

# COVID-19-Präventionskonzept für Betriebsstätten mit mehr als 51 Arbeitnehmer\*innen gemäß 4. COVID-19-Schutzmaßnahmenverordnung

## Version für Gastronomie und Hotellerie (Stand: 29. März 2021)

Gemäß § 6 Abs. 8 der [4. COVID-19-Schutzmaßnahmenverordnung](#) (i.d.F. vom 1. April 2021) ist der Betreiber einer Betriebsstätte mit mehr als 51 Arbeitnehmer\*innen dazu verpflichtet, ein dem Stand der Wissenschaft entsprechendes COVID-19-Präventionskonzept zur Minimierung des Infektionsrisikos auszuarbeiten und umzusetzen. Dieses muss auf einer betriebsbezogenen Risikoanalyse (vgl. Anlage 1) basieren.

Aus epidemiologischen Gründen bezieht sich die 51 Personen-Regelung auf alle zumindest zeitweise anwesenden Beschäftigten der Betriebsstätte. Ebenso sollten Springer\*innen, Leiharbeitskräfte sowie Personen, die nicht permanent im Home-Office tätig sind, hinzugezählt werden, sofern sie zumindest gelegentlich an den Arbeitsplatz zurückkehren. Dies kann auch für Mitarbeiter\*innen in Kurzarbeit gelten.

Vorliegende Mustervorlage beinhaltet Mindestinhalte, die Präventionskonzepte für Betriebsstätten mit mehr als 51 Arbeitnehmer\*innen enthalten müssen:

- Spezifische Hygienevorgaben,
- Regelungen betreffend die Nutzung sanitärer Einrichtungen,
- Regelungen für Mitarbeiter- und Kundenströme,
- Entzerrungsmaßnahmen sowie
- Regelungen zum Verhalten bei Auftreten einer SARS-CoV-2-Infektion

Für Betriebe des Gastgewerbes wurden zusätzliche Inhalte ergänzt, die bei der gastronomischen Verabreichung (z.B. Speisesaal, Kantinen) sowie bei der Abhaltung zulässiger Veranstaltungen (z.B. bestimmte Seminare in Hotels) zu beachten sind:

- Regelungen betreffend die Verabreichung von Speisen und Getränken,
- Schulung der Mitarbeiter\*innen in Bezug auf Hygienemaßnahmen,
- Regelungen betreffend die Abhaltung zulässiger Veranstaltungen.

Alternative Präventionskonzepte, die in ihrem Umfang über das vorliegende unverbindliche Muster hinausgehen, sind selbstverständlich ebenso zulässig. Bei der Erarbeitung neuer bzw. der Evaluierung bereits vorhandener Präventionskonzepte können die Vorlagen bzw. die Checkliste in den Anlagen 1 und 2 als Hilfestellung herangezogen werden.

# COVID-19-Präventionskonzept

## Unternehmen/Betriebsstätte

Name der Betriebsstätte .....

Name der/des

Betriebsinhaberin/Betriebsinhabers bzw.

Geschäftsführerin/Geschäftsführers .....

Anschrift der Betriebsstätte .....

.....

Telefon ..... E-Mail .....

## Arbeitsmediziner\*in

Name .....

Anschrift bzw. Kontaktdaten .....

.....

Telefon ..... E-Mail .....

## COVID-19-Beauftragte/r (falls im Unternehmen erforderlich)

Name .....

Anschrift bzw. Kontaktdaten .....

.....

Telefon ..... E-Mail .....

<p><b>Anmerkung:</b> Für Betriebe mit mehr als 51 Mitarbeiter*innen besteht derzeit keine gesetzliche Verpflichtung zur Bestellung eines/r COVID-Beauftragte/n (Ausnahme: Gastronomie und bestimmte Veranstaltungen in Vorarlberg). Dennoch ist eine Bestellung regelmäßig ratsam, wobei typische Aufgaben des/der COVID-Beauftragte*n sind: Umsetzung, Kontrolle und Überprüfung der Maßnahmen des Covid-19-Präventionskonzeptes, Ansprechperson für die Umsetzung der Maßnahmen innerhalb des Betriebes, Ansprechperson für Behörden im Rahmen des Kontaktmanagement sowie Durchführung von Schulungen. Eine spezielle Ausbildung ist nicht verpflichtend vorgeschrieben, wenngleich es am Markt diverse Schulungsangebote gibt.</p>
--

Basierend auf einer **Risikoanalyse** (Anlage 1) wurden folgende Maßnahmen zur Minimierung des SARS-CoV-2-Infektionsrisikos ausgearbeitet und umgesetzt:

### **SPEZIFISCHE HYGIENEVORGABEN**

Beschreibung von Hygienemaßnahmen, die zur Reduktion des Infektionsrisikos vorgesehen sind (z.B. Verwendung von Schutzmasken, Desinfektionsmittel etc.).

