

FAQ

Sichere Gastfreundschaft – Gastronomie

Welche Öffnungszeiten sind möglich?

- Tägliche Öffnung von 6 bis 23 Uhr gestattet.
- Restriktivere Öffnungszeitenregelungen aufgrund anderer Rechtsvorschriften bleiben unberührt.

Was ist eine Besuchergruppe?

- Eine Besuchergruppe stellt jene Personengruppe dar, die gemeinsam an einem Tisch sitzen kann und damit den Mindestabstand von 1 Meter untereinander nicht einhalten muss.
- Eine Besuchergruppe besteht aus max. 4 Erwachsenen und ihren minderjährigen Kindern.

Ist ein Buffet erlaubt?

- Buffets sind grundsätzlich unter bestimmten Auflagen gestattet.
 - Die Station kann aber von Mitarbeiterinnen/Mitarbeitern betreut werden, die Speisen auf Wunsch des Gastes anrichten.
 - Abgepackte Einzelportionen können durch Gäste direkt entnommen werden.
 - Selbstentnahme ist durch den Gast von offen präsentierten Speisen nur möglich
 - mit Handschuhen für den einmaligen Gebrauch bzw.
 - nach Reinigung der Hände an einem betreuten Desinfektionsmittelspender unmittelbar vor der Buffetstation oder
 - mit Einwegvorlegbesteck.
- Gäste können Getränke-Dispenser und Kaffeeautomaten nach unmittelbarer Desinfektion der Hände selbst bedienen. Kann dies nicht gewährleistet werden, muss die Ausgabe durch Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern erfolgen.
- Frontcooking ist mit Glasscheibe oder alternativer Trennung zum Gast möglich.

Was kann auf dem Tisch platziert werden?

- Besteck und (Stoff-)Servietten sollten eingedeckt sein oder nach Anzahl der Gäste bereitgestellt werden. Vorgefüllte Besteckkörbe und Serviettenhalter zur freien Entnahme sind nicht gestattet.

- Menagen dürfen auf den Tischen nicht eingestellt werden. Auf Nachfrage werden Salz, Pfeffer, Ketchup, Mayo etc. gebracht. Menagen müssen nach jedem Tischeinsatz gereinigt werden.

Welche Hygieneregeln gelten für die Küche?

- Einhaltung der Lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Umsetzung eines betrieblichen Hygienekonzeptes nach HACCP-Grundsätzen, basierend auf der Guten Hygienepraxis (GHP - Betriebs-, Arbeits-, Personal- und Produkthygiene) - dazu Befolgung der entsprechenden Leitlinien (siehe Österreichisches Lebensmittelbuch - Codex Alimentarius Austriacus).
- Mindestabstand von 1 Meter einhalten, bei den Arbeitsvorgängen in der Küche sowie auch zwischen Küchen- und Serviceteam. Wenn der Mindestabstand nicht möglich ist, sonstige Schutzmaßnahmen zur Minimierung der Infektionsmöglichkeit ergreifen:
 - Arbeiten in den gleichen Teams.
 - Erhöhte Händehygiene und regelmäßige Reinigung/Desinfektion von Oberflächen, Arbeitskleidung regelmäßig reinigen.
 - MNS, wenn zwischen Arbeitgeberseite und Arbeitnehmerseite vereinbart.
- Bei Raumlufttechnische Anlagen (wie mechanische Lüftungsanlagen) Folgendes beachten:
 - Anlagen mit Außenluft verwenden, die Außenluftvolumenströme nicht reduzieren.
 - Außenluftströme, wenn möglich, erhöhen.
 - Umluftanteile, soweit in den Anlagen vorhanden, zugunsten der Außenluftanteile soweit wie möglich reduzieren.
- Wenn nur eine natürliche Lüftung vorhanden ist, regelmäßig lüften.

Ist bei der Reinigung etwas speziell zu beachten?

- Reinigung von Geschirr und Tischwäsche gemäß allg. Guter Hygienepraxis (GHP) bei mindestens 60 Grad.
- Spezielle Reinigungsmittel nicht notwendig.

