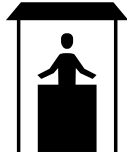


# Empfehlungen für sichere Tagungen, Seminare und Workshops

Stand 02. Juni 2020, Änderungen vorbehalten



## Veranstaltungsgrößen

Ab 29. Mai sind Veranstaltungen (geplante Zusammenkünfte) mit bis zu 100 Personen möglich,

ab 1. Juli bis zu 250 Personen und ab 1. August bis zu 500 bzw. 1.000 Personen mit Genehmigung der Bezirksverwaltungsbehörde. Die Personenzahl bezieht sich ausschließlich auf das Publikum, technisches und organisatorisches Personal wird hier nicht einbezogen.

- > 100 Personen: Präventionskonzept wird benötigt. Konkrete lokale Bedingungen (z.B. Kapazitäten, Gesundheitssystem vor Ort, Infektionszahlen in der Destination werden dazu mit einkalkuliert)
- Ab 1000 Personen: Präventionskonzept muss von den jeweiligen örtlichen Bezirksverwaltungsbehörden abgenommen werden
- Outdoorveranstaltungen sind ab 1. Juli bereits Veranstaltungen mit bis zu 500 Personen möglich, ab 1. August mit 750 Personen bzw. mit einer extra Genehmigung mit 1.250 Personen. Outdoor ist auch kein Mund-Nasen-Schutz nötig.
- Die Obergrenzen gelten derzeit nur für Veranstaltungen mit zugewiesenen Sitzplätzen. Ohne zugewiesene Plätze gilt derzeit nach wie vor die Maximal-Anzahl von 100 Personen.

*Jede/r VeranstalterIn von Veranstaltungen mit mehr als 100 Personen hat einen COVID-19-Beauftragten zu bestellen und ein COVID-19-Präventionskonzept auszuarbeiten und umzusetzen. Die Aufgaben des COVID-19 Beauftragten sind die Erstellung des Präventionskonzeptes (Regelung des Besucherstromes, Hygienevorgaben, Verhalten beim Auftreten einer COVID-19 Infektion, Regelungen bzgl. Nutzung von sanitären Einrichtungen sowie Verabreichung von Speisen und Getränken) sowie die entsprechende Unterweisung der MitarbeiterInnen. Einen Onlinekurs in 9 Modulen (Dauer 6-7 Stunden) zum COVID-19-Beauftragten, bietet das Österreichische Rote Kreuz ab Mitte Juni an. Mehr Informationen: [www.rotekreuz.at](http://www.rotekreuz.at)*

## Bestuhlungsempfehlungen



Kino: jeden zweiten Stuhl entfernen



Schule: 1 Stuhl pro Tisch



U-Tafel: jeden zweiten Stuhl entfernen

Bei den Bestuhlungen für die jeweiligen Seminare empfehlen wir euch ausreichend Platz (mind. 1 Meter) zwischen den TeilnehmerInnen zu gewährleisten und nur jeden zweiten Stuhl sowie im Schachbrettmuster zu besetzen. Wenn die durch diese Regelungen der Mindestabstand von 1 m unterschritten wird, müssen die Teilnehmer einen Mund-Nasen-Schutz tragen. *Siehe Bestuhlungsempfehlungen.*

## Rahmenbedingungen: Begrenzung der maximalen Besucheranzahl

Die Umsetzung der Veranstaltungen im Detail obliegt der Leitung der einzelnen Einrichtungen, auf deren jahrelange Erfahrung im Umgang mit Publikum und Besucherströmen zu vertrauen ist.

## Mund-Nasenschutz

Es ist davon auszugehen, dass die meisten BesucherInnen mittlerweile sensibilisiert sind. Das Tragen von Mund-Nasenschutz-Masken (MNS) sollte für alle Personen im öffentlichen Indoor-Bereich bereits selbstverständlich sein. Dies gilt sowohl für das Personal als auch für TeilnehmerInnen. Im Outdoor-Bereich kann davon – unter Einhaltung der anderen Begleitmaßnahmen (Abstand, Händehygiene etc.) – abgesehen werden.

