

# Leitlinien für Hotel- und Gastronomiebetriebe

## Verhalten für Mitarbeiter/Innen



Mindestabstand von 1.5 Meter zwischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern – soweit möglich auch bei Arbeitsvorgängen in der Küche, sowie zwischen Küchen- und Serviceteam – einhalten und auf Körperkontakt verzichten.



MNS Masken verpflichtend tragen (z.Bsp. Lager/ Küche) wenn Mindestabstand nicht eingehalten werden kann.



Hygienisches Aufsetzen und Abnehmen des MNS sowie korrekte Verwahrung. Regelmässig wechseln.



Gäste in Verhaltensregeln einweisen.



Regelmässiges Händewaschen mit warmen Wasser und Seife, mindestens 30 Sekunden. Handschuhe ersetzen nicht das Händewaschen.



Regelmässige Reinigung/ Desinfektion der Küchen-Oberflächen durchführen und Arbeitskleidung regelmässig wechseln.



Regelmässiges Lüften sicherstellen. Bei Lüftungsanlagen, wenn möglich Aussenluftströme erhöhen.



Einteilung in konstante Teams um im Ernstfall arbeitsfähig zu bleiben.



Bei Anzeichen von Krankheit zu Hause bleiben.



Bei bekannter COVID 19 Ansteckung umgehend Arbeitgeber/In informieren.