

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 passiert im Krankheitsfall – Gast oder Mitarbeiter?

Vorgehensweise wie in allen anderen Bereichen:

- Meldung des Krankheitsfalles
- Behörde schickt einen Arzt zur Feststellung der Krankheit
- Quarantäne für erkrankte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bzw. für Gäste
- Fachmännische Desinfektion von Räumen und Oberflächen

Wo finde ich die aktuellen Regelungen betreffend die Gastronomie?

- Die Lockerungen im Bereich Gastronomie werden per Verordnung des Gesundheitsministers geregelt.
- Diese Verordnung wird gerade erarbeitet und dann unmittelbar auch hier veröffentlicht.
- 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.