Alle TeilnehmerInnen sind verpflichtet/ angehalten, eine eigene Maske mitzubringen. Ein gewisses Kontingent an Masken sollte dennoch in den jeweiligen Einrichtungen vorhanden sein, um in Ausnahmefällen Gäste damit ausstatten zu können.

## Hygienevorschriften

Reinigungs- und Hygienepläne sind den erhöhten Anforderungen der Virus-Prophylaxe durch Erhöhung der Frequenz bzw. Verkürzung der Intervalle zwischen den Reinigungszyklen anzupassen. Vom Personal, das mit Besuchern in Kontakt tritt, ist eine gründliche Händehygiene (unter Verwendung von Händedesinfektion) einzuhalten. Dazu ist eine Abstimmung der Prozesse in den jeweiligen Einrichtungen mit den derzeit vorhandenen Hygiene-Vorgaben erforderlich. Für BesucherInnen sind neben den üblichen

Möglichkeiten für eine Händehygiene mit Seife und Wasser (z.B. Toiletten) auch Gelegenheiten für die Händedesinfektion mit einem geeigneten Desinfektionsmittel einzurichten (z.B. Aufstellen von Desinfektionsspendern).

## Generelle Maßnahmen – Umgang mit Hot Spots

Jene Bereiche sind infektiologisch bedeutend, wo es aufgrund zeitlicher und/oder räumlicher Gegebenheiten zu (näheren) Kontakten zwischen den TeilnehmerInnen kommen kann. Dies sind z.B. Empfangsbereiche, Kassabereiche, Bars, Get-Together-Bereiche, Garderoben, Shops, Sanitäranlagen etc. Wesentlich ist dabei, mit situativ angepassten Maßnahmen einschließlich organisatorischer Unterstützung der Kunden, einen Abstand von mindestens 1 Meter zwischen den TeilnehmerInnen zu gewährleisten. Bei Bedarf können diese Bereiche durch Plexiglas-Wände abgetrennt bzw. durch Bodenmarkierungen für eine einfachere Orientierung gekennzeichnet werden. Gut sichtbare und einfache Information im Zusammenhang mit Vorgaben zu den einzelnen Maßnahmen sind essentiell, um etwaigen Missverständnissen vorzubeugen. Wesentlich sind daher Infopoints für die BesucherInnen. Zu- und Abstrom idealerweise trennen.

## Lüftungsmaßnahmen und Innenraumklima von Veranstaltungsräumen

Wissenschaftliche Studien belegen einen Einfluss des Raumklimas bzw. der Lüftung/ des Luftwechsels auf das Infektionsrisiko (z.B. 1–4). Die wichtigsten Einflussfaktoren in Bezug auf das Raumklima sind:

- Personenbezogenes Zu-/Abluftvolumen
- Luftführung in der jeweiligen Raumsituation
- relative Luftfeuchte

In dicht belegten Innenräumen ist eine ausreichende Lüftung in der Regel durch Raumlufttechnische (RLT) Anlagen und/ oder regelmäßiges Lüften zu erreichen. Idealerweise ist ein Lüftungskonzept zu berücksichtigen, in dem die jeweiligen Parameter wie bspw. die erforderlichen Zuluftvolumina nachvollziehbar erfasst und errechnet werden.

Die berechneten erforderlichen Außenluft-Volumina sind mit den Leistungsdaten der RLT-Anlage zu vergleichen, um feststellen zu können, ob durch die jeweils vorhandene Raumlufttechnische Anlage grundsätzlich eine ausreichende Außenluftzufuhr möglich ist (lt. Vorgaben pro Person/pro Stunde Außenluftvolumen von mind. 35m<sup>3</sup>, zusätzlich 50m<sup>3</sup> pro Vortragendem/pro Stunde).

In alten Gebäuden, in denen eine RLT-Anlage nicht vorhanden ist, soll ein Experte/ eine Expertin zur Beantwortung der Frage herangezogen werden, wie man durch andere Mittel (z.B. Querlüftung), einen ausreichenden Luftwechsel erzielen kann.

