

Hotellerie - Vorarlberg

Hygienemaßnahmen, MNS-Masken Bestellung, Informationen für die Wiedereröffnung

Wichtige Informationen für die Hotellerie

- [1. Allgemeine Hygienemaßnahmen](#)
- [2. COVID-19-Präventionskonzept für Gastronomie und Hotellerie](#)
- [3. Checkliste für die Wiedereröffnung](#)
- [4. Gewerberechtliche Bestimmungen](#)

>> [zurück zu den aktuellen Infos für die Hotellerie](#)

1. Allgemeine Hygienemaßnahmen

Die AGES empfiehlt - wie bei der saisonalen Grippe - folgende Maßnahmen:

- Mehrmals tägliches Händewaschen mit Wasser und Seife.
- Bedecken des Mundes und Nase mit einem Papiertaschentuch bei Husten oder Niesen.
- Vermeidung von direktem Kontakt zu kranken Menschen.

Weitere Informationen zu Übertragung, Symptomen und Vorbeugung:

- AGES: Infoline Coronavirus 0800 555 621 (9-17 Uhr) und online Coronavirus
- Informationen des Bundesministerium für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz [Neuartiges Coronavirus \(COVID-19\)](#)

1.1 Anleitung zur hygienischen Hotelzimmerreinigung

Leitfaden: [Schritt-für-Schritt-Anleitung zur hygienischen Hotelzimmerreinigung](#)

1.2 Hygieneaushang

Download: [Hygieneaushang](#)

2. COVID-19-Präventionskonzept für Gastronomie und Hotellerie

Gilt ab 1. April 2021 für Betriebsstätten mit mehr als 51 Beschäftigten

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.

3. Checkliste für die Wiedereröffnung

Die folgenden Punkte sollen Ihnen einen allgemeinen Überblick über die Maßnahmen im Zuge der Wiedereröffnung verschaffen:

- Notwendige Bestellungen durchführen (Masken, Desinfektionsmittel, Plexiglasschutz etc.).
- Plätze für Aufsteller, Hinweisschilder, Bodenmarkierungen etc. festlegen.
- Gegebenenfalls Aufstellung der Tische im Restaurant neu gestalten.
- Mitarbeiter hinsichtlich der Hygienemaßnahmen unterweisen.
- Reinigungs- und Desinfektionsplan erstellen.
- Menschenansammlungen im Betrieb vermeiden.
- Kontaktlosen Umgang mit Gästen kultivieren.
- Bei Krankheit von Mitarbeitern/Gästen den Plan für Covid-19 umsetzen.

4. Gewerberechtliche Bestimmungen

Nach längerer Schließung des Betriebes gilt es vor dem Wiederhochfahren mehrere Punkte zu beachten.

» Zu den To-do's