

COVID-19-Präventionskonzept

gemäß COVID-19-Öffnungsverordnung

Stand: 15. September 2021

Gemäß § 6 und § 7 der COVID-19-Öffnungsverordnung (i.d.F. vom 10. Mai 2021) sind Gastronomie- und Beherbergungsbetriebe dazu verpflichtet, ein **COVID-19-Präventionskonzept** auszuarbeiten und umzusetzen. Dessen Inhalte bestimmen sich nach § 1 Abs 3 der COVID-19-Öffnungsverordnung. Demnach hat das Präventionskonzept dem **Stand der Wissenschaft** zu entsprechen und deshalb eine **Risikoanalyse** sowie folgende **Mindestinhalte** zu umfassen:

- spezifische Hygienemaßnahmen,
- Regelungen zum Verhalten bei Auftreten einer SARS-CoV-2-Infektion
- Regelungen betreffend die Nutzung sanitärer Einrichtungen,
- gegebenenfalls Regelungen betreffend die Konsumation von Speisen und Getränken,
- Regelungen zur Steuerung der Personenströme und Regulierung der Anzahl der Personen,
- Regelungen betreffend Entzerrungsmaßnahmen, wie Absperrungen und Bodenmarkierungen,
- Vorgaben zur Schulung der Mitarbeiter*innen in Bezug auf Hygienemaßnahmen und die Durchführung eines SARS-CoV-2-Antigentests.

Unternehmen

ABP Services GmbH | Rosenauerweg 16 | 4580 Windischgarsten

Geschäftsführers Ing. Anton Burger | Prokurist MMag. Johannes Glanzer

Telefon +437562 60248 erreichbar Mo-Fr 8-17 Uhr | E-Mail office@abp-burgers.at

Maximalauslastung (unter Einhaltung der Hygieneauflagen): 80 Gäste

COVID-19-Beauftragte: Eva Rebhandl | Rosenauerweg 16 | 4580 Windischgarsten

Telefon +43676/5524457 | E-Mail e.rebhandl@abp-burgers.at



Maßnahmen

Erläuterung: Mittels der nachfolgenden Maßnahmen sollen gezielt jene Infektionsrisiken entschärft werden, die im Zuge der Risikoanalyse identifiziert wurden. Hierzu sind Hygienemaßnahmen vorzusehen, die über die sonstigen Vorgaben der COVID-19-Öffnungsverordnung hinausgehen.

Spezifische Hygienemaßnahmen

- Ein/e Mitarbeiter*in, der/die die sich laufend über geltende rechtliche Auflagen (insb. COVID-19-Öffnungsverordnung) informiert, ist bestimmt. Die fortlaufende Aktualisierung des Präventionskonzepts gemäß der geltenden Rechtslage ist gewährleistet.
- Gäste werden durch organisatorische Maßnahmen auf sämtliche Hygieneauflagen hingewiesen (insb. Aushänge, erforderlichenfalls Anrede durch geschulte Mitarbeiter*innen).
- Organisatorische Maßnahmen, um den Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr (z.B. negativer Testnachweis) von Gästen zu kontrollieren, sind getroffen. (Wird beim Eingangsbereich/Rezeption kontrolliert und notfalls ein Covid-19 Selbsttest mit Aufsicht vor Ort zur Verfügung gestellt.)
- Organisatorische Maßnahmen, um eine datenschutzkonforme Gästeregistrierung zu gewährleisten, sind getroffen (z.B. elektronische Lösung mittels QR-Code bei nicht vorher registrierten Besuchern bzw. Gästen -> checkVisit)
- FFP2-Masken für Gäste und Mitarbeiter*innen können im Bedarfsfall zur Verfügung gestellt werden.
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die von mehreren Gästen genutzt werden, ist gewährleistet (z.B. Stifte, Touchscreens, Speisekarten, portable Bankomatkassa).
- Vorort-Tests für Gäste (z.B. Selbsttests) können im Bedarfsfall zur Verfügung gestellt werden. Die Beaufsichtigung und Beurteilung von (Vorort-)Tests kann durch Personal sichergestellt werden.
- Es ist gewährleistet, dass die Lautstärke von Hintergrundmusik deutlich unter der üblichen Gesprächslautstärke liegt.
- Für Mitarbeiter*innen besteht eine Anweisung einen gültigen Test-, Impf- oder Antigennachweis vorzulegen. Ist dies nicht der Fall wird von den Mitarbeiter*innen eine FFP2-Maske getragen.
- Vorgaben zur regelmäßigen Testung von Mitarbeiter*innen sind (im Einvernehmen mit den zu testenden Personen) erarbeitet. (Teststraße für Berufsgruppentestung im Ort vorhanden)
- Testgelegenheiten für Mitarbeiter*innen sind organisiert.
- Soweit möglich wird eine Trennung der Arbeitsbereiche von Mitarbeiter*innen vorgesehen (z.B. keine Mithilfe von Servierkräften in der Küche).
- Vorgaben zur Minimierung des Infektionsrisikos während Kassiervorgängen sind erteilt (z.B. unmittelbar anschließende Desinfektion).



- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die von mehreren Mitarbeiter*innen genutzt werden (z.B. Touchscreens zur Aufnahme von Bestellungen), ist gewährleistet – dazu sind Desinfektionstücher bereitgestellt.
- Spezifische Hygieneauflagen für Pausenräume von Mitarbeiter*innen sind festgelegt.
- Regelmäßige Reinigung von sämtlichen Betriebsbereichen ist Grundvoraussetzung – für die sanitären Bereiche gibt es einen Hygieneplan.
- Desinfektionsspender sind an zentralen Punkten aufgestellt.
- Für Hygienematerial ist in ausreichender Menge vorgesorgt.

Regelungen zum Verhalten bei Auftreten einer SARS-CoV-2-Infektion

- Information an Mitarbeiter*innen ist erfolgt, dass sie bei COVID-19-spezifischen Krankheitssymptomen eine medizinische Abklärung benötigen und nicht ungetestet in den Betrieb kommen.
- Information an Mitarbeiter*innen ist erfolgt, dass auch wenn im Falle von COVID-19-spezifischer Krankheitssymptomatik ein negatives Testergebnis vorliegt, jedenfalls erhöhte Achtsamkeit in der Umsetzung persönlicher Hygienemaßnahmen angezeigt ist.
- Information an Mitarbeiter*innen ist erfolgt, dass Verdachtsfälle und Erkrankungen unverzüglich einer zentralen innerbetrieblichen Ansprech- bzw. Meldestelle gemeldet werden müssen.
- Zentrale innerbetriebliche Ansprech- bzw. Meldestelle für Verdachtsfälle und Erkrankungen ist festgelegt und an Mitarbeiter*innen kommuniziert; der datenschutzkonforme vertrauensvolle Umgang mit Meldungen ist sichergestellt.
- Ein*e Mitarbeiter*in, die Kontaktpersonen im Personalstand verständigt, ist bestimmt (wobei das Contact Tracing bei Gästen den Behörden vorbehalten bleibt). Kommunikation erfolgt über Geschäftsführung mittels Kommunikationsapp.
- (Aktuelle) Kontaktdaten von Mitarbeiter*innen zur raschen Kontaktaufnahme im Fall des Auftretens einer Infektion liegen in der Personalabteilung auf.
- Vorgaben für Kontaktpersonen sind erteilt (insb. FFP2-Maskenpflicht und unverzügliche Absonderung, nach erforderlicher Datenerfassung auf direktem Weg nach Hause; achtsame Beobachtung des eigenen Gesundheitszustands; ehestmöglicher PCR-Test).
- Besondere Hygienemaßnahmen nach Auftreten eines Erkrankungs-/Verdachtsfall sind festgelegt (z.B. kurzfristige großflächige Desinfektion verwendeter Gegenstände/Räumlichkeiten). Im Ernstfall wird umgehend mit dem Reinigungspersonal gesprochen und die nötigen Schritte umgesetzt.
- Die Verständigung der Gesundheitsbehörde (insb. über die Gesundheitsnummer 1450) und die Weiterkommunikation behördlicher Verhaltensanordnungen ist gewährleistet.

Regelungen betreffend die Nutzung sanitärer Einrichtungen

- Hygieneplan und frequenzabhängiges Reinigungskonzept für die Sanitarräume sind erstellt (verkürzte Reinigungsintervalle).
- Das Verhältnis zwischen verfügbaren Sanitäreinrichtungen und erwartetem Benutzeraufkommen lässt keine Entstehung von Warteschlangen erwarten (erforderlichenfalls Anrede/Hinweis durch geschulte Mitarbeiter*innen ist gewährleistet).
- Gäste werden auf Hygieneauflagen hingewiesen und für die Nutzung von Desinfektionsgelegenheit sensibilisiert (z.B. Aushänge).
- Ausreichende Bereitstellung von Seife und Desinfektionsmittel ist gewährleistet.
- Die Verwendung derselben Handtücher durch unterschiedliche Personen ist ausgeschlossen (z.B. durch Einmalhandtuchspender bzw. Handrocknersysteme).

