

Leitlinien für Wein- und Mostbuschenschankbetriebe und den Almausschank

Um Gästen und Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Schutz vor COVID-19 und Sicherheit in der Gastronomie zu bieten, sind alle aufgefordert, konsequent den allgemeinen Verhaltensregeln zu folgen. Hier finden Gastronomiebetriebe zusätzliche Leitlinien für sichere Gastfreundschaft.

Welche Rahmenbedingungen müssen erfüllt werden?

1. Tägliche Öffnung von 6 bis 23 Uhr für alle Arten von Gastronomiebetrieben gestattet.
2. Restriktivere Sperrstunden und Aufsperrstunden aufgrund anderer Rechtsvorschriften bleiben unberührt.

Welche Maßnahmen soll ich in meinem Gastraum/meinem Gastgarten setzen, sodass das Infektionsrisiko möglichst verringert wird/gering bleibt?

1. Mindestabstand von 1 Meter gewährleisten
 - Hinweise durch Aufsteller, Schilder, Steher, Bodenmarkierungen oder andere Hilfsmittel bereits im Eingangsbereich des Lokals anbringen.
 - Auf Händeschütteln und Körperkontakt verzichten.
 - Die Besuchergruppe darf
 - max. 4 Erwachsene zuzüglich ihrer minderjährigen Kinder oder minderjähriger Kinder, denen gegenüber Obsorgepflichten vorhanden sind
 - oder Personen aus dem gemeinsamen Haushalt umfassen.

- Die Besuchergruppe ist untereinander vom Mindestabstand ausgenommen. Ebenso sind Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beim Servieren vom Mindestabstand ausgenommen. Es wird aber empfohlen, den Abstand nach Möglichkeit einzuhalten.
- Verabreichungsplätze so einrichten, dass der Mindestabstand zwischen den Besuchergruppen gewährleistet ist. Dies ist nicht notwendig, wenn durch geeignete Schutzmaßnahmen zur räumlichen Trennung das Infektionsrisiko minimiert werden kann.
- Keine Konsumation von Speisen und Getränken in unmittelbarer Nähe der Ausgabestelle.
- Gäste in geschlossenen Gasträumen durch den Gastronom oder seinen Mitarbeiter platzieren.
- Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes beim erstmaligen Betreten des Lokals bis zum Einfinden am Tisch.

2. Tischsetting gestalten

- Keine Gegenstände auf den Tischen einstellen, die zum gemeinsamen Gebrauch durch Gäste bestimmt sind. Salz, Pfeffer, Ketchup, Mayo etc. auf Anfrage beistellen.
- Abwischbare Speise- und Getränkekarten oder Alternativen, wie z. B. Tafel bzw. Papiertischsets mit dem Angebot, digitale Karte für das Smartphone des Gastes, bereitstellen.
- Tischoberfläche, Stuhlrücken sowie -armlehnen nach jedem Gast reinigen bzw. Tischtuch wechseln.

3. Buffets und Frontcooking einschränken

- Buffets sind grundsätzlich unter bestimmten Auflagen gestattet.
 - Station von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern betreut, um Speisen auf Wunsch des Gastes anzurichten.
 - Selbstentnahme vorportionierter und abgedeckter Speisen und Getränke durch den Gast gestattet.
- Frontcooking mit Glasscheibe oder alternativer Trennung zum Gast versehen.

4. Spezielle Reinigungsmaßnahmen setzen

- Nach Erfahrung oft berührte Oberflächen, wie Tür- und Fenstergriffe, Lichtschalter etc. frequenzabhängig reinigen.
- Regelmäßig, am besten mindestens 1 mal pro Stunde lüften bzw. Türen offenhalten, soweit das Wetter dies erlaubt.
- Bei Selbstbedienungsmöglichkeit Tablett der Gäste nach jeder Benutzung reinigen.

5. Verhaltensregeln für den Gast gut sichtbar platzieren

Welche Maßnahmen setze ich in den Sanitäranlagen, sodass das Infektionsrisiko möglichst verringert wird/gering bleibt?

1. Ausreichend Seife bereitstellen.
2. Einweghandtücher bereitstellen.
3. Bedienknöpfe, Armaturen und Türklinken frequenzabhängig reinigen.
4. Bei Bedarf Abstandsmarkierungen am Boden und bei Waschbecken zur Einhaltung des Mindestabstands anbringen.

Worin unterweise ich meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter?

1. Mindestabstand von 1 Meter zwischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern – soweit möglich auch bei Arbeitsvorgängen in der Küche sowie zwischen Küchen- und Serviceteam – einhalten und auf Körperkontakt verzichten.
2. Mund-Nasenschutz-Masken (MNS) oder Alternativen (z. B. Face-Shield) im Kundenkontakt verpflichtend tragen. In anderen Bereichen (z. B. Lager, Küche), wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann und andere Maßnahmen nicht möglich sind, nur im Einvernehmen zwischen Arbeitnehmer- und Arbeitgeberseite.
3. Hygienisches Aufsetzen und Abnehmen des MNS bzw. Face-Shield sowie Verwahrung beachten.
4. Klare Einweisung zu den Verhaltensregeln geben, um auch Weitergabe an die Gäste zu ermöglichen.
5. Regelmäßig Hände mit warmen Wasser und Seife waschen – Handschuhe ersetzen nicht das Händewaschen!
6. Regelmäßige Reinigung/Desinfektion der Küchenoberflächen durchführen und Arbeitskleidung regelmäßig reinigen.
7. Regelmäßiges Lüften sicherstellen.
Bei Lüftungsanlagen – wenn möglich – Außenluftströme erhöhen.
8. Wo möglich, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in konstante Teams einteilen, um im Ernstfall arbeitsfähig zu bleiben.
9. Nur gesunde Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten lassen.
10. Information, dass Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verpflichtet sind, eine bekannte Ansteckung mit COVID-19 umgehend der Arbeitgeberin / dem Arbeitgeber mitzuteilen.