

Mitarbeiter-Schulung



Corona-Infektionsschutz
in Hotellerie und Gastronomie

Corona-Infektionsschutz

Corona-Verhaltensregeln für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen im Gastgewerbe

Mit Sorgfalt in allen Bereichen und strenger Hygiene werden wir unserer
Mitverantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht.

Bitte halten Sie die Verhaltensregeln konsequent ein.

Mit Ihrer Umsicht schützen Sie sich selbst, Ihre Kollegen, unseren Betrieb und die Gäste.



Mindestabstand 1,5 m
gegenüber Gästen und
Kollegen einhalten



Arbeitskleidung
hygienisch reinigen und
aufbewahren



Mund-Nase-Schutz
benutzen, wo
vorgeschrieben



Betriebshygiene
und Dokumentations-
pflichten einhalten



Händehygiene
einhalten



Auf Umarmungen
und Händeschütteln
verzichten



Nies- und Hustenetikette
wahren



Nicht krank zur Arbeit



Desinfektionsmittel und
Schutzausrüstung fach-
gerecht einsetzen



Bei Corona-Verdacht
Arbeitgeber informieren



Gäste informieren
und anleiten



DEHOGA Bayern

- Gemeinsam Verantwortung für die Eindämmung von Corona
- Halten Sie die Verhaltensregeln konsequent ein
- Zum Schutz für die Gäste, Ihre Kollegen und sich selbst

Ansteckung und Übertragung*

**Corona wird von Mensch zu Mensch übertragen,
vor allem durch ...**

1. Tröpfcheninfektion

- = Hauptübertragungsweg
- beim Husten, Niesen oder Sprechen
- wichtigste Maßnahmen:
 - Abstand halten
 - Husten- und Niesetikette einhalten
 - Mund-Nase-Schutz tragen

* Derzeit gibt es noch viele Unklarheiten, die wissenschaftlich untersucht werden. Alle Informationen auf Grundlage der Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts und des Bundesinstituts für Risikobewertung, Stand 14.05.2020, vgl. auch www.infektionsschutz.de und www.bfR.bund.de.

Ansteckung und Übertragung

2. Kontakt- oder Schmierinfektion

- über verschmutzte Hände, die mit Augen, Nase oder Mund in Berührung kommen
- wichtigste Maßnahmen:
 - nicht mit den Händen ins Gesicht fassen
 - möglicherweise kontaminierte Gegenstände regelmäßig reinigen/desinfizieren
 - Kontakte zu Gegenständen minimieren
 - Händehygiene einhalten

3. Aerosole in der Luft

- wissenschaftlich umstritten
- Aerosole sind kleinste Teilchen, die in der Luft schweben, insbesondere in Innenräumen
- wichtigste Maßnahmen:
 - häufig lüften
 - trockene Luft vermeiden
 - wenn möglich außen sitzen