Regelungen betreffend die Konsumation von Speisen und Getränken

- Gäste werden auf die Hygieneauflagen gemäß § 6 der COVID-19-Öffnungsverordnung hingewiesen (insb. Hinweisschilder, erforderlichenfalls Anrede durch geschulte Mitarbeiter*innen):
- Die höchstzulässige Größe von Gästegruppen beläuft sich in geschlossenen Räumen auf maximal vier Personen (zzgl. minderjähriger Kinder) und im Freien auf maximal zehn Personen (zzgl. maximal 10 minderjähriger Kinder). Größere Gästegruppen sind nur zulässig, wenn diese ausschließlich aus Personen aus demselben Haushalts bestehen.
- Gäste müssen den Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr (z.B. negativer Testnachweis, Impfnachweis) vorweisen.
- Zwischen Gästegruppen, die nicht im gemeinsamen Haushalt leben, ist ein Abstand von mindestens zwei Metern einzuhalten oder eine sonstige geeignete Schutzvorrichtung (z.B. Trennwand) anzubringen;
- Speisen und Getränke werden nur im Sitzen an Verabreichungsplätzen konsumiert;
- es erfolgt keine Konsumation von Speisen und Getränken in unmittelbarer Nähe zur Ausgabestelle
- eine Verköstigung findet nur zwischen 05.00 und 22.00 Uhr statt;
- Selbstbedienung ist nur zulässig, sofern durch besondere hygienische Vorkehrungen das Infektionsrisiko minimiert werden kann; (z.B.: Einweghandschuhe, Desinfektionsmittelspender)
- nach der Sperrstunde dürfen im Umkreis von 50 Metern um Betriebsstätten der Gastgewerbe keine Speisen oder Getränke konsumiert werden.
- Räumliche Maßnahmen zur Einhaltung der Hygieneauflagen gemäß § 6 der COVID-19-Öffnungsverordnung sind gesetzt (z.B. weitläufige Platzierung von Tischen).
- Die Durchmischung von Besuchergruppen wird durch die Zuweisung fixer Plätze minimiert.

- Die genauen Sitzplätze von Gästen werden in datenschutzkonformer Weise vermerkt (zusätzlich zur verpflichtenden Gästeregistrierung) – Erstellung eines Tischplans aufgrund ausschließlicher Vorreservierungen.
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die zum Gebrauch durch mehrere Personen bestimmt sind, ist gewährleistet (z.B. Speisekarten, Menage).
- Vor dem bzw. im Gastraum bestehen Desinfektionsgelegenheiten für Gäste.
- An (Selbstbedienungs-)Buffets werden besondere hygienische Vorkehrungen getroffen (z.B. vorportionierte Speisen; Desinfektionsspender unmittelbar vor der Station, Einweghandschuhe).
- Die laufende Desinfektion an den Verabreichungsplätzen ist gewährleistet (insb. Reinigung des Tisches und der Armlehnen von Stühlen nach jeder Besuchergruppe).
- Hygieneplan und frequenzabhängiges Reinigungskonzept für Gastraum und Küche liegen vor (verkürzte Reinigungsintervalle).
- Sofern (Selbst-)Abholungen von Speisen und Getränken angeboten werden: Maßnahmen, um die Einhaltung der Hygieneauflagen (insb. Abstands- und FFP2-Maskenpflicht) auch während Abholvorgängen zu gewährleisten, sind getroffen.
- Auf die bevorzugte Nutzung von Gastgärten wird durch organisatorische Maßnahmen hingewirkt

Regelungen zur Steuerung der Personenströme und Regulierung der Anzahl der Personen sowie Entzerrungsmaßnahmen

