

SICHERE GASTFREUNDSCHAFT



DIE KRITERIEN

Damit ein Betrieb das Kennzeichen „Sichere Gastfreundschaft“ führen darf, muss er Beschäftigte nachweislich zu Testungen im Rahmen der [Initiative "Sichere Gastfreundschaft"](#) motivieren und die Einhaltung der nachfolgenden Hygienemaßnahmen zusichern.

Indem Sie das Kennzeichen führen, bekennen Sie sich zum verantwortungsbewussten Umgang mit besagten Hygienemaßnahmen und setzen ein wertvolles Zeichen im Kampf gegen die Pandemie.

Antragsberechtigt sind gewerbliche Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe, Campingplätze, Jugendherbergen sowie Fremdenführer/Reisebetreuer. Dies, sofern sie die Einhaltung der nachfolgenden, auf gewerbliche Betriebe zugeschnittenen Kriterien zusichern.



BESCHÄFTIGTE & SCHULUNGEN

- Beschäftigte werden zu **regelmäßigen Tests** motiviert.
- Beschäftigte werden über die **geltenden COVID-19-bezogenen Rechtsvorschriften** informiert.
- Beschäftigte werden darüber informiert, von welchen Gästen und Beschäftigten der Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr („**3G-Regel**“) zu erbringen und wie ein solcher zu kontrollieren ist.
- Sofern in dem Betrieb auch **Antigentests** (einschließlich solcher zur Eigenanwendung) abgenommen werden, werden die mit dieser Aufgabe betrauten Beschäftigten in Hinblick auf **die korrekte Durchführung** geschult.
- Beschäftigte werden über das **betriebseigene COVID-19-Präventionskonzept** informiert, damit sie dieses in ihren Arbeitsbereichen verlässlich berücksichtigen.
- Beschäftigte werden hinsichtlich des **richtigen Verhaltens beim Auftreten von COVID-19-Fällen** bzw. Verdachtsfällen geschult.
- Eine Person, die bei COVID-19-spezifischen Fragen als Ansprechperson für Behörden, Kunden sowie Beschäftigte fungiert und auf die Einhaltung der Hygieneauflagen hinwirkt, ist bestimmt („**COVID-Beauftragter**“).
- Beschäftigte werden bei der Minimierung des Infektionsrisikos beim **Umgang mit Gästen** sowie bei der **Zusammenarbeit mit Kolleg*innen** unterstützt (z.B. Desinfektionsgelegenheiten, Arbeitspausen im Freien).
- Beschäftigte werden angehalten, bei **Anzeichen von Krankheit zuhause zu bleiben** und den Arbeitgeber zu informieren.



SPEZIFISCHE HYGIENEMAßNAHMEN

- Der Betrieb hat ein **betriebseigenes COVID-19-Präventionskonzept** gemäß der geltenden Rechtsvorschriften ausgearbeitet und umgesetzt.
- Gäste werden erforderlichenfalls auf **geltende Rechtsvorschriften hingewiesen** (z.B. beim Check-In, gut-sichtbare Aushänge, individuelles Ansprechen durch geschulte Beschäftigte).
- **Bewusste Anordnung von Verabreichungsplätzen** und raumteilende Maßnahmen (z.B. Aufstellen von Trennwänden), um eine epidemiologisch vertretbare Raumauslastung zu gewährleisten.
- **Bewusste Anordnung von Arbeitsbereichen** und raumteilende Maßnahmen (z.B. Aufstellen von Trennwänden), um eine epidemiologisch vertretbare Belegung der Mitarbeiterbereiche (z.B. Küche, Backoffice) zu gewährleisten.
- Ungeordnete Personenströme in Eingangsbereichen werden durch geeignete Maßnahmen unterbunden (z.B. **Entzerrungsmaßnahmen**, wie Absperrungen und Bodenmarkierungen, Einlasskontrollen).
- Frequenzabhängiges, aufmerksames Reinigen sämtlicher Betriebsbereiche („**Reinigungsplan**“). Dies unter besonderer Bedachtnahme auf die **Desinfektion häufig berührter Gegenstände** und Oberflächen (z.B. Touchscreens, Fernbedienungen in Hotelzimmern).
- Das Infektionsrisiko im Zusammenhang mit der **Nutzung sanitärer Einrichtungen** wird durch geeignete Maßnahmen reduziert (z.B. erhöhte Reinigungsintervalle, geordnete Zugangs-/Wartebereiche, Hygieneaushänge).
- Maßnahmen zur **Verbesserung der Luftzirkulation** (z.B. regelmäßiges Stoßlüften, geöffnete Türen bei Schönwetter, Einsatz von Belüftungsanlagen auf höchster Stufe).
- **Desinfektionsgelegenheiten** für Mitarbeiter (z.B. Sprays) und Gäste (z.B. Seifenspender) werden in ausreichendem Maße zur Verfügung gestellt.
- Bei Auftreten von COVID-19-Symptomen ist gewährleistet, dass Betroffene isoliert und gebotenfalls die **Gesundheitsbehörden** informiert werden.
- Bei **Buffets** wird durch **besondere hygienische Vorkehrungen** das Infektionsrisiko minimiert (z.B. ausschließliche Ausgabe abgedeckter Speisen).



KONTAKTNACHVERFOLGUNG

- Für die **Kontaktnachverfolgung** erforderliche Informationen werden datenschutzkonform dokumentiert, sofern sich Personen (Gäste, Beschäftigte) voraussichtlich länger als 15 Minuten im Betrieb aufhalten.
- Die Informationen werden **sicher verwahrt** und ausschließlich der **Bezirksverwaltungsbehörde** (auf deren Verlangen hin) zur Verfügung gestellt. Nach 28 Tagen werden sie unverzüglich gelöscht.
- **Hinweis:** Gemäß der [1. Novelle zur 2. COVID-19-Verordnung](#) entfällt die rechtliche Grundlage für die Erhebung von Kontaktdaten (§ 17) voraussichtlich mit 22. Juli 2021. Ab dann stellt die Kontaktnachverfolgung keine zwingende Voraussetzung für die Verwendung des Kennzeichens mehr dar. Unter verlässlicher Wahrung des Datenschutzes ist die Kontaktdatenerhebung aber weiterhin zweckmäßig. Zudem sind etwaige landesgesetzlichen Regelungen zur Kontaktnachverfolgung zu beachten.

Regelmäßige PCR-Tests im Rahmen des Testangebots „Sichere Gastfreundschaft“ stellen eine von mehreren Möglichkeiten zum Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr dar und können im Bedarfsfall z.B. durch das breit ausgebaut Testangebot der Bundesländer ergänzt werden.

Weitere Informationen zum Kennzeichen „Sichere Gastfreundschaft“ finden Sie [hier](#).
Weitere Informationen zum Testangebot „Sichere Gastfreundschaft“ finden Sie [hier](#).

Aktuelle Informationen rund um Corona finden Sie unter www.wko.at/corona.

Für Rückfragen wenden Sie sich an: sicheregastfreundschaft@wko.at.