...

...

...

### **REGELUNGEN BETREFFEND DIE NUTZUNG SANITÄRER EINRICHTUNGEN**

Beschreibung von Maßnahmen, um ein Infektionsrisiko im Bereich der Sanitäranlagen zu reduzieren (z.B. Hygiene- und Reinigungsplan für Sanitäranlagen).

...

...

...

### **REGELUNGEN FÜR MITARBEITER- UND KUNDENSTRÖME**

Beschreibung von Maßnahmen, um ein Infektionsrisiko durch die Anzahl von Mitarbeiter\*innen, Kund\*innen oder Besucher\*innen zu reduzieren (z.B. zeitliche Staffelungen etc.).

...

...

...

### **ENTZERRUNGSMASSNAHMEN**

Beschreibung von Maßnahmen, um ein Infektionsrisiko durch Ansammlungen von Mitarbeiter\*innen, Kund\*innen oder Besucher\*innen zu reduzieren (z.B. Einbahnsysteme, Mindestabstände etc.).

...  
...  
...

### **REGELUNGEN ZUM VERHALTEN BEI AUFTRETEN EINER SARS-COV-2-INFEKTION**

Beschreibung von Maßnahmen, um bei Auftreten einer SARS-CoV-2-Infektion das weitere Infektionsrisiko in der Betriebsstätte zu reduzieren (z.B. sofortige Absonderung der infizierten Person, innerbetriebliches Contact Tracing etc.).

...  
...  
...

### **REGELUNGEN BETREFFEND DIE VERABREICHUNG VON SPEISEN UND GETRÄNKEN**

Beschreibung von Maßnahmen, um das Infektionsrisiko während der Verköstigung von Gästen an Verabreichungsplätzen in Gasträumen zu reduzieren.

...  
...  
...

### **SCHULUNG DER MITARBEITER\*INNEN IN BEZUG AUF HYGIENEMASSNAHMEN**

Beschreibung von spezifischen Schulungsmaßnahmen, die insbesondere für jene Mitarbeiter\*innen gesetzt werden, die bei der Verabreichung von Speisen und Getränken an Gäste mitwirken (z.B. Köche, Servierkräfte).<sup>1</sup>

...  
...  
...

---

<sup>1</sup> Empfohlen wird, die abgehaltenen Mitarbeiter\*innen-Schulungen zu dokumentieren.

**REGELUNGEN BETREFFEND DER ABHALTUNG ZULÄSSIGER VERANSTALTUNGEN**

Beschreibung von Maßnahmen, um das Infektionsrisiko während zulässigen Seminaren und anderen zulässigen Veranstaltungen gemäß § 13 Abs. 3 der 4. COVID-19-

Schutzmaßnahmenverordnung zu reduzieren.

...

...

...

**SONSTIGE MASSNAHMEN (falls vorhanden)**

...

...

...

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

Es ist sichergestellt, dass ausgewählte Mitarbeiter\*innen (z.B. COVID-19-Beauftragte/r) die Einhaltung des Präventionskonzepts überwachen, wobei diese über detaillierte Kenntnis der vorgesehenen Maßnahmen ihres Überwachungsbereichs verfügen .....

Es ist sichergestellt, dass die übrigen Mitarbeiter\*innen zumindest über jene Inhalte des Präventionskonzepts informiert werden, die ihre Arbeitsbereiche betreffen .....

Datum: .....

Name, Unterschrift des Verfassers: .....

## Anlage 1 - RISIKOANALYSE

**Erläuterung:** Eine Risikoanalyse unterstützt die systematische Erfassung potenzieller Gefährdungen im Zusammenhang mit SARS-CoV2-Infektionen (COVID-19) innerhalb einer Betriebsstätte. Unternehmen müssen im Rahmen ihres Präventionskonzeptes bewerten, ob und wo Infektionen stattfinden können und anschließend entsprechende Gegenmaßnahmen vorsehen.

