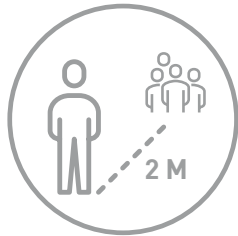


# SICHERE GASTFREUNDSCHAFT

## Verhalten für Gäste in Gastronomiebetrieben

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

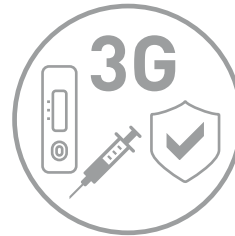
  
WIRTSCHAFTSKAMMERN ÖSTERREICHS



**Mindestens 2 Meter Abstand** zu anderen Personen außerhalb der eigenen Besuchergruppe (max. 4 Personen zzgl. bis zu 6 minderjähriger Kinder in geschlossenen Räumen, max. 10 Personen zzgl. bis zu 10 minderjährige Kinder im Freien, oder Personen aus dem gemeinsamen Haushalt) **halten**.



**Tragen einer FFP2-Maske** in geschlossenen Räumen, außer während des Verweilens am Verabreichungsplatz.



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



**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](http://www.sichere-gastfreundschaft.at)

**Gastronomie**



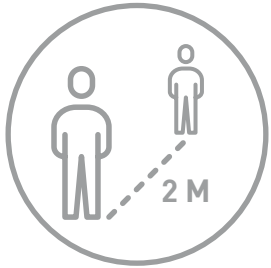
Verhalten für einen  
sicheren Umgang miteinander.

# LEITLINIEN FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE

## Verhalten für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

  
WIRTSCHAFTSKAMMERN ÖSTERREICHS



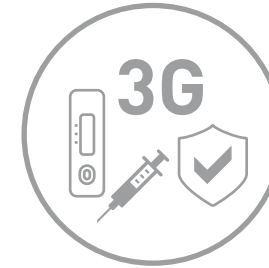
**Mindestabstand von 2 Metern** zwischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern – soweit möglich auch bei Arbeitsvorgängen in der Küche sowie zwischen Küchen- und Serviceteam – einhalten und auf Körperkontakt verzichten (andernfalls sonstige technische oder organisatorische Schutzmaßnahmen).



Beschäftigte mit unmittelbarem Kundenkontakt müssen **alle 7 Tage einen negativen Test auf SARS-CoV-2 vorweisen**, soweit kein Impf- oder Genesungsnachweis vorliegt, und eine den Mund- und Nasenbereich abdeckende und enganliegende mechanische Schutzvorrichtung tragen, andernfalls ist eine **FFP2-Maske** zu tragen.



Gäste haben im Innenbereich eine **FFP2-Maske** zu tragen, ausgenommen beim Verweilen am Verabreichungsplatz.



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



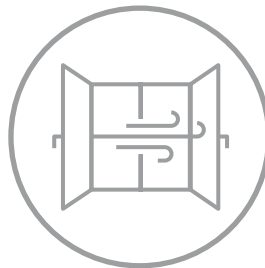
Gäste in Verhaltensregeln einweisen.



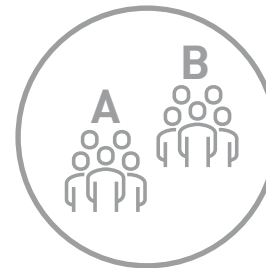
**Regelmäßig Hände** mit warmem Wasser und Seife mind. 30 Sekunden **waschen** – Handschuhe ersetzen nicht das Händewaschen!



**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.

