- Es besteht die Möglichkeit zur kontaktlosen Bezahlung

Ort, Datum

Unterschrift Inhaber

Bei weiteren Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Wirtschaftskammer Kärnten zur Verfügung.

### 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: 28.10.2020/13:00 Uhr