

TOURISMUS + FREIZEIT

COVID-19 Checkliste für den Tourismus

TOURISMUS + FREIZEIT

Sehr geehrtes Mitglied,
lieber Unternehmer,

in Ihrem Betrieb müssen Sie die Regelungen der aktuellen COVID-19-Verordnungen beachten. Ab wann Sie einen COVID-19-Beauftragten bestellen und ein COVID-19-Präventionskonzept erstellen müssen, finden Sie [HIER](#).

Das Präventionskonzept soll Maßnahmen zur Minimierung des Infektionsrisikos beinhalten und basiert auf einer Risikoanalyse.

Um Sie bei der Vorbereitung und Umsetzung der Risikoanalyse zu unterstützen, finden Sie einen **Risikocheck für den Tourismus** sowie ein **Muster für ein Präventionskonzept**.

Alle Antworten werden nach Punkten gewichtet, die Sie zusammenzählen. Aus der Gesamtbewertung ersehen Sie das Risiko für Ihre Veranstaltung.

28 - 57: akzeptables Gesamtrisiko
58 - 77: moderates Gesamtrisiko
≥ 78: hohes Gesamtrisiko

Das Ergebnis wird Ihnen zum einen eine bessere Einschätzung Ihrer betrieblichen Abläufe ermöglichen, zum anderen erstellen Sie dadurch ein Präventionskonzept, das Sie sodann umsetzen können.

Wenn Sie eine Veranstaltung in Ihrem Betrieb planen, dann benötigen Sie ein Präventionskonzept für Veranstaltungen. Dieses stellen wir Ihnen [HIER](#) zur Verfügung.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich gerne an uns.

Stand: 29.04.2021/09:00 Uhr

Das vorliegende Präventionskonzept wird auf Basis der derzeit bekannten Auflagen erstellt (Stand 29.4.2021). Bitte beachten Sie, dass sich das Dokument aufgrund der Rechtslage ändern kann. Eine aktuelle Version finden Sie unter:

www.wko.at/branchen/k/tourismus-freizeitwirtschaft/covid-19-praeventionskonzept.html

Bitte entnehmen Sie wichtige Hinweise und Informationen auch tagesaktuell der Website www.sichere-gastfreundschaft.at/gastronomie



Wirtschaftskammer Kärnten | Tourismus

Europaplatz 1 | 9021 Klagenfurt am Wörthersee
T 05 90 90 4 - 611 | F 05 90 90 4 - 615 | E tourismus@wkk.or.at
W wko.at/corona

Risikocheck für die Gastronomie und Hotellerie

1. Risikobeurteilung der Räumlichkeiten

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
1.1 Ist es möglich, zwischen den Gästegruppen den Mindestabstand einzuhalten?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	1
	Nein <input type="checkbox"/>	5
1.2 Halten sich mehrere zeitgleich anwesende Mitarbeiter*innen im selben Arbeitsumfeld (z.B. Rezeption, Küche) auf?	Ja <input type="checkbox"/>	4
	Nein <input type="checkbox"/>	1
1.3 Kommen und/oder gehen Mitarbeiter*innen bzw. Gäste zeitlich und örtlich gehäuft?	Ja <input type="checkbox"/>	4
	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	1
1.4 Werden Gäste von Empfangskräften persönlich begrüßt?	Nein <input type="checkbox"/>	1
	Dauer < 15 Minuten <input checked="" type="checkbox"/>	2
	Dauer > 15 Minuten <input type="checkbox"/>	3
1.5 Herrscht in den Räumlichkeiten ein hoher Luftaustausch (z.B. durch Lüftungssysteme, regelmäßiges Lüften)?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	1
	Nein <input type="checkbox"/>	5
1.6 Benutzen Mitarbeiter*innen dieselben Büroutensilien oder Gegenstände (Tastatur, Touchscreens)?	Ja <input type="checkbox"/>	3
	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	1
1.7 Benutzen Mitarbeiter*innen und/oder Gäste Gegenstände gemeinsam bzw. nacheinander (z.B. Bedienelemente wie Tastaturen, Touchscreens, Handläufe, Speisekarten, Zucker- bzw. Gewürzspender)?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	3
	Nein <input type="checkbox"/>	1
1.8 Erfordert Umgebungslärm im direkten Kontakt lautes Sprechen?	Ja <input type="checkbox"/>	5
	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	1