Hierzu empfiehlt es sich, vor allem folgende **typischen Ansteckungsrisiken** zu identifizieren:

- **Tröpfcheninfektion** bei einer direkten Interaktion zwischen Personen (z.B. Besprechungen);
- **Infektion durch Aerosole**, die sich in der Raumluft bewegen (z.B. Gemeinschaftsbüros, Pausenräume),
- **Infektion durch kontaminierte Flächen** (z.B. Verwendung derselben Computertastatur).

Es kann zudem ratsam sein, nach unterschiedlichen Betriebsbereichen sowie -zeiten zu unterscheiden. Hierbei sollte zunächst das **Risikoniveau bei Normalbetrieb** ermittelt werden. Anschließend ist zu erarbeiten, wie sich die festgestellten Infektionsrisiken durch **geeignete Präventionsmaßnahmen** auf ein möglichst geringes Niveau herabsenken lassen. Diesbezügliche Maßnahmen sind in das Präventionskonzept des Betriebs aufzunehmen (vgl. dazu die Checklist in Anlage 2).

Als Hilfestellung für die Durchführung einer Risikobewertung kann nachfolgende Tabelle verwendet werden:

Betriebsbereich: Rezeption/Kundenempfangsbereich				
Gefahrenquelle	Beschreibung des Risikos	Risikoeinschätzung <sup>2</sup>		
		gering	mittel	hoch
Tröpfcheninfektion (direkte Interaktion zwischen mehreren Personen)	Kund*innen bzw. Gäste werden von Empfangskräften persönlich begrüßt (Dauer bis 5 Minuten)			
	Kund*innen bzw. Gäste werden von Empfangskräften persönlich begrüßt und über Betriebsgegebenheiten informiert (Dauer bis 15 Minuten)			
	Zeitgleich eintreffende Kund*innen bzw. Gäste geraten miteinander ins Gespräch			
	Mehrere zeitgleich anwesende Mitarbeiter*innen tauschen sich während ihres Dienstes untereinander aus			
	...			

<sup>2</sup> Die Risikoeinschätzung ist anhand der zu erwartenden Ansteckungswahrscheinlichkeit sowie der Häufigkeit des Risikoeintritts bestmöglich zu schätzen.

Infektion durch Aerosole (längerer Aufenthalt mehrerer Personen im selben Raum)	Engläufige Rezeptions- bzw. Kundenempfangsbereiche werden nacheinander von unterschiedlichen Kund*innen bzw. Gästen betreten.			
	Mehrere zeitgleich anwesende Mitarbeiter*innen halten sich im selben Mitarbeiterbereich (z.B. Backoffice) auf.			
	...			
	...			
Infektion durch kontaminierte Flächen (Verwendung derselben Gegenstände durch mehrere Personen)	Mitarbeiter*innen benutzen dieselben Büroutensilien (z. B. Tastaturen, Touchscreens, etc.)			
	Kund*innen bzw. Gäste verwenden denselben Kugelschreiber, um Empfangsdokumente zu unterzeichnen			
	...			
	...			
<b>Betriebsbereich: Küche und Gasträum</b>				
<b>Gefahrenquelle</b>	<b>Beschreibung des Risikos</b>	<b>Risikoeinschätzung</b>		
		gering	mittel	hoch
Tröpfcheninfektion (direkte Interaktion zwischen mehreren Personen)	...			
	...			
	...			
	...			
	...			
Infektion durch Aerosole (längerer Aufenthalt mehrerer Personen im selben Raum)	...			
	...			
	...			
	...			
	...			
Infektion durch kontaminierte Flächen (Verwendung derselben Gegenstände durch mehrere Personen)	...			
	...			
	...			
	...			
<b>Betriebsbereich: Sanitärräumlichkeiten</b>				
<b>Gefahrenquelle</b>	<b>Beschreibung des Risikos</b>	<b>Risikoeinschätzung</b>		
		nie	teilweise	häufig

