

COVID-19 Präventionskonzept

A) ALLGEMEINES

1. FFP2-Masken für Kund*innen und Mitarbeiter*innen können im Bedarfsfall zur Verfügung gestellt werden.
2. Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die von mehreren Kund*innen genutzt werden, ist gewährleistet (z.B. Stifte, Touchscreens, Speisekarten, portable Bankomatkassa).
3. Es ist gewährleistet, dass die Lautstärke von Hintergrundmusik deutlich unter der üblichen Gesprächslautstärke liegt.
4. Für Mitarbeiter*innen besteht eine Anweisung zum Tragen von FFP2-Masken.
5. Vorgaben zur regelmäßigen Testung von Mitarbeiter*innen sind (im Einvernehmen mit den zu testenden Personen) erarbeitet.
6. Soweit möglich werden Mitarbeiter*innen in festen Teams organisiert.
7. Vorgaben zur Minimierung des Infektionsrisikos während Kassivorgängen sind erteilt (z.B. unmittelbar anschließende Desinfektion).
8. Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die von mehreren MitarbeiterInnen genutzt werden (z.B. Touchscreens zur Aufnahme von Bestellungen), ist gewährleistet.
9. Spezifische Hygieneauflagen für Mitarbeiter*innen-Garderoben sind festgelegt.
10. Regelmäßiges Reinigungskonzept für sämtliche Betriebsbereiche („Hygieneplan“) ist erstellt.
11. Desinfektionsspender sind an zentralen Punkten aufgestellt.
12. Für Hygienematerial ist in ausreichender Menge vorgesorgt.
13. Maßnahmen zur Verbesserung der Luftzirkulation (z.B. Erhöhung der Außenluftströme bei Lüftungsanlagen) sind gesetzt.
14. Vorgaben zum regelmäßigen Stoßlüften sämtlicher Betriebsbereiche sind erteilt.
15. Eine Information an Sporttreibende ist erfolgt, wonach in Umkleieräumlichkeiten die Einhaltung der Maskenpflicht von besonderer Bedeutung ist.

B) HÄNDEHYGIENE:

16. Alle Mitarbeiter im Betrieb waschen sich regelmäßig mit Wasser und Seife die Hände. Dies insbesondere vor der Ankunft sowie vor und nach Pausen. An Arbeitsplätzen, wo dies nicht möglich ist, muss eine Händedesinfektion erfolgen.
17. Das Anfassen von Objekten und Oberflächen sollte möglichst vermieden werden.
18. Händehygienestationen: Die Gäste haben immer die Möglichkeit bei Betreten unserer Restaurants & Veranstaltungsbereiche, die Hände mit einem Händedesinfektionsmittel zu desinfizieren.
19. Vor folgenden Arbeiten sind die Hände immer zu waschen oder zu desinfizieren: Tische eindecken, Servietten falten und Besteck polieren.
20. Nach dem Abräumen der Tische waschen oder desinfizieren die Mitarbeitenden die Hände, bevor erneut sauberes Geschirr berührt wird.

C) ABSTANDSREGELUNG ZWISCHEN GÄSTEGRUPPEN:

21. Der Betrieb stellt sicher, dass es keine Vermischung von Gästegruppen stattfindet.
22. Allen Gästen wird durch Nummer ein bestimmter Sitzplatz zugewiesen.
23. Der Abstand zwischen Personen an einem Tisch zu Personen an einem Nachbartisch beträgt mind. 1 Meter in der Regel jedoch deutlich mehr.
24. Daten der Gäste werden nach § 1 der Oö. COVID-19-Maßnahmenverordnung erfasst.