TOURISMUS + FREIZEIT

1.9 Stehen ausreichend SanitÄrrÄume zur VerfÜgung, sodass es zu keiner verstÄrkten Personendichte in den SanitÄranlagen kommen kann?	Ja	<input checked="" type="checkbox"/>	1
	Nein	<input type="checkbox"/>	3

2. PrÄventive MaÙnahmen

Thema und Fragestellung	AntwortmÖglichkeiten		Punkte- wert
2.1 Werden GÄste im Vorfeld darauf hingewiesen, sich fernzuhalten, wenn sie sich krank fÜhlen oder u.U. Kontakt zu bestÄtigten CoV-19-FÄllen bzw. VerdachtsfÄllen hatten?	Ja	<input checked="" type="checkbox"/>	1
	Nein	<input type="checkbox"/>	5
2.2 Werden GÄste auf das verpflichtende Einhalten der SchutzmaÙnahmen (Mindestabstand, Maskenpflicht) durch AushÄnge und/oder Hinweise des Personals hingewiesen?	Ja	<input checked="" type="checkbox"/>	1
	Nein	<input type="checkbox"/>	5
2.3 Gibt es nachvollziehbare MaÙnahmen, um die Verweildauer an mÖglichen Engstellen (z.B. Eingangsbereich, WC-Anlagen, Garderobe) gering zu halten (Stauvermeidung)?	Ja	<input checked="" type="checkbox"/>	1
	Nein	<input type="checkbox"/>	4
2.4 Werden WeggefÜhrungs- und Anstellssysteme fÜr GÄste definiert?	Ja	<input type="checkbox"/>	1
	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	4
2.5 Wurden Vorkehrungen getroffen, die die Einhaltung der KapazitÄtsgrenzen im Betrieb gewÄhrleisten (Vermeidung von zu hoher Personendichte im Betrieb)?	Ja	<input checked="" type="checkbox"/>	1
	Nein	<input type="checkbox"/>	4
2.6 Gibt es ein System zur Erfassung der Kontaktdaten und Anwesenheitszeiten der GÄste bei Betreten der BetriebsstÄtte (GÄsteregistrierung)?	Ja	<input checked="" type="checkbox"/>	1
	Nein	<input type="checkbox"/>	5
2.7 Werden SitzplÄtze personalisiert zugeordnet (z.B. namentliche Sitzplatzzuweisung)?	Ja	<input type="checkbox"/>	1
	Nein	<input checked="" type="checkbox"/>	2

TOURISMUS + FREIZEIT

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
2.8 Werden für Gäste und Mitarbeiter*innen ausreichend Händedesinfektionsmöglichkeiten zur Verfügung gestellt?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	1
	Nein <input type="checkbox"/>	4
2.9 Werden Gäste auf Hygieneauflagen hingewiesen (z.B. durch Rundschreiben, Aushänge)?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	1
	Nein <input type="checkbox"/>	4
2.10 Werden häufig berührte bzw. von Gäste und/oder Mitarbeiter*innen gemeinsam benutzte Kontaktflächen und Gegenstände regelmäßig gereinigt?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	1
	Nein <input type="checkbox"/>	5

3. Reaktive Maßnahmen

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
3.1 Sind Maßnahmen schriftlich definiert und mit allen Akteuren abgestimmt für den Fall, dass Gäste spontan COVID-19-Symptome zeigen?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	1
	Nein <input type="checkbox"/>	4
3.2 Ist eine rasche Isolation (möglicherweise) erkrankter Gäste oder Mitarbeiter*innen vor Ort möglich?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	1
	Nein <input type="checkbox"/>	3
3.3 Verfügt der Isolierbereich über die notwendigen Hilfsmittel (Schutzmasken, Schutzkleidung, Einmalhandschuhe, etc.)?	Ja <input type="checkbox"/>	1
	Nein <input checked="" type="checkbox"/>	3

