



KNAPPENHOF

Hotel & Restaurant

COVID-19-Präventionskonzept

Unternehmen/Betriebsstätte

Name der Betriebsstätte:	Hotel Knappenhof Hemasi Hotelbetriebs GmbH
Anschrift der Betriebsstätte:	Kleinau 34, A-2651 Reichenau/Rax
Telefon:	+43 2666 53 633
E-Mail:	reception@knappenhof.at
Name der Geschäftsführerin:	Helena Ramsbacher

COVID-19-Beauftragter

Name:	Lajos Alapi
Anschrift bzw. Kontaktdaten:	Kleinau 34, A-2651 Reichenau/Rax
Telefon:	+43 2666 53 633
E-Mail:	reception@knappenhof.at

RISIKOANALYSE

Erläuterung: Eine Risikoanalyse unterstützt die systematische Erfassung potenzieller Gefährdungen im Zusammenhang mit SARS-CoV2-Infektionen (COVID-19) innerhalb einer Betriebsstätte. Unternehmen müssen im Rahmen ihres Präventionskonzeptes bewerten, ob und wo Infektionen stattfinden könnten und anschließend entsprechende Gegenmaßnahmen vorsehen.

Hierzu empfiehlt es sich, vor allem folgende **typischen Ansteckungsrisiken** zu identifizieren.

- **Tröpfcheninfektion** bei direkter Interaktion zwischen Personen (z.B. längere Gespräche);
- **Infektion über Aerosole** bei schlechter Luftzirkulation in hochfrequentierten, engen Räumen (z.B. Pausenräume).
- **direkte Kontaktinfektion durch Körperkontakt** bei Berührungen zwischen Personen (z.B. in gedrängten Durchgangsbereichen);
- **indirekte Kontaktinfektion durch kontaminierte Flächen** bei Berührung derselben Gegenstände durch mehrere Personen (z.B. Touchscreens);

Es kann ratsam sein, die Risikoanalyse anhand unterschiedlicher Betriebsbereiche sowie -zeiten zu strukturieren. Hierbei sollte zunächst das **Risikoniveau bei Normalbetrieb** ermittelt werden. Anschließend ist zu erarbeiten, wie sich die festgestellten Infektionsrisiken durch **geeignete Präventionsmaßnahmen** auf ein möglichst geringes Niveau herabsenken lassen. Diesbezügliche Maßnahmen sind in das Präventionskonzept des Betriebs aufzunehmen (vgl. dazu den Maßnahmenanteil weiter unten).

RISIKOANALYSE (ANHAND VON BETRIEBSBEREICHEN):				
Gefahrenquelle	Beschreibung des Risikos	Risikoeinschätzung ¹		
		gering	mittel	hoch
Betriebsbereich: Restaurant				
Tröpfcheninfektion (bei Interaktion zwischen Personen)	Interaktion zwischen Mitarbeiter*innen und Gästen			x
	Interaktion zwischen Mitarbeitenden			x
	Interaktion zwischen Gästegruppen			x
	Interaktion innerhalb des Küchenteams			x
	Interaktion zwischen Mitarbeiter*innen und Lieferant*innen			x
direkte Kontaktinfektion (bei Berührungen zwischen Personen)	Kontakt zwischen Mitarbeiter*innen			x

¹ Die Risikoeinschätzung ist anhand der zu erwartenden Ansteckungswahrscheinlichkeit sowie der Häufigkeit des Risikoeintritts bestmöglich zu schätzen.

indirekte Kontaktinfektion (bei Verwendung derselben Gegenstände durch mehrere Personen)	Türgriffe				x
	Mobile Zahlung				x
	Speisekarte				x
	Tischoberflächen und Bestuhlung				x
	Oberflächen Küche		x		
	Restaurant Innenräumlichkeiten				x
Infektion über Aerosole (bei schlechter Luftzirkulation in hochfrequentierten Räumen)	Terrasse		x		
	Küche				x

