

TOURISMUS + FREIZEIT

COVID-19 Checkliste für Veranstaltungen

TOURISMUS + FREIZEIT

Sehr geehrtes Mitglied,
lieber Unternehmer,

in Ihrem Betrieb müssen Sie die Regelungen der aktuellen COVID-19-Verordnungen beachten. Ab wann Sie einen COVID-19-Beauftragten bestellen und ein COVID-19-Präventionskonzept erstellen müssen, finden Sie [HIER](#).

Das Präventionskonzept soll Maßnahmen zur Minimierung des Infektionsrisikos beinhalten und basiert auf einer Risikoanalyse.

Um Sie bei der Vorbereitung und Umsetzung der Risikoanalyse zu unterstützen, finden Sie einen **Risikocheck für die Veranstaltungsbranche** sowie ein **Muster für ein Präventionskonzept**.

Alle Antworten werden nach Punkten gewichtet, die Sie zusammenzählen. Aus der Gesamtbewertung ersehen Sie das Risiko für Ihre Veranstaltung.

33 - 69: akzeptables Gesamtrisiko
70 - 94: moderates Gesamtrisiko
≥ 95: hohes Gesamtrisiko

Das Ergebnis wird Ihnen zum einen eine bessere Einschätzung Ihrer betrieblichen Abläufe ermöglichen, zum anderen erstellen Sie dadurch ein Präventionskonzept, das Sie sodann umsetzen können.

Bei weiteren Fragen wenden Sie sich gerne an uns.

Stand: 29.04.2021/10:00 Uhr

Das vorliegende Präventionskonzept wird auf Basis der derzeit bekannten Auflagen erstellt (Stand 29.4.2021). 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

Bitte entnehmen Sie wichtige Hinweise und Informationen auch tagesaktuell der Website

www.sichere-gastfreundschaft.at/gastronomie



Wirtschaftskammer Kärnten | Tourismus

Europaplatz 1 | 9021 Klagenfurt am Wörthersee

T 05 90 90 4 - 611 | F 05 90 90 4 - 615 | E tourismus@wkk.or.at

W wko.at/corona

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

TOURISMUS + FREIZEIT

3.8 Benutzen Teilnehmer*innen Gegenstände gemeinsam bzw nacheinander (z.B. Arbeitsmaterialien, Bedienelemente wie Tastaturen, Touchscreens und Eingabefelder)?	Ja	3
	Nein	1
3.9 Erfordert Umgebungslärm im direkten Kontakt lautes Sprechen?	Ja	5
	Nein	1
3.10 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 (Mindestabstand, Maskenpflicht) 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)?	Ja	1
	Nein	5
4.7 Werden Sitzplätze personalisiert zugeordnet (z.B. namentliche Sitzplatzzuweisung)?	Ja	1
	Nein	5
4.8 Werden für Teilnehmer*innen und Mitarbeiter*innen ausreichend Händedesinfektionsmöglichkeiten zur Verfügung gestellt?	Ja	1
	Nein	4
4.9 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

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

Gesamtsumme der Punktebewertung

- 33 - 69: akzeptables Gesamtrisiko**
70 - 94: moderates Gesamtrisiko
≥ 95: hohes Gesamtrisiko

Das vorliegende Präventionskonzept wird auf Basis der derzeit bekannten Auflagen erstellt (Stand 29.4.2021). 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

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: 29.04.2021/10:00 Uhr

COVID-19-Präventionskonzept für Veranstaltungen

1. Veranstalterin/Veranstalter	
Name	_____ Geb.-Dat. _____
Anschrift	PLZ _____ Ort _____
	Straße _____ Nr. _____
	Telefon _____ Fax _____
	E-Mail _____
Firmenwortlaut	_____

1a. COVID-19-Beauftragter	
Name	_____ Geb.-Dat. _____
Anschrift	PLZ _____ Ort _____
	Straße _____ Nr. _____
	Telefon _____ Fax _____
	E-Mail _____

1b. Arbeitsmediziner/in (verpflichtend bei über 50 Mitarbeiter*innen)	
Vorhanden	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein
Name	_____ Geb.-Dat. _____
Anschrift	PLZ _____ Ort _____
	Straße _____ Nr. _____
	Telefon _____ Fax _____
	E-Mail _____

2. Art, Zeit und Ort(e) der Veranstaltung(en)	
Art und Bezeichnung der Veranstaltung (Veranstaltungstyp bzw. -bezeichnung, z.B. Theater, Hochzeit, Rockkonzert, Klavierkonzert, Ball-veranstaltungen, Zeltfest, bezirksübergreifende Veranstaltung und dgl.)	

