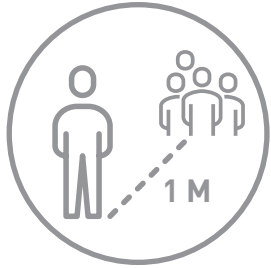


SICHERE GASTFREUNDSCHAFT

Verhalten für Gäste in Gastronomiebetrieben

 Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus


WIRTSCHAFTSKAMMERN ÖSTERREICHS



Mindestens 1 Meter Abstand zu anderen Personen außerhalb der eigenen Besuchergruppe (max. 4 Erwachsene zuzüglich ihrer minderjährigen Kinder) **halten.**



Beim Eintreten und Verlassen des Lokals ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.



Im Vorfeld nach Möglichkeit **Tisch reservieren.**



Nach Möglichkeit kontaktlos zahlen.
Rechnung vorzugsweise mit Karte begleichen.



An Anweisungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter **halten.**



Auf Händeschütteln und Umarmungen verzichten.



Hände mehrmals täglich mit Wasser und Seife mind. 30 Sekunden **waschen.**



Berührung im Gesicht mit ungereinigten Händen vermeiden.



Niesen oder husten in die Armbeuge oder in ein Taschentuch.



Bei Anzeichen von Krankheit zu Hause bleiben.

Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst sowie auch die anderen Gäste und Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber!

www.sichere-gastfreundschaft.at

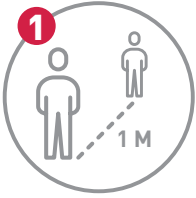
Gastronomie



Verhalten für einen
sicheren Umgang miteinander.

LEITLINIEN FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE

MASSNAHMEN GASTRAUM/GASTGARTEN



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.
- Gäste zu ihrem Tisch geleiten, auch dabei auf den Mindestabstand achten.
- Die Besuchergruppe darf max. 4 Erwachsene zuzüglich ihrer minderjährigen Kinder umfassen.
- Die Besuchergruppe ist vom Mindestabstand ausgenommen. Ebenso sind Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beim Servieren vom Mindestabstand ausgenommen. Es wird aber empfohlen, den Abstand nach Möglichkeit einzuhalten.
- Tische so aufstellen, dass der Mindestabstand zwischen den Besuchergruppen gewährleistet ist.
- Keine Konsumation an der Theke/Bar anbieten.



Tischsetting gestalten

- Keine Menagen auf den Tischen einstellen. Salz, Pfeffer, Ketchup, Mayo etc. auf Anfrage beistellen.
- Abwischbare, folierte Speise- und Getränkekarten oder Alternativen wie z.B. Tafel bzw. Papiertischsets mit dem Angebot, digitale Karte für Smartphone des Gastes bereitstellen.
- Tischoberfläche, Stuhlrücken sowie -armlehnen nach jedem Gast reinigen bzw. Tischtuch wechseln.



Buffets und Frontcooking einschränken

- Buffets grundsätzlich unter bestimmten Auflagen gestattet.
 - Station von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern betreut, um Speisen auf Wunsch des Gastes anzurichten.
 - Selbstentnahme vorportionierter Gerichte durch den Gast gestattet.
 - Selbstentnahme durch den Gast von offen präsentierten Speisen nur möglich
 - mit Handschuhen für den einmaligen Gebrauch bzw.
 - nach Reinigung der Hände an einem betreuten Desinfektionsmittelpender unmittelbar vor der Buffetstation oder
 - mit Einwegvorlegbesteck.
- Frontcooking mit Glasscheibe oder alternativer Trennung zum Gast versehen.



Spezielle Reinigungsmaßnahmen setzen

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

5 Verhaltensregeln für den Gast gut sichtbar platzieren

MASSNAHMEN SANITÄRANLAGEN

WC



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

Gastronomie



Verhalten für einen
sicheren Umgang miteinander.

Verhalten für Gäste in Gastronomiebetrieben

- 1. Mindestens 1 Meter Abstand zu anderen Personen** außerhalb der eigenen Besuchergruppe (max. 4 Erwachsene zuzüglich ihrer minderjährigen Kinder) **halten**.
- 2. Beim Eintreten und Verlassen des Lokals ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.**
- 3. Im Vorfeld nach Möglichkeit Tisch reservieren.**
- 4. Nach Möglichkeit kontaktlos zahlen.** Rechnung vorzugsweise mit Karte begleichen.
- 5. An Anweisungen der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter halten.**
- 6. Auf Händeschütteln und Umarmungen verzichten.**
- 7. Hände** mehrmals täglich mit Wasser und Seife mindestens 30 Sekunden **waschen**.
- 8. Berührung im Gesicht mit ungereinigten Händen vermeiden.**
- 9. Niesen oder husten in die Armbeuge** oder in ein Taschentuch.
- 10. Bei Anzeichen von Krankheit zu Hause bleiben.**

Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst sowie auch die anderen Gäste und Ihre Gastgeberinnen und Gastgeber!