Eine Überströmung aus anderen Bereichen (Kaskadensystem) ist zu vermeiden.

Auch Umluftanlagen oder raumbezogene Klimageräte (z.B. Split-Kühlgeräte), bei denen die Luft mit Ventilatoren in einem Gebäude bzw. innerhalb des Raumes im Kreis transportiert wird, sind zu vermeiden, da bei diesen Systemen eine Vertragung von Viren von Raum zu Raum grundsätzlich nicht ganz auszuschließen ist. Mehr Details unter z.B. [www.energie-tirol.at](http://www.energie-tirol.at) oder [www.meineraumluft.at](http://www.meineraumluft.at)

## Veranstaltungsbereich

Aus medizinischer Sicht ist die zentrale Frage bzw. die Zielvorstellung: Wie kann sichergestellt werden, dass das Risiko einer Ansteckung während der Veranstaltung nicht größer ist als in anderen öffentlichen Bereichen? Um dies zu gewährleisten, sind bestimmte Eckpunkte zu beachten bzw. in Erwägung zu ziehen.

- Generelle Maskenpflicht vom Eintritt bis zum Verlassen der Veranstaltungsstätte, also auch während der Vorstellung (ist regelmäßig über die neuen Verordnungen zu evaluieren).

- Der Abstand der einzelnen TeilnehmerInnen zueinander muss mindestens einen Meter betragen. Dies ist z.B. durch Ausdünnung der TeilnehmerInnenanzahl bzw. einer Sitzordnung im „Schachbrettmuster“ möglich (übliche Reihenabstände liegen zwischen 80 und 120 cm, Sesselbreite 50–60cm, daher liegt der Querabstand zwischen den Reihen bei Schachbrettanordnung zwischen 94 und 134 cm und kann akzeptiert werden)
  - Der Abstand zwischen Bühne und Auditorium, also zur 1. Reihe, ist gegebenenfalls zu erweitern
  - Keine Stehplätze einplanen
  - Innenraumlufthausqualität und Lüftungsregime: Lüftungskonzept prüfen!
  - Auf Pausen innerhalb von Veranstaltungen ist, falls möglich, eher zu verzichten (je nach Räumlichkeiten und Platzangebot), um „Gedränge“ und Komplikationen beim Verlassen und Betreten des Zuschauerraumes zu vermeiden.
  - Alternative, hygienisch einwandfreie Catering-Angebote anbieten
  - Vermeidung von problematischen Verhaltensweisen durch übermäßige Einwirkung bewusstseinsverändernder Substanzen (Analyse des Publikumsprofils, Alkohol-Verbot, „Leichtbier-Gebot“)
  - Keine Animation zu gemeinsamer Bewegung und Aktivität sowie Verzicht auf publikumsnahe Aktivitäten
  - Vermeidung lauter Beschallung, damit die TeilnehmerInnen nicht „schreien“ müssen
  - Publikum, Moderation und Interview im Publikum mit entsprechendem Abstand
  - Überschneidung von Veranstaltungsabläufen vermeiden
  - Eventuell Ticketscanner im Eingangsbereich aufstellen
- Sanitäranlagen regelmäßig desinfizieren