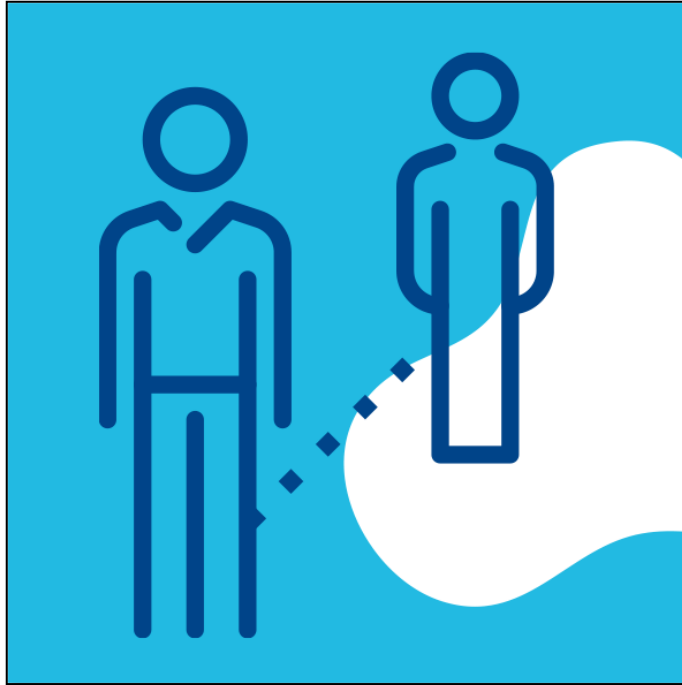
4. Lebensmittel

Die Übertragung über Lebensmittel ist sehr unwahrscheinlich. Coronaviren sind hitzeempfindlich und können sich in Lebensmitteln nicht vermehren. Dennoch ist es derzeit von besonderer Bedeutung, die allgemeinen Regeln der

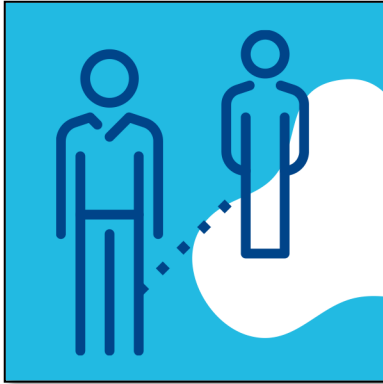
- Produkthygiene
- Betriebshygiene
- Personalhygiene

bei der Zubereitung von Lebensmitteln und dem Umgang mit Lebensmitteln einzuhalten.

Verhaltensregeln



**Mindestabstand von
1,5 m einhalten!**



Mindestabstand von 1,5 m einhalten!

- möglichst immer und überall
- gegenüber Gästen und Kollegen
- im Service ggf. Hilfsmittel wie Tablett nutzen
- auch z.B. am Pass oder in Durchgängen, während der Pause etc.
- in Umkleide- und Sanitarräumen immer nur so viele Kollegen gleichzeitig, dass Abstand möglich ist

Verhaltensregeln



**Mund-Nase-Maske
benutzen!**



Mund-Nase-Maske benutzen!

- grundsätzlich immer, wenn Abstandhalten nicht möglich ist und keine räumliche Abtrennung vorhanden
- und überall dort, wo durch Verordnung oder durch den Betrieb vorgeschrieben
- folgen Sie den Anweisungen Ihres Vorgesetzten
- bei Tätigkeiten, die von mehreren gemeinsam ausgeführt werden

Verhaltensregeln



**Händehygiene
einhalten!**



Händehygiene einhalten!

- in Corona-Zeiten besonders wichtig
- vor Dienstbeginn, nach Beendigung von Reinigungsarbeiten, nach dem Toilettenbesuch, vor dem Wechsel der Tätigkeit, nach dem Abräumen von schmutzigem Geschirr, nach der Bearbeitung sensibler Lebensmittel
- mehrmals täglich desinfizieren, z.B. nach dem Toilettenbesuch



Händehygiene einhalten!

- bei groben Reinigungsarbeiten Einmalhandschuhe benutzen, richtig an- und ausziehen und rechtzeitig wechseln
- allgemeine Händehygiene peinlich genau beachten (kurze, saubere Fingernägel, kein Handschmuck, kleine Wunden rechtzeitig abdecken)
- Hautpflege
- Fassen Sie sich nicht mit den Händen ins Gesicht!

Infektionen vorbeugen: Hände richtig waschen!



Halten Sie die Hände zunächst unter fließendes Wasser. Die Temperatur können Sie so wählen, dass sie angenehm ist.



Seifen Sie dann die Hände gründlich ein – sowohl Handinnenflächen als auch Handrücken, Fingerspitzen, Fingerzwischenräume und Daumen. Denken Sie auch an die Fingernägel.



Reiben Sie die Seife an allen Stellen sanft ein. Gründliches Händewaschen dauert 20 bis 30 Sekunden.



Danach die Hände unter fließendem Wasser abspülen. Verwenden Sie in öffentlichen Toiletten zum Schließen des Wasserhahns ein Einweghandtuch oder Ihren Ellenbogen.