D) DISTANZ HALTEN:

25. Mitarbeitende und andere Personen halten mind. 1 Meter Distanz zueinander.
26. Für Arbeiten mit unvermeidbarer Distanz unter 1 Meter werden von unseren Mitarbeitern/innen MNS-Masken getragen.
27. Weiters werden unsere Mitarbeiter dazu angehalten die Kontaktdauer bei Unterschreitung des 1 Meter Abstandes mit Gästen oder anderen Mitarbeitern möglichst kurz zu halten.
28. Wir stellen sicher, dass wartenden Gäste einen Mindestabstand von 1 Metern zu anderen Gästen einhalten können.
29. Unsere MitarbeiterInnen tragen dafür Sorge, dass die Einhaltung des Abstandes von mindestens 1 Meter zwischen den Gästegruppen gewährleistet wird und, wo nötig.
30. Arbeitspausen werden bei Bedarf gestaffelt organisiert.

31. Bei Seminaren/Schulungen wird bei der Bestuhlung ein Mindestabstand von mind. 2 Metern eingehalten.
32. Der Betrieb weist die Gäste auf die Hygiene- und Schutzmaßnahmen hin.
33. Bei Nichteinhaltung macht der Betrieb vom Hausrecht Gebrauch.
34. Speisen an Buffets werden vom Küchenpersonal, portioniert oder fertig angerichtet und ausgegeben. Hierbei wird vom jeweiligen Mitarbeiter eine MNS-Maske sowie Küchenhandschuhe getragen.
35. Bei Buffets mit Selbstbedienung werden für die Gäste Einweg- Handschuhe ausgegeben. Die Gäste werden außerdem angewiesen, einen MNS zu tragen. Eine „Desinfektions-Insel“, welche klar ersichtlich ist, befindet sich am Anfang des Buffets.
36. Die betrieblichen Kapazitätsgrenzen sind ermittelt (z.B. Höchstanzahl bei Besuchergruppen, Einhaltung einer etwaigen 20m² pro Kunde-Regelung). Organisatorische Maßnahmen, um deren Einhaltung zu gewährleisten, sind getroffen.
37. Systeme zur Vermeidung von Staubbildung in Empfangs- bzw. Durchgangsbereichen sind umgesetzt.
38. Ungeordnete Warteschlangen in Empfangs- bzw. Durchgangsbereichen werden unterbunden (z.B. persönlicher Empfang, Schrankensysteme).
39. Ein geordnetes Verlassen des Betriebs nach der Schließzeit ist gewährleistet.

E) KONSUMATION VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

40. Zu verköstigende werden auf die Hygieneauflagen gemäß § 6 der COVID-19-Öffnungsverordnung hingewiesen.
41. Räumliche und organisatorische Maßnahmen zur Einhaltung der Hygieneauflagen gemäß § 6 der COVID-19-Öffnungsverordnung sind gesetzt (z.B. weitläufige Platzierung von Tischen).
42. Die Durchmischung von Besuchergruppen wird durch die Zuweisung fixer Plätze minimiert.
43. Die genauen Sitzplätze von Gästen werden in datenschutzkonformer Weise vermerkt (zusätzlich zur verpflichtenden Gästeregistrierung).
44. Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die zum Gebrauch durch mehrere Personen bestimmt sind, ist gewährleistet (z.B. Speisekarten, Menage).
45. Besteck wird von MitarbeiterInnen zusammen mit den Speisen serviert.
46. Vor dem bzw. im Gastraum bestehen Desinfektionsgelegenheiten für Gäste.
47. An (Selbstbedienungs-)Buffets werden besondere hygienische Vorkehrungen getroffen (z.B. Ausgabe durch Mitarbeiter; ausschließlich abgedeckte Speisen; abgepacktes Besteck; Desinfektionsspender unmittelbar vor der Station).

48. Die laufende Desinfektion an den Verabreichungsplätzen ist gewährleistet (insb. Reinigung des Tisches und der Armlehnen von Stühlen nach jeder Besuchergruppe).
49. Hygieneplan und frequenzabhängiges Reinigungskonzept für Gastraum und Küche liegen vor (verkürzte Reinigungsintervalle).
50. 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.
51. Auf die bevorzugte Nutzung von Gastgärten wird durch organisatorische Maßnahmen hingewirkt (z.B. keine Öffnung des Indoor-Bereichs bei Schönwetter).

