

# Risikocheck für Veranstaltungen

## 1. Einbindungen der zuständigen Gesundheitsbehörden im Rahmen des Events

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
1.1 Sind die zuständigen Gesundheitsbehörden in die Veranstaltungsplanungen eingebunden?	Ja	1
	Nein	5
1.2 Ist eine Rund-um-die-Uhr Verbindung zwischen Veranstalter und zuständiger Gesundheitsbehörde vorhanden?	Ja in der Planungsphase	3
	Ja in der Planungs- und Durchführungsphase	2
	Ja in der Planungs-, Durchführungs- und Nachbereitungsphase	1
	Nein	4

## 2. Einbindung lokaler Gesundheitsdienstleister im Rahmen des Events

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
2.1 Ist medizinisches Fachpersonal (Rettungsdienst) in die Planung des Veranstalters eingebunden?	Ja	1
	Nein	3
2.2 Ist medizinisches Fachpersonal (Rettungsdienst) im Rahmen des Events anwesend und für die Versorgung von BesucherInnen abgestellt?	Ja	1
	Nein	3

## TOURISMUS + FREIZEIT

3. Risikobeurteilung der Veranstaltung		
Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
<b>3.1</b> Ort der Veranstaltung	Innenraum Außenbereich Gemischt	3  1  2
<b>3.2</b> Dauer der Veranstaltung (unter Betrachtung der überwiegend gleichbleibenden Anwesenheit, z.B. Festivals, Kongresse,...)	(max) 1 Tag 2 Tage 3 Tage →3 Tage	1  2  3  5
<b>3.3</b> Nehmen die Teilnehmer*innen während der Veranstaltung einen Sitzplatz ein, der für die Dauer der Veranstaltung in der Regel nicht verlassen wird (wie etwa bspw. bei einer Lesung oder einem Vortrag)?	Ja Nein	1  5
<b>3.4</b> Werden bei der Veranstaltung seitens der Teilnehmer*innen Aktivitäten gesetzt, wie bspw. Tanzen, Singen, udgl.?	Ja Nein	5  1
<b>3.5</b> Kommen und/oder gehen Teilnehmer *innen zeitlich und örtlich gehäuft?	Ja Nein	4  1
<b>3.6</b> Herrscht in den Räumlichkeiten ein hoher Luftaustausch (z.B. durch Lüftungssysteme, regelmäßiges Lüften)?	Ja Nein	1  5

## TOURISMUS + FREIZEIT

3.7 Benutzen Teilnehmer*innen Gegenstände gemeinsam bzw nacheinander (z.B. Arbeitsmaterialien, Bedienelemente wie Tastaturen, Touchscreens und Eingabefelder)?	Ja	3
	Nein	1
3.8 Erfordert Umgebungslärm im direkten Kontakt lautes Sprechen?	Ja	5
	Nein	1
3.9 Stehen ausreichend Sanitärräume zur Verfügung, sodass es zu keiner verstärkten Personendichte in den Sanitäreinrichtungen kommen kann?	Ja	1
	Nein	2

### 4. Präventive Maßnahmen des Veranstalters

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
4.1 Werden Teilnehmer*innen im Vorfeld darauf hingewiesen, sich fernzuhalten, wenn sie sich krank fühlen oder u.U. Kontakt zu bestätigten COVID-19-Fällen bzw. Verdachtsfällen hatten?	Ja	1
	Nein	5
4.2 Werden Teilnehmer*innen auf das verpflichtende Einhalten der Schutzmaßnahmen (3G Regel) durch Aushänge und/oder Hinweise des Personals hingewiesen?	Ja	1
	Nein	5
4.3 Gibt es nachvollziehbare Maßnahmen, um die Verweildauer an möglichen Engstellen (z.B. Warteschlange, Eingangsbereich, WC-Anlagen, Garderobe) gering zu halten (Stauvermeidung)?	Ja	1
	Nein	4
4.4 Wurden Vorkehrungen getroffen, die die Einhaltung der Kapazitätsgrenzen im Betrieb gewährleisten (Stauvermeidung bei Einlass bzw. Vermeidung von zu hoher Personendichte in der Veranstaltungsstätte)?	Ja	1
	Nein	4