Betriebsbereich: Rezeption					
Tröpfcheninfektion (bei Interaktion zwischen Personen)	Interaktion zwischen Mitarbeiter*innen und Gast an der Rezeption				x
	Interaktion zwischen Mitarbeiter*innen an der Rezeption				x
direkte Kontaktinfektion (bei Berührungen zwischen Personen)	Keine Berührungen zwischen Mitarbeiter*innen und Gäste		x		
	Alleinrezeptionist*in		x		
indirekte Kontaktinfektion (bei Verwendung derselben Gegenstände durch mehrere Personen)	Arbeitsbereich Rezeption				x
	Schlüsselkarte				x
	Zahlungsabwicklung				x
Infektion über Aerosole (bei schlechter Luftzirkulation in hochfrequentierten Räumen)	Rezeption				x
	Eingangsbereich				x

MASSNAHMEN

SPEZIFISCHE HYGIENEMASSNAHMEN

Beschreibung spezifischer Hygienemaßnahmen, die zur Reduktion des Infektionsrisikos vorgesehen sind (z.B. Verwendung von FFP2-Masken, regelmäßige Testungen, Desinfektionsmittel, etc.).

- Mitarbeiter*innen sind über aktuelle Bestimmungen und Auflagen informiert. Die fortlaufende Aktualisierung des Präventionskonzepts gemäß der geltenden Rechtslage ist gewährleistet.
- Gäste werden durch organisatorische Maßnahmen auf sämtliche Hygieneauflagen hingewiesen (insb. Aushänge, erforderlichenfalls Anrede durch geschulte Mitarbeiter*innen, Aussendung der Information vor Anreise für Hotelgäste).
- Organisatorische Maßnahmen, um den Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr (z.B. negativer Testnachweis) von Kunden zu kontrollieren, sind getroffen.
- Organisatorische Maßnahmen, um eine datenschutzkonforme Kundenregistrierung zu gewährleisten, sind getroffen.
- FFP2-Masken für Gäste und Mitarbeiter*innen können im Bedarfsfall zur Verfügung gestellt werden.
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die von mehreren Kund*innen genutzt werden, ist gewährleistet (z.B. Stifte, Touchscreens, Speisekarten, portable Bankomatkassa).
- Es ist gewährleistet, dass die Lautstärke von Hintergrundmusik deutlich unter der üblichen Gesprächslautstärke liegt.
- Für Mitarbeiter*innen in direktem Gästekontakt besteht eine Anweisung zum Tragen von FFP2-Masken.
- Vorgaben zur regelmäßigen Testung von Mitarbeiter*innen sind (im Einvernehmen mit den zu testenden Personen) erarbeitet.
- Soweit möglich werden Mitarbeiter*innen in festen Teams organisiert.
- Soweit möglich wird eine Trennung der Arbeitsbereiche von Mitarbeiter*innen vorgesehen (z.B. keine Mithilfe von Servierkräften in der Küche).
- Vorgaben zur Minimierung des Infektionsrisikos während Kassiervorgängen sind erteilt (z.B. unmittelbar anschließende Desinfektion).
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die von mehreren Mitarbeiter*innen genutzt werden (z.B. Touchscreens zur Aufnahme von Bestellungen), ist gewährleistet.
- Spezifische Hygieneauflagen für Mitarbeiter*innen-Garderoben sind festgelegt.
- Spezifische Hygieneauflagen für Pausenräume von Mitarbeiter*innen sind festgelegt.
- Regelmäßiges Reinigungskonzept für sämtliche Betriebsbereiche („Hygieneplan“) ist erstellt.
- Desinfektionsspender sind an zentralen Punkten aufgestellt.
- Für Hygienematerial ist in ausreichender Menge vorgesorgt.
- Vorgaben zum regelmäßigen Stoßlüften sämtlicher Betriebsbereiche sind erteilt.
- Das Tragen einer FFP2 Maske in allen öffentlichen Räumen des Hotels ist verpflichtend. Ausgenommen sind lediglich das eigenen Zimmer und das Private Spa.
- Desinfektion und Lüftung des privaten Spa-Bereiches nach jeder Nutzung. Nutzung des Private Spa nur nach Voranmeldung möglich.