F) REINIGUNG

52. Die Mitarbeiter sorgen regelmäßig mit Hilfe eines Desinfektionsmittels für eine bedarfsgerechte Reinigung von Oberflächen und Gegenständen nach Gebrauch, insbesondere, wenn diese von mehreren Personen berührt wurden.
53. Das Gedeck wird nach jedem Gast ausgetauscht.
54. Für die Reinigungsarbeit werden vorzugsweise Einweg-Tücher verwendet. Sind Stofflappen im Einsatz, werden diese regelmäßig, aber mindestens stündlich ausgewechselt.
55. Oberflächen und Gegenstände (z. B. Arbeitsflächen, Tastaturen, Kassen, Telefone) werden regelmäßig mit einem fachgerechten Reinigungs- oder Desinfektionsmittel gereinigt.
56. Türgriffe, Liftknöpfe, Treppengeländer, Armlehnen der Stühle, Kaffeemaschinen, verwendete Küchengeräte, und anderes Arbeitsmaterial, das von mehreren Personen benutzt wird, werden regelmäßig – je nach Gebrauch, aber mindestens 1 x täglich – fachgerecht gereinigt oder desinfiziert.
57. Es wird für einen regelmäßigen und ausreichenden Luftaustausch in Arbeits- / Gäste- & Seminarräumen gesorgt.
58. Bei Räumen mit laufenden Klima- und Lüftungsanlagen wird auf Luftrückführung verzichtet (nur Frischluftzufuhr).
59. Auf Tischwäsche wird weitestgehend verzichtet. Sollte Tischwäsche aufgelegt werden, wird diese nach jedem Gast getauscht.
60. Bei Tischen ohne Tischwäsche, werden diese nach jedem Gast desinfiziert.
61. Das Personal verwendet persönliche Arbeitskleidung. Schürzen und Kochhauben werden untereinander nicht geteilt.
62. Menükarten werden nach jedem Gast gereinigt oder desinfiziert.
63. Besteck und Geschirr (auch bei Nichtbenutzung) werden im Geschirrspüler gereinigt (nicht von Hand).

64. Die Spülvorgänge werden bei Temperaturen von über 60 °C durchgeführt.

G) REGELUNGEN BETREFFEND DIE NUTZUNG SANITÄRER EINRICHTUNGEN

65. Hygieneplan und frequenzabhängiges Reinigungskonzept für die Sanitarräume sind erstellt.

66. Das Verhältnis zwischen verfügbaren Sanitäreinrichtungen und erwartetem Benutzeraufkommen lässt keine Entstehung von Warteschlangen erwarten.

67. KundInnen werden auf Hygieneauflagen hingewiesen und für die Nutzung von Desinfektionsgelegenheit sensibilisiert.

68. Ausreichende Bereitstellung von Seife und Desinfektionsmittel ist gewährleistet.

69. Die Verwendung derselben Handtücher durch unterschiedliche Personen ist durch Einmalhandtuchspender ausgeschlossen.

H) UMGANG MIT ERKRANKUNGEN UND BEI AUFTRETEN EINER SARS-CoV-2- INFektion

70. Information an MitarbeiterInnen ist erfolgt, dass sie bei COVID-19-spezifischen Krankheitssymptomen eine medizinische Abklärung benötigen und nicht ungetestet in den Betrieb kommen.

71. Information an MitarbeiterInnen 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.

72. Information an MitarbeiterInnen ist erfolgt, dass Verdachtsfälle und Erkrankungen unverzüglich dem/der ArbeitgeberInnen gemeldet werden müssen.

73. Zentrale innerbetriebliche Ansprech- bzw. Meldestelle für Verdachtsfälle und Erkrankungen ist festgelegt und an MitarbeiterInnen kommuniziert; der datenschutzkonforme vertrauensvolle Umgang mit Meldungen ist sichergestellt.

74. Vorgangsweise an die MitarbeiterInnen für den Umgang mit Verdachtsfällen sowie positiven Fällen sind ausgegeben (vgl. dazu auch den Leitfaden für Tourismusbetriebe hinsichtlich des Umgangs mit COVID-19-(Verdachts-)Fällen)

75. EinE MitarbeiterIn, die Kontakte zwischen einem Erkrankungs-/Verdachtsfall und anderen Personen („Kontaktpersonen“) während der ansteckungsfähigen Zeit) bestmöglich rekonstruiert, ist bestimmt.