TOURISMUS + FREIZEIT

4. Risikobeurteilung für die Verabreichung von Speisen und Getränken

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
4.1 Werden Speisen und Getränke in Form von Buffets verabreicht?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	3
	Nein <input type="checkbox"/>	1
4.2 Bei Buffets: Werden die Speisen und Getränke durch Mitarbeiter*innen ausgegeben?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	1
	Nein <input type="checkbox"/>	4
4.3 Bei Buffets: Wird den Gästen unmittelbar vor Betre- ten des Buffetbereichs die Nutzung von Händedesin- fektionsspendern gegeben?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	1
	Nein <input type="checkbox"/>	5
4.4 Wo werden Speisen und Getränke verabreicht?	Innenraum <input type="checkbox"/>	3
	Außenbereich <input type="checkbox"/>	1
	Gemischt <input checked="" type="checkbox"/>	2
4.5 Befinden sich an Verabreichungsplätzen Gegenständ- e, die von mehreren Gästen gemeinsam bzw. nach- einander benutzt werden (z.B. Menage)?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	2
	Nein <input type="checkbox"/>	1
4.6 Werden Gästen Speisekarten analog (händisch) aus- gegeben?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	2
	Nein <input type="checkbox"/>	1
4.7 Befinden sich unmittelbar im Bereich der Verabrei- chungsplätze Händedesinfektionsspender?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	1
	Nein <input type="checkbox"/>	3
4.8 Werden Anwesenheitszeiten und Sitzplätze der Gäste im Zuge der Kontaktdatenerfassung vermerkt?	Ja <input checked="" type="checkbox"/>	1
	Nein <input type="checkbox"/>	5

TOURISMUS + FREIZEIT

Gesamtsumme der Punktebewertung

28 - 57: akzeptables Gesamtrisiko
58 - 77: moderates Gesamtrisiko
≥ 78: hohes Gesamtrisiko

Das vorliegende Präventionskonzept wird auf Basis der derzeit bekannten Auflagen erstellt (Stand 29.4.2021). Bitte beachten Sie, dass sich das Dokument aufgrund der Rechtslage ändern kann. Eine aktuelle Version finden Sie unter: www.wko.at/branchen/k/tourismus-freizeitwirtschaft/covid-19-praeventionskonzept.html

Haftungsausschluss:

Das COVID-19-Präventionskonzept (Modul 1 und 2) stellt lediglich eine Handlungsempfehlung dar. Die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie der Wirtschaftskammer Kärnten übernehmen daher keinerlei Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit und Gültigkeit der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter oder unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens der Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. Alle dargebotenen Inhalte sind unverbindlich. Die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie behalten es sich ausdrücklich vor, Teile oder ganze Kapitel der dargebotenen Inhalte ohne vorhergehende Ankündigung zu löschen, zu verändern, zu ergänzen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen.

Die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie der Wirtschaftskammer Kärnten erklären hiermit ausdrücklich, dass zum Zeitpunkt der Linksetzung keine illegalen Inhalte auf den zu verlinkten Seiten erkennbar waren. Auf die aktuelle und zukünftige Gestaltung, die Inhalte oder die Urheberschaft der zu verlinkten Seiten haben die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie keinen Einfluss. Die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie distanzieren sich hiermit ausdrücklich von allen Inhalten aller verlinkten Seiten, die nach der Linksetzung verändert wurden. Für illegale, fehlerhafte oder unvollständige Inhalte und insbesondere für Schäden, die aus der Nutzung oder Nichtnutzung solcherart dargebotener Informationen entstehen, haftet allein der Anbieter der Seite, auf welche verwiesen wurde, nicht derjenige, der über Links auf die jeweilige Veröffentlichung lediglich verweist.

Stand: 29.04.2021/09:00 Uhr

COVID-19-Präventionskonzept für die Gastronomie und Hotellerie

1. Inhaberin/Inhaber	
Name	Manfred Rieger Geb.-Dat. 22101970
Firmenwortlaut	Hotel Wiental
Anschrift	PLZ 3021 Ort Pressbaum
	Straße Hauptstr. Nr. 74f
	Telefon 02233 52785 Fax 0223354885
	E-Mail info@wiental.com

1a. COVID-19-Beauftragter	
Name	Geb.-Dat.
Anschrift	PLZ Ort
	Straße Nr.
	Telefon Fax
	E-Mail

1b. Arbeitsmediziner/in (verpflichtend bei über 50 Mitarbeiter*innen)	
Vorhanden	<input type="checkbox"/> ja <input checked="" type="checkbox"/> nein
Name	Geb.-Dat.
Anschrift	PLZ Ort
	Straße Nr.
	Telefon Fax
	E-Mail

2. Ausstattung und Beschreibung der Örtlichkeit	
Adresse	Hauptstr. 74f 3021 Pressbaum
Lage	(z.B 1. Stock, durch Lift erreichbar...) Betrieben wird ein Hotel mit 4 Stockwerk