REGELUNGEN ZUM VERHALTEN BEI AUFTRETEN EINER SARS-COV-2-INFEKTION

- Information an Mitarbeiter*innen ist erfolgt, dass sie bei COVID-19-spezifischen Krankheitssymptomen eine medizinische Abklärung benötigen und nicht ungetestet in den Betrieb kommen.
- Information an Mitarbeiter*innen ist erfolgt, dass auch wenn im Falle von COVID-19-spezifischer Krankheitssymptomatik ein negatives Testergebnis vorliegt, jedenfalls erhöhte Achtsamkeit in der Umsetzung persönlicher Hygienemaßnahmen angezeigt ist.
- Information an Mitarbeiter*innen ist erfolgt, dass Verdachtsfälle und Erkrankungen unverzüglich dem/der Arbeitgeber*innen gemeldet werden müssen.
- Zentrale innerbetriebliche Ansprech- bzw. Meldestelle für Verdachtsfälle und Erkrankungen ist festgelegt und an Mitarbeiter*innen kommuniziert; der datenschutzkonforme vertrauensvolle Umgang mit Meldungen ist sichergestellt.
- Vorgangsweise an die Mitarbeiter*innen für den Umgang mit Verdachtsfällen sowie positiven Fällen sind ausgegeben
- Ein*e Mitarbeiter*in, die Kontakte zwischen einem Erkrankungs-/Verdachtsfall und anderen Personen („Kontaktpersonen“) während der ansteckungsfähigen Zeit) bestmöglich rekonstruiert, ist bestimmt.
- Ein*e Mitarbeiter*in, die Kontaktpersonen im Personalstand verständigt, ist bestimmt.
- Kontaktdaten von Mitarbeiter*innen zur raschen Kontaktaufnahme im Fall des Auftretens einer Infektion liegen auf.
- Vorgaben für Kontaktpersonen sind erteilt (insb. FFP2-Maskenpflicht und unverzügliche Absonderung, nach erforderlicher Datenerfassung auf direktem Weg nach Hause; achtsame Beobachtung des eigenen Gesundheitszustands; ehestmöglicher PCR-Test).
- Anwesenheitszeiten und örtliche Arbeitsbereiche (z.B. Tischzuständigkeit) von Mitarbeiter*innen werden in datenschutzkonformer Weise dokumentiert.
- Besondere Hygienemaßnahmen nach Auftreten eines Erkrankungs-/Verdachtsfall sind festgelegt (z.B. kurzfristige großflächige Desinfektion verwendeter Gegenstände/Räumlichkeiten).
- Ein Isolierbereich für Erkrankungs-/Verdachtsfälle ist definiert.
- Die Verständigung der Gesundheitsbehörde (insb. über die Gesundheitsnummer 1450) und die Weiterkommunikation behördlicher Verhaltensanordnungen ist gewährleistet.

REGELUNGEN BETREFFEND DIE NUTZUNG SANITÄRER EINRICHTUNGEN

- Hygieneplan und frequenzabhängiges Reinigungskonzept für die Sanitärräume sind erstellt (verkürzte Reinigungsintervalle).
- Das Verhältnis zwischen verfügbaren Sanitäreinrichtungen und erwartetem Benutzeraufkommen lässt keine Entstehung von Warteschlangen erwarten (erforderlichenfalls Einschreiten durch geschulte Mitarbeiter*innen).
- Der Mindestabstand kann im Zugangsbereich zu Sanitäreinrichtungen gewahrt werden (z.B. durch Einbahnsysteme; Festlegung weitläufiger Wartebereiche).
- Gäste werden auf Hygieneauflagen hingewiesen und für die Nutzung von Desinfektionsgelegenheit sensibilisiert (z.B. Aushänge).

