**Anleitung für die Entwicklung und Umsetzung**

**eines Covid-19-Hygiene- und Präventionskonzepts in der Gastronomie**

**Covid-19-Hygiene- und Präventionskonzept**

Das Land Vorarlberg hat für die Wintersaison 2020/21 unter anderem für Gastronomiebetriebe eine Vorlage für ein Covid-19-Hygiene- und Präventionskonzept entwickelt und stellt diese den Betrieben zur Verfügung. Ein Covid-19-Hygiene- und Präventionskonzept legt Maßnahmen fest, die dazu dienen, mögliche Ansteckungsquellen im Gastronomiebetrieb zu identifizieren und das Infektionsrisiko zu minimieren. Zudem hilft es dabei, im Falle eines Verdachtsfalles/einer Covid-19-Infektion, die richtigen Schritte einzuleiten. Neben dem Covid-19-Hygiene- und Präventionskonzept hat jeder Betrieb eine Covid-19 Beauftragte/einen Covid-19-Beauftragten zu bestellen, welche/r in einer beratenden Funktion im Auftrag des Betriebes tätig ist. Die Erstellung eines Covid-19-Hygiene- und Präventionskonzepts sowie die Bestellung einer Covid-19-Beautragten/eines Covid-19-Beauftragten wird eine Landesverordnung vorgeben.

Bevor Sie mit der Ausarbeitung des Covid-19-Hygiene- und Präventionskonzepts beginnen, sind folgende Fragen zu beantworten:

* Wie kann das Infektionsrisiko zwischen den Gästen und unter den Mitarbeitenden minimiert werden?
* Wie können die geltenden Hygienemaßnahmen und Abstandsregelungen im Betrieb umgesetzt werden?
* Wie hoch ist die Kontaktintensität in den einzelnen Bereichen im Betrieb? Wie können Maßnahmen zur Regelung von Besucherströmen getroffen werden?
* Kennen die Mitarbeitenden die notwendigen Schritte, die im Falle eines Verdachtsfalles/einer Covid-19-Infektion einzuleiten sind?

|  |
| --- |
| **Grundsätzlich gelten folgende Regelungen:**   * Einhaltung der Hygienemaßnahmen (Hände regelmäßig waschen und desinfizieren, beim Husten oder Niesen Mund und Nase mit gebeugtem Ellbogen oder einem Papiertaschentuch bedecken). * Mitarbeitende mit Kundenkontakt müssen einen Mund-Nasen-Schutz tragen. In Arbeitsräumlichkeiten (Küche, Wäscherei, Büros, etc.) ohne Kundenzutritt gilt die Einhaltung des Mindestabstandes von 1 Meter unter den Mitarbeitenden. Sofern dieser nicht eingehalten werden kann, ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen. * Gäste müssen beim Betreten von öffentlichen Bereichen in geschlossenen Räumen einen Mund-Nasen-Schutz tragen. * Einhaltung des Mindestabstandes von 1 Meter zwischen Gästen/zwischen Mitarbeitenden sowie zwischen Mitarbeitenden und Gästen. * Nachvollziehbare Dokumentation zur Kontaktnachverfolgung der Mitarbeitenden im Dienst * PCR-Testung der Mitarbeitenden vor erstmaligem Dienstantritt, nach einem längeren Urlaub, nach einem Krankenstand, nach einem Aufenthalt in Risikogebieten oder nach Kontakt mit Verdachtsfällen. * Fiebermessen mit Protokollierung bei Mitarbeitenden vor jedem Dienstbeginn. |

|  |
| --- |
| **Gastronomiebetrieb** |
| Name des Gastronomiebetriebs:  Name des Geschäftsinhabers/der Geschäftsinhaberin: |
| Anschrift: PLZ Ort  Straße Nr.  Telefon  E-Mail |
| Anzahl der Mitarbeitenden: Davon im Gästekontakt:  Kontaktdaten der Mitarbeitenden  Wo liegen diese auf:  Wer ist Ansprechpartner/in:  Öffnungszeiten  Sperrtage:  Geöffnet von: bis: |

|  |
| --- |
| **Covid-19-Beauftragte/r** |
| Name: Geburtsdatum: |
| Anschrift: PLZ Ort  Straße Nr.  Telefon  E-Mail |

