

Risikocheck für die Gastronomie: Fragebogen für Gastronomiebetriebe

1. Risikobeurteilung der Räumlichkeiten		
Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
1.1 Ist es möglich, zwischen den Besuchergruppen einen Abstand von einem Meter einzuhalten?	Ja	1
	Nein	5
1.2 Örtliche Gegebenheiten	Innenraum	3
	Außenbereich	1
	Gemischt	2
1.3 Durchschnittliches Alter der Besucher	< 60 Jahre	1
	> 60 Jahre	5
1.4 Durchschnittliche Aufenthaltsdauer der Besucher im Betrieb	< 15 Minuten	1
	> 15 Minuten	4
1.5 Gibt es ein System zur Erfassung der Kontaktdaten der Gäste (z.B. E-Mail und Telefonnummer sind spätestens bei Eintritt zwingend bekannt zu geben, Verwendung von Apps)?	Ja	1
	Nein	4
1.6 Wurden Wegeführungs- und Anstellssysteme definiert?	Ja	1
	Nein	4

2. Präventive Maßnahmen des Gastronomiebetriebes

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
2.1 Werden BesucherInnen im Vorfeld darauf hingewiesen, sich fernzuhalten, wenn sie möglicherweise Kontakt zu bestätigten Fällen bzw. Verdachtsfällen hatten?	Ja Nein	1 4
2.2 Werden BesucherInnen im Vorfeld darauf hingewiesen, sich fernzuhalten, wenn sie sich krank fühlen?	Ja Nein	1 4
2.3 Werden BesucherInnen im Vorfeld über die Krankheitszeichen und Symptome von COVID-19 informiert?	Ja Nein	1 2
2.4 Werden BesucherInnen auf das verpflichtende Einhalten des 1-Meter Abstandes hingewiesen (Aushang, Personal)?	Ja Nein	1 3
2.5 Gibt es nachvollziehbare Maßnahmen um die Verweildauer in Warteschlangen gering zu halten (Vermeidung von höheren Personendichten)?	Ja Nein	1 3
2.6 Sind Sitzplätze namentlich zugeordnet (z.B. personalisierte Tickets, Sitzplätze)? Dadurch wird Contact-Tracing erleichtert.	Ja Nein	1 2
2.7 Werden BesucherInnen über richtiges Niesen und Husten (in die Armbeuge, in ein Taschentuch) gut sichtbar an zentralen Örtlichkeiten informiert?	Ja Nein	1 3
2.8 Stellt der Inhaber Händedesinfektionsmöglichkeiten für BesucherInnen und MitarbeiterInnen zur Verfügung?	Ja Nein	1 5

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
2.9 Gibt es ausreichende Möglichkeiten für Besucher Innen und MitarbeiterInnen zum Händewaschen mit Seife?	Ja Nein	1 5
2.10 Ist das eingesetzte Personal sensibilisiert, auf Personen mit eindeutigen Krankheitssymptomen zu achten?	Ja Nein	1 5
2.11 Stehen ausreichend Toiletten zur Verfügung, für die es einen Hygiene/Reinigungsplan gibt?	Ja Nein	1 4
2.12 Werden Maßnahmen gesetzt, um ein Aufeinandertreffen von vielen Personen in den sanitären Anlagen zu verhindern?	Ja Nein	1 4
2.13 Erfolgt eine regelmäßige Reinigung der sanitären Anlagen?	Ja Nein	1 5
2.14 Werden häufig berührte Kontaktflächen regelmäßig gereinigt?	Ja Nein	1 5
2.15 Wissen die MitarbeiterInnen, wie im Fall von BesucherInnen mit eindeutigen Krankheitssymptomen zu verfahren ist?	Ja Nein	1 5
2.16 Wurden Vorkehrungen getroffen, wenn die Kapazitätsgrenzen erreicht sind? (z.B. Stauvermeidung beim Einlass)	Ja Nein	1 4
2.17 Werden BesucherInnen auf das verpflichtende Einhalten der MNS-Pflicht hingewiesen (Aushang, Personal)?	Ja Nein	1 3
2.18 Findet häufiges Lüften statt bzw. wird ein Luftaustausch durch Lüftungssysteme gewährleistet?	Ja Nein	1 4

2.19 Ist das eingesetzte Personal sensibilisiert, bei sich selbst auf eindeutige Krankheitssymptome zu achten?	Ja	1
	Nein	5
2.20 Wissen MitarbeiterInnen, wie im Falle einer eigenen Erkrankung mit eindeutigen Symptomen vorzugehen ist?	Ja	1
	Nein	5

3. Reaktive Maßnahmen des Gastronomiebetriebes

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
3.1 Sind Maßnahmen schriftlich definiert und mit allen Akteuren abgestimmt für den Fall, dass BesucherInnen spontan COVID-19-Symptome zeigen?	Ja	1
	Nein	5
3.2 Ist eine Isolation (möglichweise) erkrankter Personen vor Ort möglich?	Ja	1
	Nein	5
3.3 Verfügt der Isolierbereich über die notwendigen Hilfsmittel (Schutzmasken, Einmalhandschuhe, etc.)?	Ja	1
	Nein	5

4. Risikobeurteilung für die Verabreichung von Speisen und Getränken

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte-
4.1 Werden Getränke und Speisen in Form von Buffets verabreicht?	Ja	3
	Nein	1
4.2 Wo werden die Speisen und Getränke verabreicht?	Außenbereich?	1
	Innenbereich?	3
4.3 Befindet sich Dekoration am Tisch?	Ja	3
	Nein	1

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte-wert
4.4 Erfolgt ein regelmäßiges Reinigen (Desinfizieren) der an andere Besuchergruppen weitergegebenen Gegenstände (z.B. Speisekarten etc.)?	Ja Nein	1 5
4.5 Befinden sich Händedesinfektionsmöglichkeiten direkt beim Verabreichungsbereich?	Ja Nein	1 3
Gesamtsumme der Punktebewertung		

- 34 - 61: akzeptables Gesamtrisiko**
- 62 - 83: moderates Gesamtrisiko**
- > 83: hohes Gesamtrisiko**

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