76. EinE MitarbeiterIn, die Kontaktpersonen im Personalstand verständigt, ist bestimmt.

77. Kontaktdaten von MitarbeiterInnen zur raschen Kontaktaufnahme im Fall des Auftretens einer Infektion liegen auf.

78. 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).
79. Besondere Hygienemaßnahmen nach Auftreten eines Erkrankungs-/Verdachtsfall sind festgelegt (z.B. kurzfristige großflächige Desinfektion verwendeter Gegenstände/Räumlichkeiten).
80. Die Verständigung der Gesundheitsbehörde (insb. über die Gesundheitsnummer 1450) und die Weiterkommunikation behördlicher Verhaltensanordnungen ist gewährleistet.

I) BESONDERE ARBEITSSITUATIONEN

81. Vor dem Anziehen sowie nach dem Ausziehen der Maske werden die Hände gewaschen
82. Einweghandschuhe werden nach einer Stunde gewechselt und in einem Abfalleimer entsorgt.
83. Der Betrieb verzichtet auf gemeinsam benutzte Utensilien (z. B. Tischgewürze, Besteckkörbe) oder reinigt diese nach jedem Gast.
84. Die Schutzmaßnahmen (insbesondere der Mindestabstand von 1 Metern) gilt auch bei der Warenanlieferung und Abfuhr von Waren und Abfällen.

J) ZUSAMMENFASSENDE INFORMATIONEN

1. Es wird dafür Sorge getragen, dass unsere Mitarbeiter/innen und andere betroffenen Personen über die Vorgaben und Maßnahmen informiert und geschult werden. Die Mitarbeiter werden bei der Umsetzung der Maßnahmen, sofern möglich, miteinbezogen.
2. Der Betrieb informiert die Arbeitnehmenden über ihre Rechte und die Schutzmaßnahmen im Betrieb. Dies beinhaltet insbesondere auch die Information besonders gefährdeter ArbeitnehmerInnen.
3. Der Betrieb hängt die Schutzmaßnahmen im Eingangsbereich aus.
4. Die Gäste werden insbesondere auf die Distanzregeln sowie auf die Vermeidung der Durchmischung von Gästegruppen aufmerksam gemacht.
5. Der Betrieb instruiert die MitarbeiterInnen regelmäßig über die ergriffenen Hygienemaßnahmen und einen sicheren Umgang mit der

Kundschaft.

6. Das Personal ist im Umgang mit persönlichem Schutzmaterial (z. B. Hygienemasken, Gesichtsvisiere, Handschuhe, Schürzen) geschult, sodass die Materialien richtig angezogen, verwendet und entsorgt werden.
7. Das Personal weist die Kundschaft darauf hin, dass bargeldloses und kontaktloses Bezahlen bevorzugt wird.
8. Der Betrieb informiert die Mitarbeitenden transparent über die Gesundheitssituation im Betrieb. Dabei wird beachtet, dass Gesundheitsdaten besonders schützenswerte Daten sind.

K) MANAGEMENT

1. Das Management-Team garantiert die Schutzmaßnahmen effizient umzusetzen und gegebenenfalls anzupassen.
2. Es wird dafür Sorge getragen, dass genügend Seifenspender, Händedesinfektionsmittel, Einwegtücher sowie Reinigungsmittel zur regelmäßigen Nachbestückung im Haus bevorratet wird.
3. Als Covid-19-Beauftragter wird der Geschäftsführer der ASKÖ Sport GmbH, Mag. Simon Weiß namhaft gemacht.

L) Gemeinwohl

1. Im Sinne der Eigenverantwortung werden sowohl unsere Gäste als auch unsere MitarbeiterInnen darum gebeten, sich stets auch außerhalb unserer Betriebe an die angeführten Sicherheits- und Hygienemaßnahmen mit Hausverstand und Umsicht zu halten.

Linz, am 18.05.2021