|  |
| --- |
| **Covid-19-Beauftragte/r: Aufgabenbereiche** |
| Analyse der Risikobereiche im Betrieb   Erstellung einer Risikobewertung   Erarbeitung eines Hygiene- und Präventionskonzepts   Kontrolle auf Einhaltung und Dokumentation der Maßnahmen   Ansprechpartner/in für die Umsetzung der Maßnahmen im Unternehmen und für die Mitarbeitenden   Ansprechpartner/in für Behörden bei Infektionsfällen   Auskunftsperson für Gäste   Zuständig für die Organisation und Unterweisung der Mitarbeiter-Schulung   Vorgehensweise bei Auftreten eines Verdachtsfalles/einer Covid-19-Infektion   Kenntnis über Testmöglichkeit für Gäste  |
| Weitere individuelle Notizen: |

Anmerkung: Der/die Covid-19 Beauftragte ist die Ansprechperson für die Behörde, für die Mitarbeitenden sowie für die Gäste und sollte mit dem Gastronomiebetrieb vertraut sein. Er ist im Auftrag des Unternehmers/der Unternehmerin bzw. der Geschäftsführung in beratender Funktion tätig. Haftungsrechtliche Konsequenzen ergeben sich daraus nicht. Eine spezielle Ausbildung ist nicht vorgesehen.

Ort, Datum Unterschrift Covid-19-Beauftragte/r

**Checkliste für ein Covid-19-Hygiene- und Präventionskonzept in der Gastronomie**

|  |  |
| --- | --- |
| **Verpflichtende Gästeregistrierung** | |
| Gästeregistrierung entweder am Eingang oder am Tisch   Kontakterfassung in Papierform (Notwendige Daten: Ankunftszeit, Vorname, Nachname, Telefonnummer  oder E-Mail-Adresse,)   Digitale Kontakterfassung\*: Bei verifizierten Daten ist Telefonnummer oder E-Mailadresse ausreichend  sowie Ankunftszeit  | |
| Weitere individuelle Maßnahmen |  |

Anmerkung\*: Das Land Vorarlberg und die Destinationen bieten bis Ende der Wintersaison 2020/21 eine kostenlose digitale Lösung an. Gastronomiebetriebe können sich online anmelden unter: <https://messageorganizer.com/vorarlberg-registrierung-digitales-gaestebuch/>