## TOURISMUS + FREIZEIT

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
4.5 Werden Wegeführungs- und Anstellsysteme für Teilnehmer*innen definiert?	Ja	1
	Nein	4
4.6 Gibt es ein System zur Erfassung der Kontaktdaten der Teilnehmer vor Betreten der Betriebsstätte (Teilnehmerregistrierung)? <small>Keine gesetzliche Verpflichtung mehr voraussichtlich ab 22.07.2021</small>	Ja	1
	Nein	5
4.7 Werden für Teilnehmer*innen und Mitarbeiter*innen ausreichend Händedesinfektionsmöglichkeiten zur Verfügung gestellt?	Ja	1
	Nein	4
4.8 Werden häufig berührte bzw. von Teilnehmer*innen und/oder Mitarbeiter*innen gemeinsam benutzte Kontaktoberflächen und Gegenstände regelmäßig gereinigt?	Ja	1
	Nein	5

### 5. Reaktive Maßnahmen des Veranstalters

Thema und Fragestellung	Antwortmöglichkeiten	Punkte- wert
5.1 Sind Maßnahmen schriftlich definiert und mit allen Akteuren abgestimmt für den Fall, dass Teilnehmer*innen spontan COVID-19-Symptome zeigen?	Ja	1
	Nein	4
5.2 Ist eine rasche Isolation (möglicherweise) erkrankter Teilnehmer*innen oder Mitarbeiter*Innen vor Ort möglich?	Ja	1
	Nein	3
5.3 Verfügt der Isolierbereich über die notwendigen Hilfsmittel (Schutzmasken, Schutzkleidung, Einmalhandschuhe, etc)?	Ja	1
	Nein	3

## TOURISMUS + FREIZEIT

<b>6. Risikobeurteilung für Verabreichung von Speisen und Getränken im Rahmen von Veranstaltungen</b>		
<b>Thema und Fragestellung</b>	<b>Antwortmöglichkeiten</b>	<b>Punkte- wert</b>
<b>6.1</b> Werden im Rahmen der Veranstaltung Speisen und Getränke verabreicht?	Ja	3
	Nein	1
<b>6.2</b> Wo werden Speisen und Getränke verabreicht?	Innenraum	3
	Außenbereich	1
	Gemischt	2
<b>6.3</b> Werden Speisen und Getränke in Form von Buffets verabreicht?	Ja	3
	Nein	1
<b>6.4</b> Bei Buffets: Werden die Speisen und Getränke durch Mitarbeiter*innen ausgegeben?	Ja	1
	Nein	4
<b>6.5</b> Bei Buffets: Wird den Teilnehmer*innen unmittelbar vor Betreten des Buffetbereichs die Nutzung von Händedesinfektionsspendern gegeben?	Ja	1
	Nein	5
<b>6.6</b> Erfolgt die Verabreichung von Speisen und Getränken während der gesamten Veranstaltung?	Ja	4
	Nur in den Pausen	1
<b>6.7</b> Befinden sich am Verabreichungsplätze Gegenstände, die von mehreren Teilnehmer*innen gemeinsam bzw. nacheinander benutzt werden (z.B. Menage)?	Ja	2
	Nein	1
<b>6.8</b> Werden die Speisen und Getränke im Sitzen konsumiert?	Ja	1
	Nein	5
<b>6.9</b> Befinden sich unmittelbar im Bereich der Verabreichungsplätze Händedesinfektionsspender?	Ja	1
	Nein	4

- 33 - 65: akzeptables Gesamtrisiko**  
**66 - 89: moderates Gesamtrisiko**  
**≥ 90: hohes Gesamtrisiko**

Das vorliegende Präventionskonzept wird auf Basis der derzeit bekannten Auflagen erstellt (Stand 04.07.2021). 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](http://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: 04.07.2021/17:00 Uhr