

Tourismus und Freizeitwirtschaft - Kärnten

COVID-19 Präventionskonzept

Maßnahmen zur Minimierung des Infektionsrisikos im Gastronomiebereich und bei Veranstaltungen.



© WWW.UNSPLASH.COM

HINWEIS:

Die Präventionskonzepte wurden auf Basis der Regelungen der COVID-19-Maßnahmenverordnung erstellt und bilden daher die Sach- und Rechtslage vom **Herbst 2020** ab. Da derzeit leider noch unklar ist, wie die Auflagen für eine nunmehrige Wiedereröffnung konkret ausgestaltet werden, befinden sich die Präventionskonzepte derzeit noch in Bearbeitung.

GASTRONOMIEBEREICH

Wenn Sie in Ihrem Betrieb insgesamt über mehr als **50 Sitzplätze** (indoor und outdoor) verfügen, müssen Sie einen **COVID-19-Beauftragten** bestellen und ein **COVID-19-Präventionskonzept** erstellen.

Um Sie dabei zu unterstützen stellen wir Ihnen folgende Dokumente zur Verfügung:

- [Risikocheck Gastronomie \(Modul 1\)](#)
- [Präventionskonzept Gastronomie \(Modul 2\)](#)
- [COVID-19 Gesamtkonzept Gastronomie \(Modul 1+2\)](#)
- [COVID-19 Gesamtkonzept Gastronomie \(Modul 1+2\) - online ausfüllbar](#)

VERANSTALTUNGEN

Wenn Sie eine größere **Veranstaltung** in Ihrem Betrieb ausrichten, müssen Sie bei einer

- **Teilnehmerzahl mit über 6 Personen** zzgl. höchstens 6 minderjähriger Kinder **in geschlossenen Räumen** und bei einer
- **Teilnehmerzahl mit über 12 Personen** zzgl. höchstens 6 minderjähriger Kinder **im Freien**

ein **COVID-19-Präventionskonzept** erstellen.

Ein **COVID-19-Beauftragter** muss bei einer Teilnehmerzahl mit über **50 Personen in geschlossenen Räumen** und mit über **100 Personen im Freien** bestellt werden.

Folgende Dokumente unterstützen Sie bei der Vorbereitung und Umsetzung Ihrer Veranstaltung:

- [Risikocheck Veranstaltungen \(Modul 1\)](#)
- [Präventionskonzept Veranstaltungen \(Modul 2\)](#)
- [COVID-19 Gesamtkonzept Veranstaltungen \(Modul 1+2\)](#)
- [COVID-19 Gesamtkonzept Veranstaltungen \(Modul 1+2\) - online ausfüllbar](#)

ANMERKUNG:

Die zur Verfügung gestellten Dokumente sind eigens für Veranstaltungen in Gastronomie- und Hotelleriebetrieben und nicht für die Durchführung von Großveranstaltungen konzipiert.

Entsprechend der derzeit geltenden COVID-19-Maßnahmenverordnung muss ein Präventionskonzept Vorgaben zur Schulung der Mitarbeiter enthalten und darüber hinaus folgendes regeln:

- Steuerung der Besucherströme
- spezifische Hygienevorgaben
- Regelung betreffend die Nutzung sanitärer Einrichtungen
- Verhalten bei Auftreten einer SARS-CoV-2-Infektion
- Verabreichung von Speisen und Getränken

Bei Veranstaltungen mit einer Teilnehmerzahl von über 50 Personen in geschlossenen Räumen und bei über 100 Personen im Freien ist vorab ein **Risikocheck verpflichtend** durchzuführen und in der Folge das Dokument Präventionskonzept auszufüllen.

Auch für kleinere Veranstaltungen oder kleinere Betriebsstätten empfehlen wir Ihnen, die oben angeführten Dokumente zu verwenden.

INFO:

Zum Präventionskonzept für Fitnessbetriebe kommen Sie [hier!](#)

Achtung!

Regional können Abweichungen von den für ganz Österreich geltenden Regelungen bestehen.

Bitte beachten Sie, dass unabhängig von den Maßnahmen COVID-19 betreffend alle übrigen Regelungen, die Sie auch sonst zu berücksichtigen haben, gelten (z.B. Betriebsanlagengenehmigung, Kärntner Veranstaltungsgesetz, Sperrstundenregelung).

Da wir stets bemüht sind die Dokumente auf den neuesten Stand zu halten, werden diese von uns laufend adaptiert. Verwenden Sie daher immer die aktuellste Version.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich gerne an uns:

Wirtschaftskammer Kärnten
Tourismus und Freizeitwirtschaft
Mag. Guntram Jilka
Telefon 05 90 90 4 DW 610

Stand: 15.12.2020