Das vorliegende Präventionskonzept wird auf Basis der derzeit bekannten Auflagen erstellt (Stand 29.04.2021). Bitte beachten Sie, dass sich das Dokument aufgrund der Rechtslage ändern kann. Eine aktuelle Version finden Sie unter: www.wko.at/branchen/k/tourismus-freizeitwirtschaft/covid-19-praeventionskonzept.html

	Beschreibung des Umfeldes (z.B. Einkaufszentrum, abgelegenes Areal, Wohngegend) <u>Stadtgebiet</u>
	Beschreibung des Kundenbereichs (allenfalls graphische Darstellung)
Betriebsart	Betriebsart (Café, Bar, (Hotel, Restaurant) <u>Hotel</u>
Gesamtfassungsvermögen	<u>100</u> Personen
Beschreibung der Räumlichkeiten	<input type="checkbox"/> Es gibt <u>70</u> Sitzplätze im Innenraum <input type="checkbox"/> Es gibt <u>30</u> Sitzplätze im Außenbereich

3. Gäste

Zu erwartende Gästeanzahl/Tag

40

Zu erwartende Gästeanzahl/Stoßzeit

20

Alter der Gäste im Durchschnitt

< 60 Jahre
 > 60 Jahre

4. Mitarbeiter

Anzahl der Mitarbeiter (Voll- und Teilzeitkräfte) im Betrieb: 2

Anzahl der Mitarbeiter (Voll- und Teilzeitkräfte) im Betrieb mit unmittelbarem Kundenkontakt: 2

5. Verabreichung von Speisen und Getränken

Verabreichung von Speisen und Getränken im

Innenbereich
Außenbereich
Gemischt

Verabreichung von Speisen und Getränken in Form eines Buffets (Selbstbedienung)

Ja
Nein

6. Spezifische Hygienemaßnahmen (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Vorgaben für Mitarbeiter*innen zum Tragen von Schutzmasken sind erteilt.
- Mindestabstand zwischen Mitarbeiter*innen untereinander ist festgelegt (und wird - soweit möglich - eingehalten).
- Maßnahmen zur räumlichen Trennung von Mitarbeiter*innen sind – soweit möglich – gesetzt (z.B. Acrylglasscheiben, Homeoffice-Lösungen).
- Mitarbeiter*innen werden auf Hygieneauflagen sowie den Inhalt des Präventionskonzepts hingewiesen (z.B. Rundschreiben, Aushang in Pausenräumen). Acrylglasscheiben, Homeoffice-Lösungen).
- Gäste werden auf Schutz- und Hygieneauflagen (insbesondere Masken- und Abstandspflicht) hingewiesen (z.B. mittels Aushänge).
- Regelmäßiges Reinigungskonzept („Hygieneplan“) ist erstellt.
- Desinfektionsspender sind an zentralen Punkten aufgestellt. Diese befinden sich:
Überall
- Für Hygienematerial ist in ausreichender Menge vorgesorgt.
- Reservemasken für Gäste und Mitarbeiter*innen können im Bedarfsfall zur Verfügung gestellt werden.
- Vorgaben zum regelmäßigen Durchlüften der Betriebsstätte sind erteilt.
- Soweit möglich werden Mitarbeiter*innen in festen Teams organisiert.
- Soweit möglich wird eine räumliche Trennung der Arbeitsbereiche von Mitarbeiter*innen vorgesehen (z.B. keine Mithilfe von Servierkräften in der Küche).
- Kontaktdaten sowie Anwesenheitszeiten (und im Gastronomiebereich Sitzplätze) von Gästen werden vermerkt.
- Anwesenheitszeiten von Mitarbeiter*innen werden dokumentiert; Kontaktdaten zur raschen Kontaktaufnahme im Fall des Auftretens von Infektionen liegen auf und können der Gesundheitsbehörde übermittelt werden
- Testgelegenheiten für Mitarbeiter*innen sind organisiert.
- Testgelegenheiten für Gäste sind organisiert.
- Für Gäste besteht die Möglichkeit zur kontaktlosen Bezahlung.
- Sonstige Regelungen/Maßnahmen (sofern vorhanden) _____

