

FAQ

08. Mai 2020 17:15

Sichere Gastfreundschaft – Gastronomie

Welche Öffnungszeiten sind möglich?

- Tägliche Öffnung von 6:00 bis 23:00 Uhr für alle Arten von Gastronomiebetrieben gestattet.
- Restriktivere Öffnungszeitenregelungen aufgrund anderer Rechtsvorschriften bleiben unberührt.

Warum müssen Gastronomiebetriebe um 23:00 Uhr schließen?

- Die Bundesregierung möchte kontrolliert, gesichert und schrittweise die Wiederöffnung gestalten, um das Infektionsrisiko auch weiterhin möglichst gering zu halten. Daher hat sie sich vorerst auf eingeschränkte Öffnungszeiten verständigt.

Können Nachtlokale betrieben werden?

- Nachtlokale können grundsätzlich öffnen, jedoch gilt auch für sie die Sperrstunde um 23:00 Uhr und die Gäste müssen an Verabreichungsplätzen platziert werden, um das Infektionsrisiko möglichst gering zu halten.
- Die Regeln zum Mindestabstand sowie zum Tragen des Mund-Nasen-Schutz sind einzuhalten.

Darf ein Hotel ab 15. Mai sein Restaurant öffnen?

- Ja, es dürfen sämtliche Gastronomiebetriebe wieder öffnen. Damit dürfen auch Hotelbetriebe ihren Restaurantbereich wieder für Gäste öffnen. Die Beherbergung von Gästen ist aber noch bis einschließlich 28. Mai bis auf wenige Ausnahmen (z.B. aus beruflichen Gründen) untersagt.

Wann darf ein Eissalon öffnen? Gibt es hier einen geplanten Abstand in der Schlange?

- Mit 15. Mai dürfen in sämtlichen Arten von Gastronomiebetrieben wieder Speisen und Getränke vor Ort konsumiert werden, dies gilt somit auch für Eissalons.
- Bei der Ausgabe von Eis an der Theke hat der Betreiber jedoch durch geeignete Maßnahmen sicherzustellen, dass der Abstand von mindestens einem Meter eingehalten wird.

Aus wie vielen Personen darf eine Besuchergruppe bestehen?

- Eine Besuchergruppe darf entweder aus maximal vier Erwachsenen zuzüglich ihren minderjährigen Kindern bestehen oder aus Personen, die im gemeinsamen Haushalt leben.

Darf der Mindestabstand von einer Besuchergruppen zu einer anderen Besuchergruppe unterschritten werden?

- Ja, wenn durch geeignete Schutzmaßnahmen zur räumlichen Trennung, das Infektionsrisiko minimiert werden kann. Dies kann zum Beispiel durch Plexiglasscheiben oder andere massive Verbauten zwischen den Tischen erfolgen. Die Mindesthöhe dieser Abtrennungen soll jedenfalls die Größe eines erwachsenen Menschen überschreiten.

Kann man ein Lokal für eine private Geburtstagsfeier mieten?

- Besuchergruppen dürfen derzeit aus Personen aus dem gemeinsamen Haushalt oder aus maximal vier Erwachsenen zuzüglich ihrer minderjährigen Kinder bestehen. Veranstaltungen mit mehr als zehn Personen sind derzeit untersagt.

Ist der Besuch eines Gastronomiebetriebes mit Personen aus dem gemeinsamen Haushalt mit mehr als vier Erwachsenen möglich?

- Der Besuch im Gastronomiebetrieb mit Personen aus dem gemeinsamen Haushalt ist möglich, auch wenn es mehr als vier Erwachsene sind.

Warum muss ich im öffentlichen Raum einen Meter Abstand halten, wenn ich mit der gleichen Person dann einen kleinen Bistrotisch im Restaurant teile?

- Grundsätzlich ist im öffentlichen Raum gegenüber anderen Personen, die nicht im gemeinsamen Haushalt leben, ein Abstand von mindestens einem Meter einzuhalten.

Da die Bundesregierung eine kontrollierte, gesicherte und schrittweise Lockerung ermöglichen möchte, gibt es nun in bestimmten Bereichen erste Ausnahmen. Daher wurde für den Besuch in Gastronomiebetrieben eine Ausnahme vom Mindestabstand eingeführt.

Warum darf ich nicht am Tresen bzw. an der Theke stehen?

- Grundsätzlich ist im öffentlichen Raum gegenüber anderen Personen, die nicht im gemeinsamen Haushalt leben, ein Abstand von mindestens einem Meter einzuhalten.
- Da die Bundesregierung eine kontrollierte, gesicherte und schrittweise Lockerung ermöglichen möchte, gibt es nun in bestimmten Bereichen Ausnahmen vom Mindestabstand.

- Um jedoch trotzdem einen gewissen Mindestabstand zu wahren, dürfen Konsumationen nur an definierten Verabreichungsplätzen erfolgen, die nicht in unmittelbarer Nähe zur Ausgabestelle liegen.

