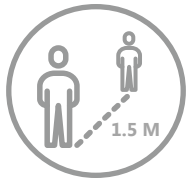


Leitlinien für Hotel- und Gastronomiebetriebe

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.
Es gilt Maskenpflicht
Ausnahme: ärztliches Attest.



Hygienemasken (Bsp: FFP2, Hygienemasken) müssen verpflichtend getragen werden.
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.