Tröpfcheninfektion (direkte Interaktion zwischen mehreren Personen)	...			
	...			
	...			
	...			
	...			
Infektion durch Aerosole (längerer Aufenthalt mehrerer Personen im selben Raum)	...			
	...			
	...			
	...			
	...			
Infektion durch kontaminierte Flächen (Verwendung derselben Gegenstände durch mehrere Personen)	...			
	...			
	...			
	...			
<b>Betriebsbereich: Sonstige Bereiche (z.B. Büros, Pausenräume, Durchgangsbereiche)</b>				
<b>Gefahrenquelle</b>	<b>Beschreibung des Risikos</b>	<b>Risikoeinschätzung</b>		
		nie	teilweise	häufig
Tröpfcheninfektion (direkte Interaktion zwischen mehreren Personen)	...			
	...			
	...			
	...			
	...			
Infektion durch Aerosole (längerer Aufenthalt mehrerer Personen im selben Raum)	...			
	...			
	...			
	...			
	...			
Infektion durch kontaminierte Flächen (Verwendung derselben Gegenstände durch mehrere Personen)	...			
	...			
	...			
	...			



## Anlage 2 - CHECKLISTE FÜR COVID-19-PRÄVENTIONSMASSNAHMEN

### SPEZIFISCHE HYGIENEVORGABEN

- Vorgaben zum innerbetrieblichen Tragen von Schutzmasken sind erteilt .....
- Mindestabstand zwischen Mitarbeiter\*innen untereinander ist festgelegt  
(und wird - soweit möglich - eingehalten) .....
- Maßnahmen zur räumlichen Trennung von Mitarbeiter\*innen sind gesetzt  
(z.B. Acrylglascheiben, Homeoffice-Lösungen) .....
- Mitarbeiter\*innen werden auf Hygieneauflagen sowie den Inhalt des Präventionskonzepts  
hingewiesen (z.B. Rundschreiben, Aushang in Pausenräumen) .....
- Kund\*innen und Gäste werden auf Hygieneauflagen hingewiesen (z.B. Aushänge) .....
- Regelmäßiges Reinigungskonzept („Hygieneplan“) ist erstellt. ....
- Desinfektionsspender sind an zentralen Punkten aufgestellt .....
- Für Hygienematerial ist in ausreichender Menge vorgesorgt .....
- Reservemasken für Kund\*innen bzw. Gäste und Mitarbeiter\*innen können im Bedarfsfall zur  
Verfügung gestellt werden .....
- Vorgaben zum regelmäßigen Durchlüften der Betriebsstätte sind erteilt .....
- Soweit möglich werden Mitarbeiter\*innen in festen Teams organisiert .....
- Soweit möglich wird eine räumliche Trennung der Arbeitsbereiche von Mitarbeiter\*innen  
vorgesehen (z.B. keine Mithilfe von Servierkräften in der Küche) .....
- Anwesenheitszeiten von Mitarbeiter\*innen werden in datenschutzkonformer Weise  
dokumentiert; Kontaktdaten zur raschen Kontaktaufnahme im Fall des Auftretens von  
Infektionen liegen auf .....
- Testgelegenheiten für Mitarbeiter\*innen sind organisiert .....
- Testgelegenheiten für Kund\*innen bzw. Gäste sind organisiert .....
- Sonstige Regelungen/Maßnahmen (sofern vorhanden) .....  
.....

## REGELUNGEN BETREFFEND DIE NUTZUNG SANITÄRER EINRICHTUNGEN

- Hygieneplan und frequenzabhängiges Reinigungskonzept für die Sanitärräume sind erstellt (verkürzte Reinigungsintervalle beachten) .....
- Verwendung geeigneter Hygiene- und Reinigungsmittel ist festgelegt .....
- Das Verhältnis zwischen verfügbaren Sanitäreinrichtungen und erwartetem Benutzeraufkommen lässt keine Wartezeiten erwarten .....
- Der Mindestabstand kann im Zugangsbereich zu Sanitäreinrichtungen gewahrt werden (z.B. durch Einbahnsysteme) .....
- Kund\*innen und Gäste werden auf Hygieneauflagen hingewiesen und für die Nutzung von Desinfektionsgelegenheit sensibilisiert (z.B. 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) .....  
.....

## REGELUNGEN FÜR MITARBEITER- UND KUNDENSTRÖME

### Mitarbeiterbezogene Maßnahmen

- Weitestmöglicher Verzicht auf persönliche Besprechungen ist vorgesehen, digitale Kommunikationsmittel werden genutzt (Videokonferenzen etc.) .....
- Flexible Arbeits(zeit)modelle sind umgesetzt (z.B. gestaffelte Beginn- und Endzeiten sowie Schichtwechsel mit Pufferzeiten) .....
- Das Verhältnis zwischen verfügbaren Garderoben und erwarteten Benutzern lässt keine Wartezeiten erwarten .....
- Spezifische Hygieneauflagen für Garderoben sind festgelegt (insb. gestaffeltes Betreten, regelmäßiges Stoßlüften, Einhaltung von Abständen) .....
- Staffelung der Mittagspause sowie sonstiger Arbeitspausen ist umgesetzt .....