Datum: _____ Gesamtdauer der Veranstaltung: von _____ bis _____	

Das vorliegende Präventionskonzept wird auf Basis der derzeit bekannten Auflagen erstellt (Stand 29.4.2021). 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

Beginn/Ende/Dauer der Veranstaltung (genaue Einlasszeit der Besucher, tatsächlicher Veranstaltungsbeginn und -ende, bei mehr- tägigen Veranstaltungen jeweils Beginn und Ende)

Teilnehmer*innen werden fixe Sitzplätze zugewiesen: ja
 nein

Die Sitzplätze werden von den Teilnehmer*innen während der Veranstaltung grundsätzlich nicht verlassen: ja
 nein

Im Rahmen der Veranstaltung werden Aktivitäten wie Singen, Tanzen, udgl. gesetzt: ja
 nein

Veranstaltungsablauf (genauer Programmablauf – z.B. 18:00 Uhr Zaubershow, 18:30 Uhr Blasorchesterkonzert, 19:30 Uhr Landung von 14 Fallschirmspringern hinter der Bühne, 20:15 Uhr Eintreffen eines Stargasts, usw.)

3. Besucher / Teilnehmer

Erwartete Besucher- bzw. Teilnehmerzahl (errechnete oder geschätzte Zuschaueranzahl – z.B. aus Erfahrungen von früheren gleichartigen Veranstaltungen; Anzahl der aufgelegten Karten, Kartenvorverkauf oder dgl.)

Anzahl der Darsteller und Darstellerinnen, sonstiger Mitwirkender und des Organisationspersonals

Ein System zur Kontaktdatenerfassung ist vorhanden ja
 nein

4. Veranstaltungsstätte

Genaue Bezeichnung und Beschreibung der Örtlichkeit oder des Veranstaltungsbereichs; genaue Adresse, Lage

Der Veranstaltungsort ist geeignet, den Mindestabstand einzuhalten

Gesamtfassungsvermögen der Veranstaltungsstätte (maximal zulässige Anzahl von gleichzeitig anwesenden Personen unter Zugrundelegung von vorhandenen behördlichen Benützungsbewilligungen oder aufgrund der vorhandenen und ungehindert nutzbaren Fluchtwege)

Einlasssituation (Anzahl der Eingänge, Eingangskontrollen, Kartenverkauf)

5. Spezifische Hygienemaßnahmen (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Teilnehmer*innen werden auf die Mindestabstandspflicht sowie die Maskenpflicht hingewiesen (z.B. mittels Aushang).
- Mindestabstand zwischen Teilnehmer*innen untereinander ist festgelegt (und wird - soweit möglich - eingehalten).
- Teilnehmer*innen werden auf Hygieneauflagen hingewiesen (z.B. Aushänge).
- Regelmäßiges Reinigungskonzept („Hygieneplan“) ist erstellt.
- Desinfektionsspender sind an zentralen Punkten aufgestellt. Diese befinden sich: _____

- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die dem Gebrauch durch mehrere Personen bestimmt sind (z.B. Blackboardstifte), ist gewährleistet.
- Für Hygienematerial ist in ausreichender Menge vorgesorgt.
- Reservemasken für Teilnehmer*innen können im Bedarfsfall zur Verfügung gestellt werden.
- Vorgaben zum regelmäßigen Durchlüften der Veranstaltungsstätte (insbesondere regelmäßiges Stoßlüften und/oder Einsatz Lüftungstechnischer Anlagen) sind erteilt.
- Anwesenheitszeiten und – sofern vorhanden – Sitzplätze von Teilnehmer*innen werden dokumentiert; Kontaktdaten zur raschen Kontaktaufnahme im Fall des Auftretens von Infektionen liegen auf und können der Gesundheitsbehörde übermittelt werden.
- Testgelegenheiten für Teilnehmer*innen sind organisiert.
- Sonstige Regelungen/Maßnahmen (sofern vorhanden) _____

6. Maßnahmen betreffend die Nutzung sanitärer Einrichtungen (Zutreffendes bitte ankreuzen)

- Hygieneplan sowie frequenzabhängiges und engmaschiges Reinigungskonzept für die Sanitärräume sind erstellt.
- Verwendung geeigneter Hygiene- und Reinigungsmittel ist festgelegt.
- Das Verhältnis zwischen verfügbaren Sanitäreinrichtungen und erwartetem Benutzeraufkommen lässt keine Wartezeiten erwarten.
- Der Mindestabstand kann im Zugangsbereich zu Sanitäreinrichtungen gewahrt werden; dies wird durch folgende Maßnahmen gewährleistet (z.B. Einbahnsysteme): _____