## Generelle Empfehlungen/ Maßnahmen

- Durch gezielte (Vorab)Information auch an die Eigenverantwortung der TeilnehmerInnen appellieren.
- Die Möglichkeit des gestaffelten Eintritts bei größeren Veranstaltungen nützen.
- Wo möglich, sind Einbahnwegesysteme (getrennte Zu- und Ausgänge zu Veranstaltungsbereichen) vorzusehen und entsprechend zu gestalten und zu kennzeichnen.
- Akkreditierung/Ticketverkauf möglichst im Vorfeld elektronisch gewährleisten.
- Möglichkeiten zum „Meeting im Freien“ nützen.
- Möglichst geringes Interaktions-Level der TeilnehmerInnen während der Veranstaltung planen.
- Seminar-Methoden müssen überarbeitet werden (Alternativen zu Gruppenarbeiten/ Workshops).
- Laufende Überwachung und schriftliche Dokumentation der getätigten Maßnahmen.
- Notfallplan und eine Festschreibung von Sicherheitsmaßnahmen erstellen, MitarbeiterInnen und KundInnen dahingehend briefen
- Das Schutzkonzept wird in der Hausordnung verankert, der VeranstalterInnen verpflichtet sich ebenfalls zur Einhaltung.
- Eventuell Bestellung eines Präventionsbeauftragten.
- AGBs an die aktuelle (und mögliche) Situation anpassen.
- Enge Zusammenarbeit zwischen Location und VeranstalterInnen, um (DSGVO-konform) im Verdachtsfall rasch und umsichtig sämtliche TeilnehmerInnen einer Veranstaltung informieren zu können.



## Sichere Gastfreundschaft

5 Regeln die IMMER beachtet werden sollten:

1. Mindestens 1 Meter Abstand zu fremden Personen halten.
2. Auf Händeschütteln bei der Begrüßung verzichten.
3. Mund-Nasen-Schutz tragen.
4. Hände mehrmals täglich waschen.
5. Niesen oder husten in die Armbeuge oder in ein Taschentuch.

## Maßnahmen, sodass das Infektionsrisiko möglichst verringert wird/gering bleibt

### Für Betriebe:

- **Mindestabstand von 1 Meter** gewährleisten
- **Hinweise** durch Aufsteller, Schilder, Steher, Bodenmarkierungen oder andere Hilfsmittel bereits im Eingangsbereich anbringen. **Verhaltensregeln** für den Gast **gut sichtbar** platzieren.
- Auf **Händeschütteln und Körperkontakt verzichten**.
- **MitarbeiterInnen beim Servieren** sind vom Mindestabstand ausgenommen. Dafür müssen diese verpflichtend einen Mund-Nasen-Schutz tragen. Es wird generell empfohlen, den Abstand nach Möglichkeit einzuhalten.
- **Verbreichungsplätze** so einrichten, dass der Mindestabstand zwischen den Besuchergruppen gewährleistet ist. Dies ist nicht notwendig, wenn durch geeignete Schutzmaßnahmen zur räumlichen Trennung das Infektionsrisiko minimiert werden kann.
- **Keine Konsumation von Speisen und Getränken** in unmittelbarer Nähe der Ausgabestelle.

- Gäste sind in geschlossenen Gasträumen durch den Gastronom oder seinen MitarbeiterInnen zu platzieren.
- **Keine Gegenstände auf den Tischen** einstellen, die zum gemeinsamen Gebrauch durch Gäste bestimmt sind. Salz, Pfeffer, Ketchup, Mayo etc. nur auf Anfrage beistellen.
- **Abwischbare Speise- und Getränkekarten** oder Alternativen, wie z.B. Tafel bzw. Papiertischsets mit dem Angebot oder digitale Karte für Smartphone des Gastes, bereitstellen.
- Tischoberflächen, Stuhlrücken sowie -armlehnen nach jedem Gast reinigen bzw. Tischtuch wechseln.
- **Buffets und Frontcooking** einschränken: Frontcooking mit Glasscheibe oder alternativer Trennung zum Gast versehen.
- Buffets sind grundsätzlich unter bestimmten Auflagen gestattet. Die Stationen werden z.B. von MitarbeiterInnen betreut, um Speisen auf Wunsch des Gastes anzurichten.
- Selbstentnahme vorportionierter und abgedeckter/abgepackter Speisen und Getränke durch den Gast sind gestattet. Bei Selbstbedienungsmöglichkeit Tablets von Gästen nach jeder Benutzung reinigen.
- Dezentralisierte Rückgabe von Geschirr und Bechern im SB-Bereich
- **Spezielle Reinigungsmaßnahmen** setzen
- Nach Erfahrung oft **berührte Oberflächen**, wie Tür- und Fenstergriffe, Lichtschalter etc. frequenzabhängig **reinigen**.
- Regelmäßig, am besten mindestens **1 mal pro Stunde, lüften** bzw. Türen offenhalten, soweit das Wetter dies erlaubt.
- Einweghandschuhe für die MitarbeiterInnen bereit halten.
- Eventuell freiwillige Testungen der MitarbeiterInnen durchführen.