- Ausreichende Bereitstellung von Seife und Desinfektionsmittel ist gewährleistet.
- Die Verwendung derselben Handtücher durch unterschiedliche Personen ist ausgeschlossen (z.B. durch Einmalhandtuchspender bzw. Handtrocknersysteme).

GEGEBENENFALLS REGELUNGEN BETREFFEND DIE KONSUMATION VON SPEISEN UND GETRÄNKEN

- Zu verköstigende Personen („Gäste“) werden auf die Hygieneauflagen gemäß § 6 der COVID-19-Öffnungsverordnung hingewiesen (insb. Hinweisschilder):
 - Die höchstzulässige Größe von Gästegruppen beläuft sich in geschlossenen Räumen auf maximal vier Personen (zzgl. minderjähriger Kinder) und im Freien auf maximal zehn Personen (zzgl. minderjähriger Kinder). Größere Gästegruppen sind nur zulässig, wenn diese ausschließlich aus Personen aus demselben Haushalts bestehen.
 - Gäste müssen den Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr (z.B. negativer Testnachweis, Impfnachweis) vorweisen.
 - Zwischen Gästegruppen, die nicht im gemeinsamen Haushalt leben, ist ein Abstand von mindestens zwei Metern einzuhalten oder eine sonstige geeignete Schutzvorrichtung (z.B. Trennwand) anzubringen;
 - die FFP2-Maske wird von Gästen ausschließlich am Verabreichungsplatz abgenommen;
 - Speisen und Getränke werden nur im Sitzen an Verabreichungsplätzen konsumiert;
 - es erfolgt keine Konsumation von Speisen und Getränken in unmittelbarer Nähe zur Ausgabestelle (kein Barbetrieb);
 - eine Verköstigung findet nur zwischen 05.00 und 22.00 Uhr statt;
 - nach der Sperrstunde dürfen im Umkreis von 50 Metern um Betriebsstätten der Gastgewerbe keine Speisen oder Getränke konsumiert werden.
- Räumliche und organisatorische Maßnahmen zur Einhaltung der Hygieneauflagen gemäß § 6 der COVID-19-Öffnungsverordnung sind gesetzt (z.B. weitläufige Platzierung von Tischen).
- Die Durchmischung von Besuchergruppen wird durch die Zuweisung fixer Plätze minimiert.
- Die genauen Sitzplätze von Gästen werden in datenschutzkonformer Weise vermerkt (zusätzlich zur verpflichtenden Gästeregistrierung).
- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die zum Gebrauch durch mehrere Personen bestimmt sind, ist gewährleistet (z.B. Speisekarten, Menage).
- Besteck wird von Mitarbeiter*innen zusammen mit den Speisen serviert.
- Vor dem bzw. im Gastraum bestehen Desinfektionsgelegenheiten für Gäste.
- Die laufende Desinfektion an den Verabreichungsplätzen ist gewährleistet (insb. Reinigung des Tisches und der Armlehnen von Stühlen nach jeder Besuchergruppe).
- Hygieneplan und frequenzabhängiges Reinigungskonzept für Gastraum und Küche liegen vor (verkürzte Reinigungsintervalle).
- Sofern (Selbst-)Abholungen von Speisen und Getränken angeboten werden: Maßnahmen, um die Einhaltung der Hygieneauflagen (insb. Abstands- und FFP2-Maskenpflicht) auch während Abholvorgängen zu gewährleisten, sind getroffen.
- Auf die bevorzugte Nutzung von Gastgärten wird durch organisatorische Maßnahmen hingewirkt (z.B. keine Öffnung des Indoor-Bereichs bei Schönwetter).

