

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 im Gästebereich verpflichtend getragen werden. In der Küche sind die Hygienemasken zu tragen, wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann.



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



Gäste tragen Masken beim Eintreten, Gang zur Toilette etc. Konsumationen ausschliesslich im Sitzen. 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 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.