

Covid 19 Präventionskonzept

Für gastronomische Einrichtungen

Ein **COVID-19-Präventionskonzept** ist für jede Betriebsstätte erforderlich, die insgesamt mehr als 50 tatsächlich zur Verfügung stehende Sitzplätze (falls ein Gastgarten geöffnet ist, sind auch diese Sitzplätze miteinzurechnen) hat.

Dieses Präventionskonzept hat gemäß COVID-19-MV zu enthalten:

1. Spezifische Hygienevorgaben
2. Regelungen zum Verhalten bei Auftreten einer SARS-CoV-2- Infektion
3. Regelungen betreffend die Nutzung sanitärer Einrichtungen
4. Regelungen betreffend die Verabreichung von Speisen und Getränken
5. Regelungen zur Steuerung der Besuchergruppen
6. Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Bezug auf Hygienemaßnahmen

Ein/e **COVID-19 Beauftragte/r** ist zu bestellen. Ihre/seine Aufgaben sind: Umsetzung, Kontrolle und Dokumentation der Maßnahmen des COVID-19-Präventionskonzeptes, Ansprechperson für die Umsetzung der Maßnahmen innerhalb des Betriebes für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie für Behörden im Kontaktpersonenmanagement, Durchführung der Schulung. Der/die COVID-19-Beauftragte benötigt keine besondere Ausbildung.

Muster eines COVID-19-Präventionskonzeptes für gastronomische Einrichtungen

gem. § 10c COVID-19-Maßnahmenverordnung

Bei Betriebsstätten mit insgesamt mehr als 50 tatsächlich zur Verfügung stehenden Sitzplätzen ist die Erstellung eines COVID-19-Präventionskonzeptes verpflichtend. Zusätzlich ist ein/e COVID-19-Beauftragte/r ist zu bestellen.

1. Allgemeines/Kontaktmöglichkeiten

Daten der Betriebsstätte

- Name der Betriebsstätte
- Name der Betriebsinhaberin oder des Betriebsinhabers bzw. der Geschäftsführerin oder Geschäftsführers
- Anschrift der Betriebsstätte
- Erreichbarkeit (Tel./E-Mail)

Daten der/s COVID-19-Beauftragten

- Name
- Anschrift
- Erreichbarkeit (Tel./E-Mail)

2. Darstellung der infrastrukturellen Ist-Situation

2.1. Beschreibung der Betriebsstätte

- Lage der Betriebsstätte sowie kurze Beschreibung des Umfeldes (z.B. Wohngegend, Einkaufszentrum, abgelegenes Areal etc.)
- Anzahl der tatsächlich zur Verfügung stehenden Sitzplätze (indoor, outdoor)
- Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Betrieb, sowie die Anzahl der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Kundenkontakt
- Kontaktdaten der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

- Einfache grafische Darstellung der Kundenbereiche
- Anzahl der Verabreichungszonen sowie Anzahl der Verabreichungsplätze inklusive einfacher grafischer Darstellung
- Anzahl und Örtlichkeit der Sanitäreinrichtungen
- Öffnungszeiten

2.2. Spezielle Unterhaltungsprogramme (ACHTUNG! gelten bei geplantem Zusammenkommen als Veranstaltungen)

- Art des Unterhaltungsprogrammes (z.B. Galadinner, Spezialitätenabende wie Gansl-Essen, Lesungen, Pubquiz, Liveübertragungen von Bundesligaspielen, Livekonzerte) organisiert
 - **Mit** zugewiesenen und gekennzeichneten Sitzplätzen oder
 - **Ohne** zugewiesene und gekennzeichnete Sitzplätze (Feiern wie Hochzeiten, Geburtstage etc. sind immer solche Veranstaltungen).
- Dauer und Wochentage
- Zielgruppe

Achtung!

Auf die aktuell geltenden rechtlichen Bestimmungen (COVID-19-MV) ist einzugehen:

- Personenobergrenzen bei Veranstaltungen
- Mindestabstandsregeln zwischen den Besuchergruppen
- Verabreichung von Speisen und Ausschank von Getränken entsprechend der Art der Veranstaltung
- Je nach Größe der Veranstaltung besteht die Verpflichtung zur Ausarbeitung eines Präventionskonzepts, zur Anzeige bei der bzw. Bewilligung durch die örtlich zuständige Bezirksverwaltungsbehörde

3. Risikoanalyse

3.1. Beschreibung der Risikoparameter

- Gastronomieart (z.B. (Hotel-)Restaurant, Bar, Kaffeehaus, Bistro)
- Zu erwartendes Gästeaufkommen und Zielgruppen (z.B. Altersstruktur, zeitliche Verteilung, Happy Hour, Mittagstisch)

