

+ GASTRONOMIE

COVID-19 Checkliste für die Gastronomie



Sehr geehrtes Mitglied,
lieber Unternehmer,

in Ihrem Betrieb müssen Sie die Regelungen der COVID-19-Maßnahmenverordnung beachten. Ab welcher Sitzplatzanzahl Sie einen COVID-19-Beauftragten bestellen und ein COVID-19-Präventionskonzept erstellen müssen, finden Sie [HIER](#).

Das Präventionskonzept soll Maßnahmen zur Minimierung des Infektionsrisikos beinhalten und basiert auf einer Risikoanalyse.

Um Sie bei der Vorbereitung und Umsetzung der Risikoanalyse zu unterstützen, finden Sie einen **Risikocheck für die Gastronomie** sowie ein **Muster für ein Präventionskonzept**.

Alle Antworten werden nach Punkten gewichtet, die Sie zusammenzählen. Aus der Gesamtbewertung ersehen Sie das Risiko für Ihre Veranstaltung.

34 - 61: akzeptables Gesamtrisiko

62 - 83: moderates Gesamtrisiko

> 83: hohes Gesamtrisiko

Das Ergebnis wird Ihnen zum einen eine bessere Einschätzung Ihrer betrieblichen Abläufe ermöglichen, zum anderen erstellen Sie dadurch ein Präventionskonzept, das Sie sodann umsetzen können.

Wenn Sie eine Veranstaltung in Ihrem Betrieb planen, dann benötigen Sie ein Präventionskonzept für Veranstaltungen. Dieses stellen wir Ihnen [HIER](#) zur Verfügung.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich gerne an uns.

„Bitte entnehmen Sie wichtige Hinweise und Informationen auch tagesaktuell der Website www.sichere-gastfreundschaft.at/gastronomie“

Stand: 28.10.2020/13:00 Uhr



Wirtschaftskammer Kärnten | Gastronomie

Europaplatz 1 | 9021 Klagenfurt am Wörthersee

T 05 90 90 4 - 611 | F 05 90 90 4 - 615 | E gastronomie@wkk.or.at

W wko.at/corona

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 Anstellsysteme 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 BesucherInnen 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

COVID-19-Präventionskonzept für die Gastronomie

1. 1. Inhaberin/Inhaber	
Name	Geb.-Dat.
Firmenwortlaut	
Anschrift	PLZ Ort
	Straße Nr.
	Telefon Fax
	E-Mail

1a. COVID-19-Beauftragter	
Name	Geb.-Dat.
Anschrift	PLZ Ort
	Straße Nr.
	Telefon Fax
	E-Mail

2. Ausstattung Beschreibung der Örtlichkeit	
Adresse	
Lage	(z.B 1. Stock, durch Lift erreichbar...)
	Beschreibung des Umfeldes (zB Einkaufszentrum, abgelegenes Areal, Wohngegend)
	Beschreibung des Kundenbereichs (allenfalls graphische Darstellung)
Betriebsart	Betriebsart (Café, Bar, (Hotel)Restaurant)
Gesamtfassungsvermögen	

Bitte beachten Sie, dass sich dieses Dokument aufgrund der Rechtslage ändern kann. Eine aktuelle Version finden Sie unter [WKO.AT/KTN/COVIDKONZEPT](https://www.wko.at/ktn/COVIDKONZEPT)

Beschreibung der Räumlichkeiten	<p>Es gibt Sitzplätze im Innenraum</p> <p>Es gibt Sitzplätze draußen</p>
Anzahl der Eingänge und Beschreibung der Einlasssituation	<p>Die Räumlichkeiten sind geeignet, den Mindestabstand von einem Meter zwischen den Besucherguppen einzuhalten</p> <p>Beschreibung der Einlasssituation</p> <p>Gestaffelter Einlass</p> <p>Lösungen für Stoßzeiten (z.B. mittags):</p>
Anzahl der Eingänge und Beschreibung der Einlasssituation	<p>Wegeführung- (Eingangs- und Ausgangswege) und Anstellsystem werden definiert</p> <p>Ein System zur Kontaktdatenerfassung ist vorhanden (z.B. E-Mail und Telefonnummer sind spätestens bei Eintritt zwingend bekannt zu geben)</p>
Beschreibung der Maßnahmen bei Erreichen der Kapazitätsobergrenze	<p>(z.B. Vermeidung von Staus beim Einlass, Verständigung der Teilnehmer vorab per E-Mail etc.)</p>
Hygiene	<p>Es gibt ausreichend Möglichkeiten zur Händedesinfektion/ Händewaschen. Diese Möglichkeiten befinden sich:</p> <p>Häufig berührte Kontaktflächen werden regelmäßig gereinigt/ desinfiziert</p> <p>Es findet häufiges Lüften statt bzw. wird ein Luftaustausch durch Lüftungssysteme gewährleistet</p>