- Auf die Einhaltung von Hygieneauflagen während Arbeitspausen wird hingewirkt (z.B. Aushang in Pausenräumen) .....
- Auf die Einhaltung von Hygieneauflagen während Rauchpausen wird hingewirkt (z.B. Zurverfügungstellen weitläufiger Raucherinseln im Freien) .....
- Homeoffice, wenn auf Grund der Arbeitsaufgabe möglich, ist umgesetzt .....
- Dienstreisen sowie Fortbildungen (ausgenommen online) werden nach Möglichkeit verschoben .....
- Begrenzung der Personen, die gleichzeitig einen Aufzug nutzen, ist vorgenommen; auf Hygieneauflagen wird angemessen hingewiesen (z.B. Aushang) .....
- Vorkehrungen für räumliche Engstellen in Arbeitsbereichen sind getroffen (z.B. Ein-/Ausgänge, Flure) .....
- Mindestabstände zwischen Mitarbeiter\*innen und Besucher\*innen ist gewährleistet (z.B. durch Boden- bzw. Abstandsmarkierungen oder Aufsteller) oder sonstige geeignete Schutzvorkehrungen getroffen (z.B. Acrylglaswand) .....
- Sonstige Regelungen/Maßnahmen (sofern vorhanden) .....  
 .....

### **Kundenbezogene Maßnahmen**

- Kund\*innen bzw. Gäste werden an Abstandspflichten erinnert (z.B. durch Aushänge) .....
- Systeme zur Vermeidung von Staubbildung in Empfangs- bzw. Aufenthaltsbereichen sind umgesetzt (Einbahn-/Leitsysteme, Bodenmarkierungen) .....
- Ungeordnete Warteschlangen in Empfangs- bzw. Kundenbereichen werden verhindert (z.B. Vergabe fester Zeitfenster, Ticketsysteme, persönlicher Empfang) .....
- Bei Räumen, die der Verabreichung von Speisen und Getränken an Gäste dienen, wird ein zeitversetztes Eintreffen unterschiedlicher Besuchergruppen durch die Vergabe fester Zeitfenster („Timeslots“) gesteuert .....
- 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) .....
- Begrenzung der Kund\*innen bzw. Gäste, die gleichzeitig einen Aufzug nutzen, ist vorgenommen; auf Hygieneauflagen wird angemessen hingewiesen (z.B. Aushang) .....

Vorkehrungen für räumliche Engstellen in Durchgangsbereichen sind getroffen  
(z.B. Ein-/Ausgänge, Flure) .....

Sonstige Regelungen/Maßnahmen (sofern vorhanden) .....  
.....

## REGELUNGEN ZUM VERHALTEN BEI AUFTRETEN EINER SARS-COV-2-INFEKTION

Information an Mitarbeiter\*innen ist erfolgt, dass sie bei Krankheitssymptomen eine  
medizinische Abklärung benötigen und nicht ungetestet ins Unternehmen kommen .....

Information an Mitarbeiter\*innen ist erfolgt, dass Verdachtsfälle und Erkrankungen  
unverzüglich dem Arbeitgeber gemeldet werden müssen .....

Zentrale innerbetriebliche Ansprech- bzw. Meldestelle für Verdachtsfälle und Erkrankungen  
ist festgelegt und an Mitarbeiter\*innen kommuniziert; der datenschutzkonforme  
vertrauensvolle Umgang mit Meldungen ist sichergestellt .....

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 verständigt, ist bestimmt .....

Vorgaben für Mitarbeiter\*innen, bei denen ein Verdachtsfall am Arbeitsplatz auftritt, sind  
getroffen (insb. FFP2-Maskenpflicht und unverzügliche Absonderung, nach erforderlicher  
Datenerfassung auf direktem Weg nach Hause; Kontaktaufnahme mit Hotline 1450) .....

Vorgaben für Kontaktpersonen (insb. FFP2-Maskenpflicht und unverzügliche Absonderung,  
nach erforderlicher Datenerfassung auf direktem Weg nach Hause; achtsame Beobachtung  
des eigenen Gesundheitszustands) .....