REGELUNGEN ZUR STEUERUNG DER PERSONENSTRÖME UND REGULIERUNG DER ANZAHL DER PERSONEN sowie ENTZERRUNGSMASSNAHMEN

- Die betrieblichen Kapazitätsgrenzen sind ermittelt (z.B. Höchstanzahl bei Besuchergruppen, Einhaltung einer etwaigen m^2 pro Kunde-Regelung). Organisatorische Maßnahmen, um deren Einhaltung zu gewährleisten, sind getroffen. Ein Einlass-Stopp bei Erreichen der Maximalauslastung ist gewährleistet.
- Systeme zur Vermeidung von Staubildung in Empfangs- bzw. Durchgangsbereichen sind umgesetzt (Einbahn-/Leitsysteme, Bodenmarkierungen, Schilder).
- Ungeordnete Warteschlangen in Empfangs- bzw. Durchgangsbereichen werden unterbunden (z.B. persönlicher Empfang, Schrankensysteme).
- Ein zeitversetztes Eintreffen unterschiedlicher Kund*innen wird durch die Vergabe fester Zeitfenster gesteuert (z.B. „gestaffelte Timeslots für Reservierungen“).
- Spezifische Hygieneauflagen für den Zugang zu Kund*innen-Garderoben sind festgelegt (insb. gestaffelter Zugang, Hinweis auf Abstandspflichten).
- Ein geordnetes Verlassen des Betriebs nach der Schließzeit ist gewährleistet (z.B. Bestellschluss deutlich vor der Sperrstunde).
- Vorkehrungen für räumliche Engstellen in Arbeitsbereichen sind getroffen (z.B. Abholungen durch Servierpersonal aus der Küche).
- Auf die Einhaltung der Abstandspflicht während der Arbeitsverrichtung wird hingewirkt (z.B. Entzerrung der Arbeitsbereiche, Staffelung der Arbeitszeiten).
- Das gestaffelte Betreten von Pausenräumen ist gewährleistet.
- Auf die Einhaltung der Abstandspflicht während Arbeitspausen wird hingewirkt (z.B. weitläufige Platzierung des Mobiliars, Aushang).

VORGABEN ZUR SCHULUNG DER MITARBEITER*INNEN IN BEZUG AUF HYGIENEMASSNAHMEN

- Mitarbeiter*innen wurden in folgenden Bereichen unterwiesen/geschult:
 - Gesetzlich vorgeschriebene Hygieneauflagen in ihren Arbeitsbereichen
 - Umsetzung des Präventionskonzepts in ihren Arbeitsbereichen
 - Verhaltensregeln für Mitarbeiter*innen untereinander
 - Verhaltensregeln während Dienstleistungen an mit Gästen
 - Verhaltensregeln für die Kontrolle von Nachweisen einer geringen epidemiologischen Gefahr (z.B. Organisation der Kontrolle der Nachweise, Einweisungen über zulässige Nachweise einer geringen epidemiologischen Gefahr)
 - Datenschutzkonformer Umgang mit Daten, die zum Zweck der Kontaktpersonennachverfolgung erhoben werden.
 - Korrekte Verwendung von Schutzmasken und persönliche Hygienemaßnahmen
 - Vorgangsweise in einem Verdachtsfall

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

Es ist sichergestellt, dass der/die COVID-19-Beauftragte/r die Einhaltung des Präventionskonzepts überwacht, wobei er/sie über die hierzu erforderlichen detaillierten Kenntnisse zu den einzelnen Maßnahmen verfügt

Es ist sichergestellt, dass die übrigen Mitarbeiter*innen zumindest über jene Inhalte des Präventionskonzepts informiert werden, die ihre Arbeitsbereiche betreffen

Ort, Datum: Wien, 25.05.2021

Name, Unterschrift des Verfassers:  BETTINA FEUSTJOCK-HANORICH

Name, Unterschrift des COVID-19-Präventionsbeauftragten: Al: hi ALAPI LAJOS