Muss es Reservierungen geben in der Gastronomie?

- Die Tischreservierung wird empfohlen, damit der Gastronomiebetrieb die Platzierung der Gäste im Lokal besser planen kann, da ja zwischen den Gästegruppen der vorgegebene Mindestabstand von einem Meter einzuhalten ist.
- Mit einer Reservierung ersparen sich die Gäste unter Umständen Wartezeiten und Stausituationen im Eingangsbereich, die vermieden werden sollen.
- Die Reservierung ist keine Vorschrift, sondern wird empfohlen. Es gibt daher auch keine Vorgaben, bis wann eine Reservierung zu erfolgen hat. Es wird jedoch empfohlen, möglichst frühzeitig zu reservieren.

Ist ein Buffet erlaubt?

- Selbstbedienung ist grundsätzlich unter bestimmten Auflagen gestattet.
 - Wenn die Speisen und Getränke von einem Mitarbeiter/einer Mitarbeiterin ausgegeben werden oder vorportionierte und abgedeckte Speisen und Getränke durch Gäste direkt entnommen werden.
- Frontcooking ist mit Glasscheibe oder alternativer Trennung zum Gast möglich.

Kann ein Running Sushi betrieben werden?

- Buffets sind unter bestimmten Auflagen gestattet.
- Eine Möglichkeit ist die Selbstentnahme vorportionierter und abgedeckter Speisen und Getränke durch den Gast.

Ist die Durchführung eines Flying Buffets möglich?

- Buffets sind unter bestimmten Auflagen gestattet.
- Eine Möglichkeit ist die Selbstentnahme vorportionierter und abgedeckter Speisen und Getränke durch den Gast.

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.
- Gegenstände, die zum gemeinsamen Gebrauch durch Gäste bestimmt sind, dürfen auf den Tischen nicht eingestellt werden. Auf Nachfrage werden Salz, Pfeffer, Ketchup, Mayo etc. gebracht. Menagen müssen nach jedem Tischeinsatz gereinigt werden.

- Tischdekoration ist grundsätzlich möglich. Um das Risiko einer Infektion zu minimieren, sollte diese nach jedem Gastwechsel aber – so weit möglich – auch gereinigt werden.
- Speise- und Getränkekarten sollten nach jedem Gebrauch abgewischt werden oder Alternativen, wie Tafeln und Papiertischsets mit dem Angebot, bereitgestellt werden.

Muss ich mir als Gast in einem Gastronomiebetrieb die Hände waschen?

- Die wichtigsten und effektivsten Maßnahmen zur Verringerung eines Infektionsrisikos sind eine gute Händehygiene, korrekte Hustenetikette und das Einhalten eines Mindestabstandes.
- Daher wird auch im Lokal das richtige Waschen der Hände (mit Wasser und Seife für mindestens 30 Sekunden) empfohlen, insbesondere bevor man mit den Händen das Gesicht, vor allem Mund, Augen und Nase berührt.
- Ist eine Reinigung der Hände mit Wasser und Seife nicht möglich, sollte ein alkoholhaltiges Desinfektionsmittel verwendet 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 einem 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.
 - Mund-Nasen-Schutz, 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 nur Reservierungen von Besuchergruppen von max. 4 Erwachsenen zuzüglich ihrer minderjährigen Kinder oder von Personen aus dem gemeinsamen Haushalt gestattet.
- Über die Besuchergruppe hinausgehende Gruppenreservierungen sind vorerst nicht möglich.

Was muss ich beim Mund-Nasen-Schutz (MNS) beachten?

- Mund-Nasen-Schutz können Masken, Tücher, Face-Shields oder andere Hilfsmittel sein, die sowohl Mund als auch Nase bedecken.
- Wiederverwendbare Mund-Nasen-Schutz müssen regelmäßig bei mind. 60 Grad gereinigt werden.
- Mund-Nasen-Schutz nicht auf der Innenseite berühren.
- Zur sachgemäßen Aufbewahrung in einen waschbaren oder Einwegbeutel oder eine waschbare Kunststoffbox geben.

Wer muss im Gastronomiebetrieb einen Mund-Nasen-Schutz tragen?

- Der Betreiber/die Betreiberin hat sicherzustellen, dass er/sie und seine MitarbeiterInnen bei Kundenkontakt eine den Mund- und Nasenbereich abdeckende mechanische Schutzvorrichtung tragen.
- Für Gäste gilt eine Ausnahme, sobald sie an ihrem Tisch sitzen.
- Mund-Nasen-Schutz ist daher von Gästen vom Eintreffen im Gastronomiebetrieb bis zum Verabreichungsplatz zu tragen, sofern es sich um geschlossene Räume handelt.
- Beim Verlassen des Verabreichungsplatzes (z.B. Gang zur Toilette bzw. Verlassen des Gastronomiebetriebs) muss der Mund-Nasen-Schutz nicht mehr getragen werden.
- Grundsätzlich haben Gäste gegenüber Personen, die nicht zu ihrer Besuchergruppe gehören, einen Abstand von mindestens einem Meter einzuhalten.