LUTSCHI Test sind vorhanden

7. Maßnahmen betreffend die Nutzung sanitärer Einrichtungen (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Hygieneplan sowie frequenzabhängiges und engmaschiges Reinigungskonzept für die Sanitarräume sind erstellt.
- Verwendung geeigneter Hygiene- und Reinigungsmittel ist festgelegt.
- Das Verhältnis zwischen verfügbaren Sanitäreinrichtungen und erwartetem Benutzeraufkommen lässt keine Wartezeiten erwarten.
- Der Mindestabstand kann im Zugangsbereich zu Sanitäreinrichtungen gewahrt werden; dies wird durch folgende Maßnahmen gewährleistet (z.B. Einbahnsysteme): Breite Gänge
- Gäste werden auch im Sanitärbereich auf Hygieneauflagen hingewiesen und für die Nutzung von Desinfektionsgelegenheit sensibilisiert (z.B. mittels Aushänge).
- Ausreichende Bereitstellung von Seife und Desinfektionsmittel ist gewährleistet.
- Die Verwendung derselben Handtücher durch unterschiedliche Personen ist ausgeschlossen (z.B. durch Einmalhandtuchspender bzw. Handrocknersysteme).
- Sonstige Regelungen/Maßnahmen (sofern vorhanden) Pro Kabine nur 1 Person

8. Maßnahmen für Mitarbeiter- und Gästeströme (Zutreffendes bitte ankreuzen)

8.1 Mitarbeiterbezogene Maßnahmen

- Weitestmöglicher Verzicht auf persönliche Besprechungen ist vorgesehen, digitale Kommunikationsmittel werden genutzt (Videokonferenzen etc.)
- Staffelung der Mittagspause sowie sonstiger Arbeitspausen ist umgesetzt.
- Auf die Einhaltung von Hygieneauflagen auch während Arbeitspausen wird hingewirkt (z.B. Aushang in Pausenräumen).
- Homeoffice, wenn auf Grund der Arbeitsaufgabe möglich (z.B. im Back-Office-Bereich), ist umgesetzt.
- Dienstreisen sowie Fortbildungen (ausgenommen online) werden nach Möglichkeit verschoben.
- Vorkehrungen für räumliche Engstellen in Arbeitsbereichen sind getroffen (z.B. Ein-/Ausgänge, Flure). Diese Vorkehrungen sind konkret: _____
- Die Einhaltung der Mindestabstände zwischen Mitarbeiter*innen und Gäste ist gewährleistet. Die diesbezüglichen Maßnahmen (z.B. durch Boden- bzw. Abstandsmarkierungen oder Aufsteller) bzw. sonstige geeignete Schutzvorkehrungen (z.B. Acrylglaswand) sind konkret: _____
- Sonstige Regelungen/Maßnahmen (sofern vorhanden) _____
- Körperliche Beziehungen sind nur für Personen die in einem Haushalt leben erlaubt!

- Homeoffice-Regelungen (sofern möglich) für Kontaktpersonen sind festgelegt.
- Besondere Hygienemaßnahmen nach Auftreten eines Erkrankungs-/Verdachtsfall sind festgelegt (z.B. Reinigung und Desinfektion der von der infizierten Person verwendeten Arbeitsmaterialien und -geräte sowie Räumlichkeiten und Spinde und allg. Oberflächen, insbesondere Schreibtische, Türklinken, Toiletten etc.).
- Ein Isolierbereich für Erkrankungs-/Verdachtsfälle mit angemessener Ausstattung (Schutzmaske, Einmalhandschuhe, etc) ist definiert.
- Die Verständigung der Gesundheitsbehörde (insb. über die Gesundheitsnummer 1450) und die geordnete Weitergabe behördlicher Verhaltensanordnungen ist gewährleistet.
- Sonstige Regelungen/Maßnahmen (sofern vorhanden) _____
 Isolierbereich ist Zimmer 314

10. Maßnahmen betreffend die Verabreichung von Speisen und Getränken (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Die Durchmischung von Besuchergruppen wird durch die Zuweisung fixer Verabreichungsplätze minimiert.
- Dienstplan und Kontaktdaten von Mitarbeiter*innen, die an der Verabreichung mitgewirkt haben, werden vermerkt.
- An Buffets werden besondere hygienische Vorkehrungen getroffen (z.B. Ausgabe statt Selbstbedienung; Selbstbedienung nur bei abgedeckten Speisen). Diese sind konkret: _____
 Desinfektion und Wegwerfbesteck
- Hygieneplan sowie frequenzabhängiges und engmaschiges Reinigungskonzept für den Gastraum und Küche liegen vor.
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die dem Gebrauch durch mehrere Personen bestimmt sind, ist gewährleistet (z.B. Speisekarten, Salzstreuer).
- Vorm bzw. im Gastraum bestehen Desinfektionsgelegenheiten für Gäste.
- Regelmäßige Testungen für Mitarbeiter*innen mit Gästekontakt sind organisiert.
- Vorgaben zum regelmäßigen Durchlüften des Gastraums sind erteilt.
- Sonstige Regelungen/Maßnahmen (sofern vorhanden) _____

