

## Gastronews

### Gilt die neue Hitzeschutzverordnung auch im Bereich der Gastronomie?

Mit 1.1.2026 ist in Österreich die Hitzeschutzverordnung in Kraft getreten und ergänzt das ArbeitnehmerInnenschutzgesetz (ASchG). Sie soll Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer vor Gesundheitsgefahren durch Hitze und natürliche UV-Strahlung schützen. Der Schwerpunkt der Verordnung liegt auf Tätigkeiten, bei denen Beschäftigte Hitze oder natürlicher UV-Strahlung ausgesetzt sind, sodass beispielsweise auch Servicetätigkeiten im Gastgarten oder Freien in deren Anwendungsbereich fallen.

### Hitzeschutz und Maßnahmen

Die neue Hitzeschutzverordnung verpflichtet Arbeitgeber dazu, ab einer von GeoSphere Austria ausgegebenen Hitzewarnung der Stufe 2 (entspricht einer gefühlten Temperatur von > 30 Grad Celsius) konkrete Schutzmaßnahmen umzusetzen. Diese umfassen unter anderem:

- Maßnahmen zur Gefahrenvermeidung wie die Verlagerung der Arbeitszeit oder die Reduzierung der Arbeitsschwere
- Technische Maßnahmen: B. Beschattung der Arbeitsplätze, Duschgelegenheiten
- Organisatorische Maßnahmen: B. Tätigkeitswechsel, Verlagerung der Tätigkeit in den Schatten, Akklimatisierung
- Persönliche Maßnahmen: B. leichte Kleidung, Kopfschutz, Nackenschutz, Schutzkleidung, Sonnenbrille und Sonnenschutzcreme (alles mit UV-Schutzfunktion), kühlende Kleidung, Bereitstellung von Getränken
- Setzung von Notfallmaßnahmen für die Erste Hilfe bei Symptomen einer hitzebedingten Gesundheitsbeeinträchtigung.

### Information und Unterweisung

Alle betrieblichen Maßnahmen zum Schutz vor Hitze müssen in einem Hitzeschutzplan schriftlich festgehalten werden. Betroffene Arbeitnehmer sind entsprechend darüber zu informieren und zu unterweisen.

### Kontrollbehörde

Die Kontrolle der Einhaltung der Hitzeschutzverordnung sowie der konkret gesetzten Schutzmaßnahmen im betrieblichen Bereich obliegt dem Arbeitsinspektorat.

Stand: 26. März 2026

Bild: fottoo - stock.adobe.com