Homeoffice-Regelungen für Kontaktpersonen sind festgelegt .....

Besondere Hygienemaßnahmen nach Auftreten eines Erkrankungs-/Verdachtsfall sind  
festgelegt (z.B. Reinigung und Desinfektion der von der infizierten Person verwendeten  
Arbeitsmaterialien und -geräte sowie Räumlichkeiten und Spinde und  
allg. Oberflächen, insbesondere Schreibtische, Türklinken, Toiletten etc.) .....

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) .....  
.....

## REGELUNGEN BETREFFEND DIE VERABREICHUNG VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

Gäste werden darauf hingewiesen, dass derzeit ausschließlich bestimmte Gastgewerbebetriebe von ausgewählten Personen betreten werden dürfen, wobei diese in § 7 der 4. COVID-Schutzmaßnahmenverordnung aufgezählt sind (insb. Hinweisschilder) ..

Gäste werden auf die Hygieneauflagen gemäß § 7 der 4. COVID-Schutzmaßnahmenverordnung hingewiesen (insb. Hinweisschilder) .....

Räumliche und organisatorische Maßnahmen zur Einhaltung der Hygieneauflagen gemäß § 7 der 4. COVID-Schutzmaßnahmen-Verordnung sind gesetzt .....

**Anmerkung:** § 7 der 4. COVID-Schutzmaßnahmenverordnung schreibt vor:

Derzeit dürfen ausschließlich bestimmte Gastgewerbebetriebe von ausgewählten Personen betreten werden. Das gilt insb. für:

- Speiseräume in Hotels durch Hotelgäste;
- Betriebskantinen durch Betriebsangehörige;
- Schulkantinen durch Schüler\*innen und Lehrpersonal;
- Kantinen in Krankenanstalten und Pflegeheimen durch betreute Personen und Personal.

Dabei sind vor allem folgende Hygieneauflagen zu beachten:

- Zwischen Gästegruppen, die nicht im gemeinsamen Haushalt leben, ist ein Abstand von mindestens zwei Metern einzuhalten oder eine sonstige geeignete Schutzvorrichtung (z.B. Trennwand) anzubringen;
- die FFP2-Maske wird von Gästen ausschließlich am Verabreichungsplatz abgenommen;
- es erfolgt keine Konsumation von Speisen und Getränken in unmittelbarer Nähe zur Ausgabestelle (kein Barbetrieb);
- Speisen und Getränke werden nur im Sitzen an Verabreichungsplätzen konsumiert werden;
- eine Verköstigung findet nur zwischen 06.00 und 19.00 Uhr statt;
- Selbstbedienung ist nur zulässig, sofern durch besondere hygienische Vorkehrungen das Infektionsrisiko minimiert werden kann.

Die Durchmischung von Besuchergruppen wird durch die Zuweisung fixer Verabreichungsplätze minimiert .....

Dienstplan und Kontaktdaten von Mitarbeiter\*innen, die an der Verabreichung mitgewirkt haben, werden in datenschutzkonformer Weise vermerkt .....

- Anwesenheitszeiten, Sitzplätze und Kontaktdaten von Gästen werden in datenschutzkonformer Weise vermerkt .....
- An Buffets werden besondere hygienische Vorkehrungen getroffen (z.B. Ausgabe statt Selbstbedienung; Selbstbedienung nur bei abgedeckten Speisen) .....
- Hygieneplan und frequenzabhängiges Reinigungskonzept für den Gastraum und Küche liegen vor (verkürzte Reinigungsintervalle beachten) .....
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die dem Gebrauch durch mehrere Personen bestimmt sind, ist gewährleistet (z.B. Speisekarten, Salzstreuer) .....
- Vorm bzw. im Gastraum bestehen Desinfektionsgelegenheiten für Gäste .....
- Regelmäßige Testungen für Mitarbeiter\*innen mit Gästekontakt sind organisiert .....
- Vorgaben zum regelmäßigen Durchlüften des Gastraums sind erteilt .....
- Sofern (Selbst-)Abholungen von Speisen und Getränken angeboten werden: Maßnahmen, um die Einhaltung der Hygieneauflagen (insb. Abstands- und FFP2-Maskenpflicht, keine Konsumation innerhalb 50m rund um die Betriebsstätte) auch beim Abholvorgang zu gewährleisten, sind getroffen .....
- Sonstige Regelungen/Maßnahmen (sofern vorhanden) .....  
.....