Sind Feiern zugelassen?

- Derzeit sind pro Tisch nur Besuchergruppen von max. 4 Erwachsenen zuzüglich ihrer minderjährigen Kinder gestattet.
- Über die Besuchergruppe hinausgehende Gruppenreservierungen sind vorerst nicht möglich.

Was muss ich beim Mund-Nasen-Schutz (MNS) beachten?

- MNS können Masken, Tücher, Face-Shields oder andere Hilfsmittel sein, die sowohl Mund als auch Nase bedecken.
- Wiederverwendbare MNS müssen regelmäßig bei mind. 60 Grad gereinigt werden.
- MNS nicht auf der Innenseite berühren.
- Zur sachgemäßen Aufbewahrung in einen waschbaren oder Einwegbeutel oder eine waschbare Kunststoffbox geben.

Was tun, wenn sich eine Mitarbeiterin / ein Mitarbeiter mit COVID-19 ansteckt?

- Aufgrund der Arbeitnehmertreuepflicht ist eine bekannte Ansteckung mit COVID-19 umgehend der Arbeitgeberin / dem Arbeitgeber mitzuteilen, damit dieser seiner Fürsorgepflicht nachkommen und allfällige weitere Vorsorgemaßnahmen ergreifen kann.
- Zusätzlich ist die Arbeitgeberin / der Arbeitgeber verpflichtet, umgehend die zuständige Bezirksverwaltungsbehörde (Amtsarzt) über die Infektion zu informieren.
- Die Bezirksverwaltungsbehörde (Amtsarzt) ist zuständig für die Einleitung, Durchführung und Sicherstellung sämtlicher Erhebungen und Vorkehrungen.
- Auf Verlangen der Bezirksverwaltungsbehörde (Amtsarzt) sind alle Personen, die zu den Erhebungen einen Beitrag leisten könnten (Arbeitgeber, Familienangehörige und Personal von Gemeinschaftseinrichtungen), zur Auskunftserteilung verpflichtet.

Welche Maßnahmen kann die Bezirksverwaltungsbehörde (Amtsarzt) zur Verhütung und Bekämpfung von COVID-19 anordnen?

- Quarantäne: Im Allgemeinen haben sich erkrankte Mitarbeiter bzw. Gäste in Quarantäne (vorzugsweise häusliche Quarantäne) zu begeben, falls nicht ohnedies eine Einweisung ins Krankenhaus notwendig ist. Wo die Quarantäne zuzubringen ist, verfügt die zuständige Behörde mittels Bescheid.
- Desinfektionsmaßnahmen: Unter Umständen kann die Bezirksverwaltungsbehörde (Amtsarzt) anordnen, dass bestimmte Räume einer behördlichen Desinfektion unterzogen werden müssen.
- Betriebsschließungen (als ultima ratio): Gemäß § 20 EpidemieGesetz kann eine Betriebsschließung bei Auftreten von COVID-19 angeordnet werden, wenn durch diesen Betrieb eine besondere Gefahr der Krankheitsausbreitung besteht bzw. die Aufrechterhaltung des Betriebs die Angestellten und die Öffentlichkeit durch die Weiterverbreitung der Krankheit gefährden würde. Eine Schließung ist jedoch erst dann zu verfügen, wenn ganz außerordentliche Gefahren die Schließung nötig erscheinen lassen.

Wo finde ich die aktuellen Regelungen betreffend die Gastronomie?

- Die Lockerungen im Bereich Gastronomie werden per Verordnung des Gesundheitsministers geregelt.
- Andere bestehende Regelungen zu Hygiene, Lebensmittelrecht, Öffnungszeiten, arbeitsrechtliche Vorschriften etc. bleiben unberührt.

Gestaltung von Verhaltensregeln für Gäste

- Im Download-Bereich auf www.sichere-gastfreundschaft.at/gastronomie wird ein Hinweisschild „Verhaltensregeln für Gäste (kompakt als Infoblatt)“ zur Verfügung gestellt.
- Ergänzende Hinweistafeln können vom Betrieb individuell gestaltet werden.