Trocknen Sie anschließend die Hände sorgfältig mit einem Einweghandtuch ab, auch in den Fingerzwischenräumen.

Verhaltensregeln



**Nies- und
Hustenetikette wahren!**

Verhaltensregeln

Richtig Niesen und Husten



Niemanden anniesen oder -husten

Abstand halten oder wegrehen!



Keine Hand vor den Mund

Immer in die Armbeuge
oder ins Papiertaschentuch!



Nase putzen

Papiertaschentuch verwenden –
aber nur einmal!



Taschentuch entsorgen

Nicht liegen lassen oder in die Tasche stecken.
Ab damit in die Mülltonne!



Auf Hygiene achten

Nach dem Naseputzen Hände waschen!

Verhaltensregeln



**Desinfektionsmittel und
Schutzausrüstung
fachgerecht einsetzen!**



Desinfektionsmittel und Schutzausrüstung fachgerecht einsetzen!

- Mund-Nase-Bedeckung und Schutzausrüstung wird immer nur von einer einzigen Person benutzt!
- Mund-Nase-Bedeckung korrekt auf- und absetzen:
 - Hände waschen
 - richtig platzieren
 - bei textiler Maske („Alltagsmaske“) Innen- und Außenseite möglichst nicht berühren.



Desinfektionsmittel und Schutzausrüstung fachgerecht einsetzen!

- Mund-Nase-Bedeckung richtig pflegen:
 - nach Nutzung heiß (mind. 60 °C, besser 95°C) waschen
 - vollständig trocknen
 - max. Tragedauer beachten
 - durchfeuchtete Maske umgehend austauschen
 - Herstellerhinweise beachten

Verhaltensregeln



**Arbeitskleidung
hygienisch reinigen
und aufbewahren!**



Arbeitskleidung hygienisch reinigen und aufbewahren!

- Arbeitskleidung regelmäßig und hygienisch waschen (mind. mit 60°C, besser mit 95°C)
- Arbeitskleidung und Alltagskleidung getrennt voneinander aufbewahren

Verhaltensregeln



**Betriebshygiene und
Dokumentationspflichten
einhalten!**



Betriebshygiene und Dokumentationspflichten einhalten!

Im Gastgewerbe ist die genaue Einhaltung des HACCP-Konzeptes immer wichtig – jetzt aber ganz besonders.

Einige Hygieneregeln und Dokumentationspflichten wurden im Betrieb verstärkt. Halten Sie diese Vorgaben immer genau ein!

Verhaltensregeln



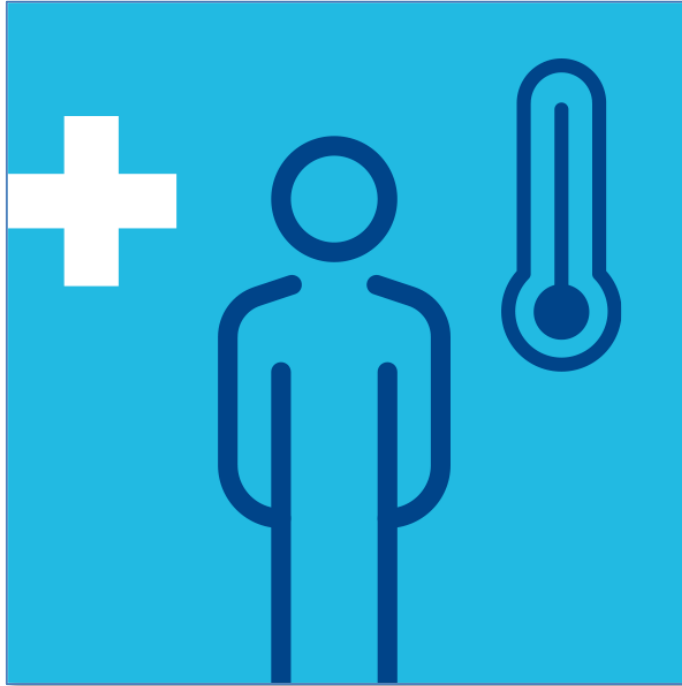
**Auf Umarmungen
und Händeschütteln
verzichten!**



Auf Umarmungen und Händeschütteln verzichten!