Kann ich meinen Mund-Nasen-Schutz einfach am Tisch ablegen?

- Ein am Tisch liegender Mund-Nasen-Schutz erhöht die Infektionswahrscheinlichkeit und ist wie ein Taschentuch zu behandeln. Er sollte demnach nicht am Tisch liegengelassen und sicher verwahrt werden.

Gilt die Mund-Nasen-Schutz-Pflicht auch in anderen Arbeitsbereichen des Gastronomiebetriebes (z.B. im Lager oder in der Küche)?

- In anderen Arbeitsbereichen des Gastronomiebetriebes (z.B. im Lager oder in der Küche) ist die Verpflichtung zum Tragen von einer den Mund- und Nasenbereich abdeckenden mechanischen Schutzvorrichtung nur im Einvernehmen zwischen ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen zulässig.

Muss der Mund-Nasen-Schutz auf dem Weg zum Gastgarten getragen werden, auch wenn der Weg nicht durchs Lokal führt?

- Nein, der Mund-Nasen-Schutz muss nur beim Betreten von geschlossenen Gasträumen getragen werden. Kann also der Tisch in einem Gastgarten ohne das Betreten geschlossener Räume erreicht werden, muss kein Mund-Nasen-Schutz getragen werden.
- Dabei ist ein Abstand von mindestens einem Meter gegenüber Personen, die nicht zu seiner Besuchergruppe gehören, einzuhalten.

Wo finde ich die aktuellen Regelungen betreffend die Gastronomie?

- Die Lockerungen im Bereich Gastronomie sowie weitere für den 15. Mai angekündigte Lockerungen werden per Verordnung des Gesundheitsministers geregelt.
- Den Verordnungstext für die Gastronomie finden Sie bereits auf der Homepage des Gesundheitsministeriums und unter www.sichere-gastfreundschaft.at veröffentlicht.
- Andere bestehende Regelungen zu Hygiene, Lebensmittelrecht, Öffnungszeiten, arbeitsrechtliche Vorschriften etc. bleiben unberührt.

Ein Gast oder ein Mitarbeiter/eine Mitarbeiterin ist an COVID-19 erkrankt bzw. es besteht der Verdacht. Was ist zu tun?

- Sobald dies dem Betreiber/der Betreiberin bekannt wird, muss er umgehend die zuständige Bezirksverwaltungsbehörde (Amtsarzt) darüber informieren.

Wie reagiert die zuständige Behörde bei Bekanntwerden einer COVID-19-Erkrankung oder einem Verdachtsfall in einem Gastronomiebetrieb?

- Die zuständige Behörde hat unverzüglich die zur Feststellung der Krankheit und der Infektionsquelle erforderlichen Erhebungen und Untersuchungen einzuleiten.
- Die nötigen Veranlassungen sind sofort an Ort und Stelle von den zuständigen, im öffentlichen Sanitätsdienste stehenden, Ärzten zu treffen.
- Auf Verlangen der Bezirksverwaltungsbehörde (Amtsarzt) sind alle Personen, die zu den Erhebungen einen Beitrag leisten könnten (BetreiberInnen, MitarbeiterInnen, Gäste, Familienangehörige etc.), zur Auskunftserteilung verpflichtet. Auf Basis der Ergebnisse aus den Erhebungen (Anzahl an erkrankten Fällen, Intensität des

Kontaktes zu erkrankten Personen etc.) entscheidet die Bezirksverwaltungsbehörde (Amtsarzt) über die Maßnahmen, die zur Verhütung und Bekämpfung von COVID-19 ergriffen werden müssen und ordnet diese mittels Bescheid an.

Wie können die Maßnahmen der zuständigen Behörde bei einer COVID-19-Erkrankung in einem Gastronomiebetrieb aussehen?

- Im Allgemeinen haben sich erkrankte MitarbeiterInnen bzw. Gäste, falls keine Einweisung ins Krankenhaus notwendig ist, in Quarantäne (häusliche Quarantäne) zu begeben.
- In besonders kritischen Fällen kann die Bezirksverwaltungsbehörde (Amtsarzt) anordnen, dass bestimmte Räume einer behördlichen Desinfektion unterzogen werden müssen.
- Eine Betriebsschließung erfolgt nur dann, wenn durch einen betroffenen Betrieb eine außerordentliche Gefahr der Krankheitsausbreitung ausgeht bzw. durch die Aufrechterhaltung des Betriebs MitarbeiterInnen und Öffentlichkeit durch die Weiterverbreitung der Krankheit erheblich gefährdet wären.

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.