11. Schulungsmaßnahmen für Mitarbeiter*innen in Bezug auf Hygienevorgaben (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Mitarbeiter*innen wurden in folgenden Bereichen unterwiesen/geschult:

- Umsetzung des Präventionskonzepts in ihren Arbeitsbereichen.
- Verhaltensregeln für Mitarbeiter*innen untereinander.
- Verhaltensregeln für den Umgang mit Gästen.
- Korrekte Verwendung von Schutzmasken und persönliche Hygienemaßnahmen.
- Vorgangsweise in einem Verdachtsfall.
- Datenschutzkonformer Umgang mit Daten zur Gästeregistrierung.
- Sonstige Schulungen (sofern vorhanden) _____

- Die Schulungsmaßnahmen werden schriftlich dokumentiert.

Die Umsetzung und Einhaltung der oben beschriebenen Präventionsmaßnahmen wird durch geeignete Maßnahmen sichergestellt:

- ✓ Es ist sichergestellt, dass ausgewählte Mitarbeiter*innen (z.B. COVID-19-Beauftragte/r) die Einhaltung des Präventionskonzepts überwachen, wobei diese über detaillierte Kenntnis der vorgesehenen Maßnahmen ihres Überwachungsbereichs verfügen.
- ✓ Es ist sichergestellt, dass die übrigen Mitarbeiter*innen zumindest über jene Inhalte des Präventionskonzepts informiert werden, die ihre Arbeitsbereiche betreffen.

Ort, Datum

Unterschrift Inhaber

Das vorliegende Präventionskonzept wird auf Basis der derzeit bekannten Auflagen erstellt (Stand 29.4.2021). Bitte beachten Sie, dass sich das Dokument aufgrund der Rechtslage ändern kann. Eine aktuelle Version finden Sie unter: www.wko.at/branchen/k/tourismus-freizeitwirtschaft/covid-19-praeventionskonzept.html

Haftungsausschluss:

Das COVID-19-Präventionskonzept (Modul 1 und 2) stellt lediglich eine Handlungsempfehlung dar. Die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie der Wirtschaftskammer Kärnten übernehmen daher keinerlei Gewähr für die Aktualität, Richtigkeit, Vollständigkeit und Gültigkeit der bereitgestellten Informationen. Haftungsansprüche gegen die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie, welche sich auf Schäden materieller oder ideeller Art beziehen, die durch die Nutzung oder Nichtnutzung der dargebotenen Informationen bzw. durch die Nutzung fehlerhafter oder unvollständiger Informationen verursacht wurden, sind grundsätzlich ausgeschlossen, sofern seitens der Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie kein nachweislich vorsätzliches oder grob fahrlässiges Verschulden vorliegt. Alle dargebotenen Inhalte sind unverbindlich. Die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie behalten es sich ausdrücklich vor, Teile oder ganze Kapitel der dargebotenen Inhalte ohne vorhergehende Ankündigung zu löschen, zu verändern, zu ergänzen oder die Veröffentlichung zeitweise oder endgültig einzustellen.

Die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie der Wirtschaftskammer Kärnten erklären hiermit ausdrücklich, dass zum Zeitpunkt der Linksetzung keine illegalen Inhalte auf den zu verlinkten Seiten erkennbar waren. Auf die aktuelle und zukünftige Gestaltung, die Inhalte oder die Urheberschaft der zu verlinkten Seiten haben die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie keinen Einfluss. Die Fachgruppen Hotellerie und Gastronomie distanzieren sich hiermit ausdrücklich von allen Inhalten aller verlinkten Seiten, die nach der Linksetzung verändert wurden. Für illegale, fehlerhafte oder unvollständige Inhalte und insbesondere für Schäden, die aus der Nutzung oder Nichtnutzung solcherart dargebotener Informationen entstehen, haftet allein der Anbieter der Seite, auf welche verwiesen wurde, nicht derjenige, der über Links auf die jeweilige Veröffentlichung lediglich verweist.

Stand: 29.04.2021/09:00 Uhr