**SCHULUNG DER MITARBEITER\*INNEN IN BEZUG AUF HYGIENEMAßNAHMEN**

Mitarbeiter\*innen wurden in folgenden Bereichen unterwiesen/geschult:

- Umsetzung des Präventionskonzepts in ihren Arbeitsbereichen .....
- Verhaltensregeln für Mitarbeiter\*innen untereinander .....
- Verhaltensregeln für den Umgang mit Gästen .....
- Korrekte Verwendung von Schutzmasken und persönliche Hygienemaßnahmen .....
- Vorgangsweise in einem Verdachtsfall .....
- Datenschutzkonformer Umgang mit Daten zum Contact-Tracing .....
- Sonstige Schulungen (sofern vorhanden) .....  
.....

## REGELUNGEN BETREFFEND DIE ABHALTUNG ZULÄSSIGER VERANSTALTUNGEN

Veranstaltungsteilnehmer werden darauf hingewiesen, dass Veranstaltungen in Gemeinschaftsräumlichkeiten eines Gastgewerbebetriebs ausschließlich stattfinden dürfen, wenn einer der Ausnahmetatbestände gemäß § 13 Abs. 3 der 4. COVID-Schutzmaßnahmenverordnung erfüllt ist .....

**Anmerkung:** Zulässig sind demnach insbesondere:

- unaufschiebbare berufliche Zusammenkünfte, wenn diese zur Aufrechterhaltung der beruflichen Tätigkeiten erforderlich sind sowie Zusammenkünfte zu unbedingt erforderlichen beruflichen Aus- und Fortbildungszwecken, sofern eine Abhaltung in digitaler Form nicht möglich ist (z.B. dringende Seminare),
- unaufschiebbare Zusammenkünfte von statutarisch notwendigen Organen juristischer Personen und von Organen politischer Parteien, sofern eine Abhaltung in digitaler Form nicht möglich ist,
- Zusammenkünfte von medizinischen und psychosozialen Selbsthilfegruppen,
- Zusammenkünfte von nicht mehr als vier Personen, wobei diese nur aus zwei verschiedenen Haushalten stammen dürfen, zuzüglich deren minderjähriger Kinder oder Minderjähriger, denen gegenüber eine Aufsichtspflicht besteht, insgesamt höchstens jedoch sechs Minderjähriger.

Der Veranstaltungsablauf (insb. Pausenplanung, Teilnehmerzahl, Raumwechsel) wird vom Veranstalter vorab mitgeteilt, wobei organisatorische Maßnahmen gesetzt werden, um eine Durchmischung der Teilnehmer mit veranstaltungsfremden Personen auszuschließen .....

Der/Die Veranstalter\*in sichert zu, während der Veranstaltung auf die Einhaltung der geltenden COVID-Schutzbestimmungen hinzuwirken (inkl. Pausenverhalten) .....

Veranstaltungsteilnehmer\*innen werden auf die Mindestabstandspflicht sowie die Maskenpflicht in geschlossenen Räumen hingewiesen (z.B. Aushang) .....

Der Mindestabstand zwischen Veranstaltungsteilnehmer\*innen ist durch organisatorische Maßnahmen gewährleistet (insb. räumliche Anordnung der Sitzplätze) .....

Veranstaltungsteilnehmer\*innen werden fixe Plätze zugewiesen .....

Anwesenheitszeiten und Sitzplätze von Veranstaltungsteilnehmer\*innen werden in datenschutzkonformer Weise vermerkt .....

Regelmäßige Stoßlüftungen und/oder der Einsatz Lüftungstechnischer Anlagen am Veranstaltungsort finden statt .....

Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die dem Gebrauch durch mehrere Personen bestimmt sind, ist gewährleistet (z.B. Blackboardstifte) .....

Vorm bzw. im Veranstaltungsraum bestehen Desinfektionsgelegenheiten für  
Veranstaltungsteilnehmer\*innen .....

Vorgaben zum regelmäßigen Durchlüften des Veranstaltungsorts sind erteilt .....

An Veranstaltungsteilnehmer\*innen werden während der Veranstaltung keine Speisen und  
Getränke verabreicht .....

Sonstige Schulungen (sofern vorhanden) .....  
.....