- Personen und Gegenstände möglichst wenig berühren
- bei Bargeldzahlung Geld über eine Ablage (z.B. Tablett) überreichen lassen

Verhaltensregeln



**Nicht krank
zur Arbeit!**



Nicht krank zur Arbeit!

- Wenn Sie sich krank fühlen, dürfen Sie nicht zur Arbeit kommen bzw. nicht weiterarbeiten. Informieren Sie Ihren Vorgesetzten und melden Sie sich ordnungsgemäß krank.
- Vor Wiederantritt der Arbeit ist eine ärztliche Abklärung erforderlich.

Verhaltensregeln



**Bei Corona-Verdacht
Arbeitgeber informieren!**



Bei Corona-Verdacht Arbeitgeber informieren!

Wenn Sie den Verdacht haben, dass Sie mit dem Coronavirus infiziert sein könnten (typische Atemwegssymptome oder Kontakt zu einer infizierten Person), informieren Sie umgehend Ihren Arbeitgeber bzw. Vorgesetzten. COVID 19 ist eine meldepflichtige Krankheit nach dem Infektionsschutzgesetz. Wenn Sie infiziert sind, müssen Sie und alle Ihre Kontaktpersonen in häuslicher Quarantäne bleiben. Ihr Arbeitgeber wird Ihnen die weiteren Schritte mitteilen.

Verhaltensregeln



**Gäste informieren
und anleiten!**

**Gemäß
Rechtsverordnung
des Landes und
Betriebskonzept.**

Verhaltensregeln

Gäste informieren und anleiten!

Schön, Sie wieder bei uns zu sehen!

Mit Sorgfalt und strenger Hygiene werden wir gemeinsam
unserer Verantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht.

Bitte beachten Sie daher die neuen Hygieneanforderungen!



Mindestabstand
1,5 m wahren



Nach Möglichkeit
kontaktlos zahlen



Abstände auf Laufflächen
und im Toilettenbereich
einhalten



Kontaktbeschränkungen
beachten



Beim Betreten des
Betriebes und bei
Bewegungen im Ge-
bäude ist eine Mund-
Nase-Maske zu tragen,
ausgenommen am
Tisch.



Nies- und
Hustenetikette wahren



Bei Kontakt zu
Erkrankten oder
Krankheitsanzeichen
auf Besuch verzichten.



Übrigens ...

... es ist egal, ob Sie persönlich die Corona-Schutzmaßnahmen für sinnvoll, erforderlich oder verhältnismäßig halten.

... wir alle sind zu ihrer Einhaltung verpflichtet.

... wenn wir es nicht tun, drohen dem Betrieb hohe Bußgelder und Ihnen selbst arbeitsrechtliche Konsequenzen.

Danke fürs Mitmachen!

Und auch für freundliche,
aber bestimmte Hinweise
an Gäste oder Kollegen,
die sich nicht daran halten.

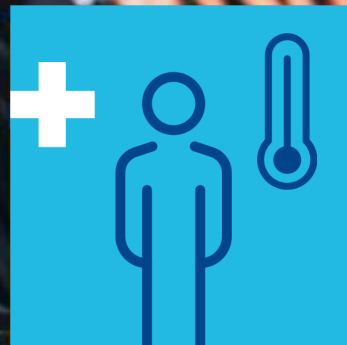


Nun bleibt nur noch eine Sache zu tun:

**Für die Dokumentation bitte unterschreiben,
dass Sie über den Corona-Infektionsschutz
belehrt wurden!**



Mitarbeiter-Schulung



Corona-Infektionsschutz
in Hotellerie und Gastronomie

