

Leitlinien für Hotel- und Gastronomiebetriebe

Verhalten für Mitarbeiter/Innen



Mindestabstand von 1.5 Meter zwischen Mitarbeitern auch bei Arbeitsvorgängen in der Küche sowie zwischen Küchen und Serviceteam einhalten und auf Körperkontakt verzichten. Ohne 3G gilt Maskenpflicht
Ausnahme: ärztliches Attest



Hygienemasken müssen nur getragen werden, wenn der Abstand nicht eingehalten werden kann, oder der Mitarbeiter weder geimpft, getestet oder genesen ist. Daher wenn die 3G Regel nicht vorhanden ist. Ausnahme: ärztliches Attest



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



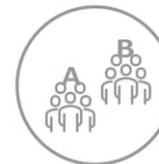
Regelmässiges Händewaschen mit warmem Wasser und Seife, mindestens 30 Sekunden. Handschuhe ersetzen nicht das Händewaschen.



Regelmässige Reinigung / Desinfektion der Küchenoberflächen durchführen und Arbeitskleidung regelmässig reinigen und 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. Mögliche Ansteckung umgehend dem Arbeitgeber melden.