- Zu erwartendes Gästeverhalten (z.B. Tanzen, Alkoholkonsum, Kinderprogramm etc.)
- Anzahl und Art (sitzend; stehend nur bei Imbiss-, Punsch- oder Maroniständen) der Verabreichungsplätze
- Regelungen betreffend die Verabreichung von Speisen und Getränken (Ausgabestellen, Selbstbedienung, Bedienung)
- Kulinarisches Angebot (Speisen, Getränke, Snacks)
- Speisen- und Getränkekarten (z.B. elektronisch, an Tafeln)

3.2. Risikobeurteilung

- Einschätzung der räumlichen Risikofaktoren aufgrund von möglichen größeren Menschenansammlungen an gewissen Punkten der Betriebsstätte (Sanitäreinrichtungen, Ein- und Ausgang, Unterhaltungsprogramme etc.) sowie des zu erwartenden Besucherverhaltens
- Einschätzung der zeitlichen Risikofaktoren aufgrund der Besucherzahlfrequenz in gewissen Zeitintervallen über den Tag verteilt (Empfehlung stündlicher Zeitintervalle; Beispiel: höheres Besucheraufkommen am Freitag zwischen 17:00 und 20:00 Uhr, daraus folgen zusätzliche Maßnahmen)

4. Maßnahmenplanung

4.1. Regelungen zur Steuerung der Besuchergruppen

- Systeme zur Regelungen von Besucherströmen (z.B. Reservierungsmöglichkeiten telefonisch, online, Vergabe von Slots etc.)
- Maßnahmen zur Überprüfung der Anzahl von Gästen einer Besuchergruppe (z.B. Zuweisung der Verabreichungsplätze am Eingang)

4.2. Entzerrungsmaßnahmen

- Systeme zur Vermeidung von Staubildung (Einbahnsysteme, Aufsteller, Bodenmarkierungen etc.)
- Vorkehrungen für räumliche Engstellen (z.B. Gänge, Ein-/Ausgänge, Sanitäreinrichtungen)
- Abgrenzung von Verabreichungszonen und Ausgabestellen an der Bar
- Mindestabstand zwischen Besuchergruppen
- Deutliche Informationen für Gäste (z.B. Verhaltensmaßnahmen, Bodenmarkierungen)

4.3. Sicherheits- und Hygienemaßnahmen in der Betriebsstätte

Sicherheits- und Hygienemaßnahmen für Betreiberinnen und Betreiber sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

- Tragen von enganliegendem MNS bei Kundenkontakt indoor wie outdoor – sofern keine sonstigen geeigneten Schutzvorrichtungen zur räumlichen Trennung (z.B. Plexiglasscheibe) vorhanden sind
- Mindestabstand zwischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, soweit möglich

Sicherheits- und Hygienemaßnahmen für Gäste

- Hinweis auf Einhaltung der gesetzlichen Regelungen (Gruppengröße, Mindestabstand, MNS-Pflicht ausgenommen am Verabreichungsplatz etc.)
- Regional-spezifische Maßnahmen (Registrierungspflicht, Sperrstunde, etc.)
- Desinfektionsspender an zentralen Punkten

Reinigungskonzept und Hygienevorschriften für Gastraum und Küche

- Tische, Geschirr, Besteck etc. nach GHP sowie gegebenenfalls weitere Maßnahmen

Regelungen für sanitäre Einrichtungen

- Verwendung geeigneter Hygiene- und Reinigungsmittel
- Ausreichende Bereitstellung von Seife und Desinfektionsmittel, Handtuchspender bzw. hygienegeprüfte Handrocknersysteme etc.
- Aushänge zu Hygienemaßnahmen
- Bei Bedarf Abstandsmarkierungen zur Einhaltung des Mindestabstandes
- Frequenzabhängiges Reinigungskonzept für Sanitäranlagen

4.4. Schulung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

- Aufklärung über korrektes Hygieneverhalten, wie Husten und Niesen in die Armbeuge, richtiges Händewaschen usw.
- Korrekte Verwendung des MNS
- Klare Einweisung zu den Verhaltensregeln für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter selbst sowie für die Kommunikation an die Gäste
- Regelmäßige Reinigung des Arbeitsplatzes und der Arbeitskleidung

- Regelmäßiges Lüften
- Organisatorische Maßnahmen (z.B. Einteilung in fixe Teams, Dienstzeiten-Protokolle für das Contact-Tracing aufbewahren)

5. Kontaktdatenerfassung

- Registrierungspflicht gemäß regionaler Vorgaben; dort, wo nicht verpflichtend vorgesehen, auch freiwillige Einrichtung möglich
- Einrichtung eines datenschutzkonformen Systems zur Nachvollziehbarkeit von Kontakten und Anwesenden (z.B. Erfassung der Kontaktdaten beim Einlass)