|  |  |
| --- | --- |
| **Maßnahmenvorschläge Eingangsbereich** | |
| Abstand halten  Hygiene | Sichtbarmachung der allgemeinen und/oder eigenen Covid-19-Verhaltensregeln  vor Ort (Infoscreen, Plakate, Aushänge, Aufsteller etc.)   Hinweise zur Einhaltung des Mindestabstandes von 1 Meter (z. B. Abstandsmarkierungen  am Boden, Schilder)   Bargeldlose Bezahlung   Plexiglasscheibe am Empfang   Mund-Nasen-Schutz-Pflicht für Gäste   Mund-Nasen-Schutz-Pflicht für Mitarbeitende mit Kundenkontakt   Regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Kontaktflächen (z. B. Handläufe,  Oberflächen im Eingangsbereich, Türgriffe)   Desinfektionsspender für Handhygiene platzieren und regelmäßig kontrollieren   Keine Magazine, Flyer, Broschüren auflegen  |
| Weitere individuelle Maßnahmen |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Maßnahmenvorschläge Restaurant** | |
| Abstand halten  Hygiene | Maßnahmen zur Reduktion der Auslastung (z. B. Vorabreservierung)   Hinweise zur Einhaltung des Mindestabstandes von 1 Meter (z. B. Abstandsmarkierungen  am Boden, Schilder)  Tischzuweisung ab Eingang   Tische bzw. Stühle dem Mindestabstand entsprechend platzieren (mind. 1 Meter Abstand  zwischen Stuhllehnen)   Mund-Nasen-Schutz-Pflicht für Gäste, außer am Sitzplatz   Mund-Nasen-Schutz-Pflicht für Mitarbeitende mit Kundenkontakt   Konsumation von Speisen und Getränken nur im Sitzen   Buffet (Speisenausgabe erfolgt über Mitarbeitende oder es werden vorportionierte  Speisen angeboten)   Verzicht auf Menagen, nur auf Nachfrage des Gastes   Speisekarten: laminierte Speisekarten nach jeder Verwendung desinfizieren / Speisekarten  zur einmaligen Verwendung / digitale Speisekarten oder Kreidetafeln   Regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Kontaktflächen (z. B. Türgriffe)   Tische, Armlehnen nach jeder Belegung desinfizieren   Tischwäsche nach jeder Belegung wechseln   Desinfektionsspender zur Handhygiene am Ein-/Ausgang platzieren und regelmäßig  kontrollieren   Regelmäßig lüften   Raumlufttechnische Anlagen – Empfehlungen siehe Corona-Handbuch Land Vorarlberg  |
| Weitere individuelle Maßnahmen |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Maßnahmenvorschläge Küche** | |
| Abstand halten  Hygiene | Sichtbarmachung der allgemeinen und/oder eigenen Covid-19-Verhaltensregeln  bei den Mitarbeitenden (Plakate, Aushänge, Aufsteller etc.)   Arbeitsbereiche aufteilen   Mitarbeitende in fixe Teams einteilen   Ist die Einhaltung des Mindestabstandes von 1 Meter nicht möglich, müssen  Mitarbeitende einen Mund-Nasen-Schutz tragen   Handhygiene-Regeln einhalten (Hände regelmäßig waschen, Einweghandschuhe  verwenden)   Seifen- und Händedesinfektionsspender zur Verfügung stellen und regelmäßig kontrollieren   Regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Kontaktflächen (z. B. Oberflächen,  Griffe)   Im Spülbereich auf eine genaue Trennung von schmutzigem und sauberem  Geschirr achten   Regelmäßige Reinigung und Desinfektion von Arbeitsmaterialien   Regelmäßig lüften   Raumlufttechnische Anlagen – Empfehlungen siehe Corona-Handbuch Land Vorarlberg  |
| Weitere individuelle Maßnahmen |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Maßnahmenvorschläge Sanitäranlagen in öffentlichen Gästebereichen** | |
| Abstand halten  Hygiene | Hinweise zur Einhaltung des Mindestabstandes von 1 Meter (z. B. Abstandsmarkierungen  am Boden, Schilder)   Mund-Nasen-Schutz-Pflicht für Gäste   Mund-Nasen-Schutz-Pflicht für Reinigungskräfte   Reinigungs- und Hygieneplan: Anweisung zur Desinfektion der Sanitäranlagen   Erhöhung der Reinigungs- und Desinfektionsintervalle   Seifen- und Händedesinfektionsspender platzieren und diese regelmäßig kontrollieren   Keine mehrfachverwendbaren Handtücher, sondern z. B. Handtuchspender (Papier)  oder sonstige hygienegeprüfte Handtrockensysteme verwenden   Luft-Händetrockner deaktivieren  |
| Weitere individuelle Maßnahmen |  |

**Bereich Mitarbeitende**

|  |
| --- |
| **Mitarbeiter-Testungen** |
| Testung der Mitarbeitenden vor erstmaligem Dienstantritt   Teilnahme am wöchentlichen Testprogramm von Bund und Land oder eigenes Testprogramm   Fiebermessen bei Mitarbeitenden vor jedem Dienstbeginn  |
| Weitere individuelle Notizen: |

|  |
| --- |
| **Mitarbeiter-Schulung** |
| Teilnahme am online verfügbaren Covid-19-Schulungs-Webinar   Mitarbeiter-Schulung vor erstmaligem Dienstantritt durch Covid-19-Beauftragten über die Regeln und  Maßnahmen des Covid-19-Hygiene- und Präventionskonzepts   Mitarbeitende über das Erkennen von Covid-19-Symptomen informieren   Mitarbeitende über Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen im Betrieb informieren   Mitarbeitende kennen die notwendigen Schritte, die im Falle eines Verdachtsfalles/einer Covid-19-Infektion  einzuleiten sind   Jeder Mitarbeiter/jede Mitarbeiterin muss einen Unterweisungsnachweis unterschreiben  |
| Weitere individuelle Notizen: |

**Weiterführende Links:** Raumlufttechnischen Anlagen: <https://vorarlberg.at/documents/21336/591910/Empfehlungen+für+Schutzmaßnahmen+in+Vorarlbergs+Unternehmen+14092020.pdf/f5c9c8d4-90a1-4518-8872-c93351a07542>

Unterlagen zu Verhaltensregeln, diverse Textbausteine, Aushänge und Vorlagen: <https://winterkodex.vorarlberg.travel>