☞ Gästebezogene Maßnahmen

- Organisatorische Maßnahmen, um die Einhaltung der gesetzlichen Höchstgrenzen pro Gästegruppe zu gewährleisten, sind mittels Vorreservierungen getroffen.
- Organisatorische Maßnahmen, um einen Einlass-Stopp bei Erreichen der Maximalauslastung zu gewährleisten, sind mittels Vorreservierungen getroffen.
- Systeme zur Vermeidung von Staubbildung in Empfangs- bzw. Durchgangsbereichen sind umgesetzt (Einbahn-/Leitsysteme, Bodenmarkierungen, Schilder).
- Ungeordnete Warteschlangen in Empfangs- bzw. Durchgangsbereichen werden unterbunden (z.B. Aushänge, persönlicher Empfang, Schrankensysteme).
- Spezifische Hygieneauflagen für den Zugang zu Gäste-Garderoben sind festgelegt (insb. gestaffelter Zugang, Hinweis auf Abstandspflichten).
- Ein geordnetes Verlassen des Betriebs nach der Schließzeit ist gewährleistet (z.B. Bestellschluss deutlich vor der Sperrstunde).

☞ Mitarbeiterbezogene Maßnahmen

- Auf die Einhaltung der Abstandspflicht während der Arbeitsverrichtung wird hingewirkt (z.B. Entzerrung der Arbeitsbereiche, Staffelung der Arbeitszeiten).
- Das gestaffelte Betreten von Pausenräumen und Rauchgelegenheiten ist gewährleistet.



- Auf die Einhaltung von Abständen während Arbeitspausen wird hingewirkt (z.B. weitläufige Platzierung des Mobiliars, Aushang).
- Kapazitätsgrenzen und sonstige organisatorische Maßnahmen (z.B. Aushänge, häufige Desinfektion von Handläufen/Druckknöpfen), um das Infektionsrisiko in Mitarbeiteraufzügen zu minimieren, sind getroffen.

Vorgaben zur Schulung der Mitarbeiter*innen in Bezug auf Hygienemaßnahmen und die Beobachtung und Überprüfung eines SARS-CoV-2-Antigentests

- Mitarbeiter*innen wurden in folgenden Bereichen unterwiesen/geschult:
- Gesetzlich vorgeschriebene Hygieneauflagen in ihren Arbeitsbereichen (insb. COVID-19-Öffnungsverordnung)
- Umsetzung des Präventionskonzepts in ihren Arbeitsbereichen
- Verhaltensregeln für Mitarbeiter*innen untereinander
- Verhaltensregeln während Dienstleistungen gegenüber Gästen
- Verhaltensregeln für die Kontrolle von Nachweisen einer geringen epidemiologischen Gefahr (z.B. Organisation der Kontrolle der Nachweise, Einweisungen über zulässige Nachweise einer geringen epidemiologischen Gefahr)
- Verhaltensregeln für Selbsttests und andere Testvorgänge (inkl. Erkennen der korrekten Durchführung eines SARS-CoV-2-Antigen-Tests und Überprüfung des Test-Ergebnisses)
- Datenschutzkonformer Umgang mit Daten, die zum Zweck der Kontaktpersonennachverfolgung erhoben werden
- Korrekte Verwendung von Schutzmasken und persönliche Hygienemaßnahmen



Auszug aus den aktuellen Coronavirus-Maßnahmen der Österreichischen Bundesregierung

Die Corona-Regelungen werden ab sofort abhängig von der Anzahl der mit COVID-19 Patient:innen belegten Intensivbetten in den Krankenhäusern festgelegt:

Stufe 1: Wird eine Auslastung von 200 Intensivbetten erwartet, treten folgende Maßnahmen in Kraft:

- Antigen-Tests sind nur mehr 24 Stunden ab Testabnahme gültig
- Überall wo derzeit ein Mund- und Nasen-Schutz vorgesehen ist (Geschäfte des täglichen Bedarfs, öffentliche Verkehrsmittel) wird eine FFP2-Maske verpflichtend
- Zusätzlich wird das Tragen einer FFP2-Maske im Handel für **ungeimpfte Personen zur Verpflichtung**; für geimpfte Menschen wird das Tragen einer FFP2-Maske jedoch auch empfohlen! Stichprobenartig wird die Polizei auch Kontrollen durchführen.
- Die 3-G-Regel gilt bei Zusammenkünften bereits ab 25 Personen (derzeit liegt die Grenze bei 100 Personen)
- Verschärfung der Kontrolle der geltenden Maßnahmen

Mehr auf der [Webseite](#) des Bundesministerium Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz.