

Leitlinien für Hotel- und Gastronomiebetriebe

Verhalten für Mitarbeiter/Innen



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



Hygienemasken müssen nur getragen werden, wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann.



Hygienisches Aufsetzen und Abnehmen des MNS sowie korrekte Verwahrung. MNS regelmässig wechseln. Gäste in Verhaltensregeln



Gäste tragen Masken wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann.



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



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



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.