3. Besucher

Zu erwartete Besucherzahl/Tag

Zu erwartende Besucherzahl/Stoßzeit

Alter der Besucher im Durchschnitt

< 60 Jahre

> 60 Jahre

4. Besucher - Hinweise und Information (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Hinweis für Besucher, dass sie sich fernzuhalten haben, wenn Kontakt zu bestätigten Fällen oder Verdachtsfällen bestand

Hinweis, dass sich Besucher fernhalten sollen, wenn sie sich krank fühlen

Hinweis für Besucher über richtiges Niesen und Husten

Information für Besucher über Krankheitszeichen und Symptome

Information auf Einhalten des 1-Meter-Abstandes

Information auf Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes

5. Mitarbeiter (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Mitarbeiter sind auf eindeutige Krankheitssymptome sensibilisiert

Mitarbeiter wissen, wie bei Besuchern mit eindeutigen Krankheitssymptomen vorzugehen ist

Mitarbeiter wissen, wie bei Mitarbeitern mit eindeutigen Krankheitssymptomen vorzugehen ist

Maßnahmen zu Vorgehen bei COVID-19-Symptomen bei Besuchern sind definiert

Maßnahmen zu Vorgehen bei COVID-19-Symptomen bei Mitarbeitern sind definiert

Anzahl der Mitarbeiter im Betrieb

Anzahl der Mitarbeiter im Betrieb mit Kundenkontakt

Kontaktdaten sämtlicher Mitarbeiter sind im Betrieb vorhanden, diese können kurzfristig an die Gesundheitsbehörde übermittelt werden.

Beschreibung organisatorischer Maßnahmen (zB Fixe Teams, Dienstzeitenprotokolle, Mitarbeiter führen Kontakttagebuch...)

5a. Mitarbeiter - Schulungen (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Mitarbeiter wurden in den Bereichen Symptome, Eigenschutz /Fremdschutzmaßnahmen, Hygieneregeln und Vorgehen bei Auftreten von Symptomen im Verdachtsfall geschult

Schulungsmaßnahmen der Mitarbeiter werden dokumentiert

6. Isolierbereich (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Die Isolierung von (möglicherweise) erkrankten Personen ist möglich

Im Isolierbereich finden sich notwendige Hilfsmittel (Schutzmasken, Einmalhandschuhe etc.)

7. Behörden und Einrichtungen - Kommunikation (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Zufahrtswege und Standplätze von Fahrzeugen Feuerwehr, Exekutive, Rettung

(Ort und Anzahl der Stellflächen für Einsatzfahrzeuge)

Notwendige Hygienemaßnahmen sind mit der zuständigen Gesundheitsbehörde abgestimmt

7a. Beschreibung Sanitäranlagen und Hygieneausstattung (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Art und Anzahl der Toilettenanlagen, Handwaschbecken, Trocknungsmöglichkeiten, Abfallkörbe usw.

Es gibt einen Reinigungs/Hygieneplan für Sanitäranlagen

In diesem Plan werden die zu reinigenden Flächen und die Reinigungsintervalle festgelegt

Es gibt ausreichend Möglichkeiten zum Händewaschen mit Seife/zur Händedesinfektion

Es gibt eine definierte Höchstanzahl von Besuchern, die sich in den Sanitäranlagen aufhalten dürfen

8. Gastronomie - Ausgabe von Speisen und Getränken (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Speisen und Getränke werden verabreicht im

Innenbereich

Außenbereich

Regelmäßiges Reinigen der an andere Besuchergruppe weitergegebene Gegenstände (z.B. Speisekarten) erfolgt

Es besteht die Möglichkeit zur kontaktlosen Bezahlung

Ort, Datum

Unterschrift Inhaber

Bei weiteren Fragen stehen Ihnen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Wirtschaftskammer Kärnten zur Verfügung.

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