

SICHERE GASTFREUNDSCHAFT

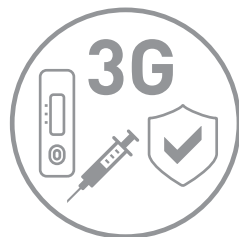
Verhalten für Gäste in Gastronomiebetrieben

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


WIRTSCHAFTSKAMMERN ÖSTERREICHS



Bei der Abholung von Speisen und Getränken haben Kunden in geschlossenen Räumen eine **Maske** zu tragen.



Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr (Test, Impfung, Genesung) beim Betreten **vorweisen** und für die Dauer des Aufenthalts **bereithalten**.



Registrierungspflicht für Gäste bei einem Aufenthalt, der voraussichtlich **länger als 15 Minuten** dauert.



Im Vorfeld nach Möglichkeit Tisch **reservieren**.



Nach Möglichkeit kontaktlos zahlen. Rechnung vorzugsweise mit Karte begleichen.



Anweisungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter **beachten**.



Auf Händeschütteln und Umarmungen verzichten.



Hände mehrmals täglich mit Wasser und Seife mind. 30 Sekunden **waschen**.



Berührung im Gesicht mit ungereinigten **Händen vermeiden**.



Niesen oder husten in die Armbeuge oder in ein Taschentuch.



Bei Anzeichen von Krankheit zu Hause bleiben.

Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst sowie auch die anderen Gäste und Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber!

www.sichere-gastfreundschaft.at

Gastronomie



Verhalten für einen
sicheren Umgang miteinander.

LEITLINIEN FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE

Verhalten für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


WIRTSCHAFTSKAMMERN ÖSTERREICHS



Auf die **Einhaltung** des betrieblichen **COVID-19-Präventionskonzeptes** achten.



Beschäftigte mit unmittelbarem Kundenkontakt haben, sofern sie keinen Nachweis einer **geringen epidemiologischen Gefahr** (3G-Nachweis) vorweisen können, in geschlossenen Räumen eine Maske zu tragen.



Bei der Abholung von Speisen und Getränken haben Kunden in geschlossenen Räumen eine **Maske** zu tragen.



Gäste haben beim Betreten des Gastronomiebetriebes einen Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr (Test, Impfung, Genesung) **vorzuweisen** (ausgenommen bei Abholung und Imbissstände).



Gäste in Verhaltensregeln einweisen.



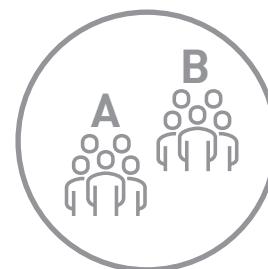
Regelmäßig Hände mit warmem Wasser und Seife mind. 30 Sekunden **waschen** – Handschuhe ersetzen nicht das Händewaschen!



Regelmäßige Reinigung/ Desinfektion der Küchen-Oberflächen durchführen und **Arbeitskleidung regelmäßig reinigen**.



Regelmäßiges Lüften sicherstellen. Bei Lüftungsanlagen, wenn möglich Außenluftströme erhöhen.



Wo möglich Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in **konstante Teams einteilen**, um im Ernstfall arbeitsfähig zu bleiben.



Bei Anzeichen von Krankheit zu Hause bleiben.



Arbeitgeberin/Arbeitgeber umgehend bei bekannter Ansteckung mit COVID-19 informieren.