## Sichere Beherbergung

- Stausituationen sind nach Möglichkeit durch Maßnahmen zur Besucherlenkung zu vermeiden. Verweildauer an der Rezeption möglichst kurz gestalten.
- Zimmer nach jedem Gästewechsel mit besonderer Aufmerksamkeit reinigen und desinfizieren, insbesondere auf viel berührte Gegenstände wie Fernbedienungen, Griffe, Touchscreens und Lichtschalter achten.
- Schwer zu reinigende Dekorationsgegenstände aus den Zimmern nach Möglichkeit entfernen.
- Minibar auf Gäste-Wunsch befüllen oder auf Getränke durch Zimmerservice umstellen.
- Bei der täglichen Reinigung auf einen Wechsel der Reinigungstücher und Desinfektionsmittel achten.
- Schlüssel und Keycards bei Ausgabe und Annahme reinigen.
- Zeitschriften, Prospekte oder Ähnliches in den allgemeinen Bereichen vermeiden und ev. digital zur Verfügung stellen.

### Für Gäste:

- Mindestens **1 Meter Abstand** zu anderen Personen außerhalb der eigenen Besuchergruppe (max. 4 Erwachsene) halten.
- Tragen eines **Mund-Nasen-Schutzes** beim erstmaligen Betreten des Lokals bis zum Einfinden am Tisch.
- Im Vorfeld nach Möglichkeit **Tisch reservieren**.
- Nach Möglichkeit **kontaktlos zahlen**. Rechnung vorzugsweise mit Karte begleichen.
- An Anweisungen der MitarbeiterInnen halten.
- Auf **Händeschütteln und Umarmungen** verzichten.
- **Hände mehrmals** täglich mit Wasser und Seife mindestens 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.



## WICHTIGE FAQs

**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.

**ACB Anfrage an Rechtsanwalt Volker Löhr: „Wer haftet im Falle einer COVID-19-Infektion, welche nachweislich dem Besuch einer Veranstaltung zugeordnet werden konnte?“**

- „Aktuell wird das unter „allgemeinen Lebensrisiko“ des jeweiligen Besuchers verbucht. Eine Garantenstellung des Veranstalters oder des Betreibers wird hier nur sehr eingeschränkt gesehen. Ich denke es wäre auch fatal, wenn Staatsanwälte dies anders sehen würden, da in diesem Fall jede ernst zu nehmende Grippe-Epidemie zu einem Vorwurf der fahrlässigen Körperverletzung für Veranstalter und Betreiber führen könnte. Der Besucher muss für sich entscheiden ob er sich als Teilnehmer einer Veranstaltung einer größeren Risiko Situation aussetzen will. Anders kann dies allerdings im Arbeitsrecht auf der Seite des Arbeitnehmers aussehen, da hier besondere Schutz- und Fürsorgepflichten zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmer bestehen. In Italien, ist dies bereits in der Presse „durchgestochen“ worden. Dort rechnet man mit

staatsanwaltschaftlichen Ermittlungen gegen Arbeitgeber, wenn sie in fahrlässigerweise Mitarbeiter nicht ausreichend vor einer Infektion am Arbeitsplatz schützen.“

Volker Löhr

Rechtsanwalt | Kanzlei Loehr D-Bonn

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

- 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 Betrieb 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.

### Welche Maßnahmen setze ich in den Sanitäranlagen, sodass das Infektionsrisiko möglichst verringert wird/gering bleibt?