- Teilnehmer*innen werden auch im Sanitärbereich 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. Handrocknersysteme).
- Sonstige Regelungen/Maßnahmen (sofern vorhanden) _____

7. Maßnahmen betreffend die Verabreichung von Speisen und Getränken (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Speisen und Getränke werden verabreicht Ja
Nein

Speisen und Getränke werden im
verabreicht.
Innenbereich
Außenbereich
Gemischt

Die Verabreichung der Speisen und Getränke erfolgt
Während der gesamten Veranstaltung
Nur in den Pausen

Speisen und Getränke werden in Form eines Buffets verabreicht
Ja
Nein

- Die Durchmischung von Teilnehmer*innen wird durch die Zuweisung fixer Verabreichungsplätze minimiert.
- Dienstplan und Kontaktdaten von Mitarbeiter*innen, die an der Verabreichung mitgewirkt haben, werden vermerkt.
- An Buffets werden besondere hygienische Vorkehrungen getroffen (z.B. Ausgabe statt Selbstbedienung; Selbstbedienung nur bei abgedeckten Speisen). Diese sind konkret: _____
- Hygieneplan sowie frequenzabhängiges und engmaschiges Reinigungskonzept für den Gastraum und Küche liegen vor.

- Die regelmäßige Desinfektion von Gegenständen, die dem Gebrauch durch mehrere Personen bestimmt sind, ist gewährleistet (z.B. Speisekarten, Salzstreuer).
- Vorm bzw. im Gastraum bestehen Desinfektionsgelegenheiten für Teilnehmer*innen.
- Vorgaben zum regelmäßigen Durchlüften des Gastraums sind erteilt.
- Sonstige Regelungen/Maßnahmen (sofern vorhanden) _____

8. Schulungsmaßnahmen der Mitarbeiter*innen in Bezug auf Hygienevorgaben (Zutreffendes bitte ankreuzen)

Mitarbeiter*innen wurden in folgenden Bereichen unterwiesen/geschult:

- Umsetzung des Präventionskonzepts in ihren Arbeitsbereichen.
- Verhaltensregeln für Mitarbeiter*innen untereinander.
- Verhaltensregeln für den Umgang mit Gästen.
- Korrekte Verwendung von Schutzmasken und persönliche Hygienemaßnahmen.
- Vorgangsweise in einem Verdachtsfall.
- Datenschutzkonformer Umgang mit Daten zur Teilnehmerregistrierung (Kontaktdatenerfassung).
- Sonstige Schulungen (sofern vorhanden) _____

9. Ordner-/Sicherheitsdienst	
Ordner- und Sicherheitsdienst vorhanden	<input type="checkbox"/> Ja (Aufgaben, Stärke, Art, Kennzeichnung) _____ _____ <input type="checkbox"/> Nein
Erreichbarkeit des Leiters / der Leiterin	_____
Veranstalterpersonal Stärke _____	<input type="checkbox"/> Security _____ Stärke _____

10. Kommunikation mit Behörden und Einrichtungen	
Zufahrtswege und Standplätze von Fahrzeugen der Feuerwehr, Exekutive, Rettung; Helikopterlandeplatz (Ort und Anzahl der Stellflächen für Einsatzfahrzeuge; Leitstelle für Exekutive, Feuerwehr und Rettung)	

Vorhandene und für die Veranstaltung speziell eingerichtete Erste-Hilfe-Stellen, wie Erste-Hilfe-Raum, Notarzt, Sanitätspersonal, usw. (vom Veranstalter / von der Veranstalterin vorgesehene eigene Organisationen)	

Die zuständigen Gesundheitsbehörden sind in die Planung eingebunden	<input type="checkbox"/>
Es ist eine Rund-um-die-Uhr Verbindung zur zuständigen Gesundheitsbehörde vorhanden	<input type="checkbox"/>
Notwendige Hygienemaßnahmen sind mit der zuständigen Gesundheitsbehörde abgestimmt	<input type="checkbox"/>

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

- Es ist sichergestellt, dass ausgewählte Mitarbeiter*innen (z.B. COVID-19-Beauftragte/r) die Einhaltung des Präventionskonzepts überwachen, wobei diese über detaillierte Kenntnis der vorgesehenen Maßnahmen ihres Überwachungsbereichs verfügen.
- Es ist sichergestellt, dass die übrigen Mitarbeiter*innen zumindest über jene Inhalte des Präventionskonzepts informiert werden, die ihre Arbeitsbereiche betreffen.

Ort, Datum

Unterschrift Veranstalter

Das vorliegende Präventionskonzept wird auf Basis der derzeit bekannten Auflagen erstellt (Stand 29.4.2021). 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

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: 29.04.2021/10:00 Uhr