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

### Worüber unterweise ich meine MitarbeiterInnen?

- Mindestabstand von 1 Meter zwischen MitarbeiterInnen – soweit möglich auch bei Arbeitsvorgängen in der Küche sowie zwischen Küchen- und Serviceteam – einhalten und auf Körperkontakt verzichten.
- MNS-Masken oder Alternativen (z.B. Face-Shield) sind im Kundenkontakt verpflichtend zu tragen. In anderen Bereichen (z.B. Lager, Küche), wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann und andere Maßnahmen nicht möglich sind, nur im Einvernehmen zwischen Arbeitnehmer- und Arbeitgeberseite. Ausgenommen sind Personen, denen es aus gesundheitlichen Gründen nicht zugemutet werden kann.
- Hygienisches Aufsetzen und Abnehmen des MNS bzw. Face-Shield sowie Verwahrung beachten.
- Klare Einweisung zu den Verhaltensregeln geben, um auch eine Weitergabe an die Gäste zu ermöglichen.

- Einteilung in konstante Teams, um im Ernstfall arbeitsfähig zu bleiben.
- Regelmäßig Hände mit warmem Wasser und Seife waschen – Handschuhe ersetzen nicht das Händewaschen!
- Regelmäßige Reinigung/Desinfektion der Küchen-Oberflächen durchführen und Arbeitskleidung regelmäßig reinigen.
- Regelmäßiges Lüften sicherstellen. Bei Lüftungsanlagen, wenn möglich Außenluftströme erhöhen.
- Wo möglich MitarbeiterInnen in konstante Teams einteilen, um im Ernstfall arbeitsfähig zu bleiben.
- Nur gesunde MitarbeiterInnen arbeiten lassen.
- Information, dass MitarbeiterInnen verpflichtet sind, eine bekannte Ansteckung mit COVID-19 umgehend der Arbeitgeberin/ dem Arbeitgeber mitzuteilen.

## Die wichtigsten Servicestellen zum Thema Covid-19

- Land Tirol
- Tirol Werbung GmbH
- Wichtige FAQs für Tiroler Regionen und Betriebe
- Austrian Convention Bureau
- Onlinekurs zum COVID-19 Beauftragten
- Rechtliches zum Coronavirus
- Maßnahmenpaket der WKO
- Coronahilfsfond
- FAQ Corona-Hilfs-Fonds der WKO
- Härtefallfonds
- Kurzarbeit
- Finanzministerium
- WKO Inforsservice Hotellerie
- WKO Anlaufstelle für Unternehmen
- Reiseinformationen und -warnungen: Innenministerium
- Außenministerium
- Eventcrisis
- digital.Tirol
- Tirol Shop
- Wir kaufen in Tirol!

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir keine Gewähr auf Vollständigkeit und Richtigkeit geben. Die Empfehlungen des Convention Bureau ersetzen keinesfalls behördliche Informationskanäle bzw. gesetzliche Verordnungen.

### Quellen:

- [www.sichere-gastfreundschaft.at/gastronomie](http://www.sichere-gastfreundschaft.at/gastronomie)
- [www.eventpool.at/site/assets/files/1071/vr\\_coronaleitfaden-neustart-kultur.pdf](http://www.eventpool.at/site/assets/files/1071/vr_coronaleitfaden-neustart-kultur.pdf)
- [www.sozialministerium.at/Informationen-zum-Coronavirus/Coronavirus](http://www.sozialministerium.at/Informationen-zum-Coronavirus/Coronavirus)
- Newsletter des Austrian Convention Bureau, 27. Mai 2020: „ACB Update zu Covid-19 Erste Perspektive für Kongresse- und Tagungen“
- 231. Verordnung des Bundesministers für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz, mit der die COVID-19-Lockerungsverordnung geändert wird (2. COVID-19-LV.pdf)
- Land Tirol, „Veranstaltungen – Leitfaden zu einem Präventionskonzept“

Convention Bureau Tirol

Maria-Theresien-Straße 55  
6020 Innsbruck · Austria

+43 512 5320-675

[convention@tirol.at](mailto:convention@tirol.at)

[www.convention.tirol](http://www.convention.tirol)

t

e

w