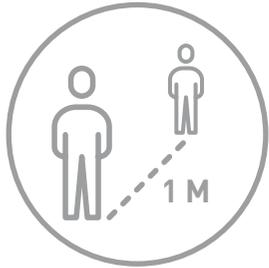


# LEITLINIEN FÜR GASTRONOMIEBETRIEBE

## Verhalten für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

 Bundesministerium  
Landwirtschaft, Regionen  
und Tourismus

  
WIRTSCHAFTSKAMMERN ÖSTERREICHS



Mindestabstand von 1 Meter zwischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern – soweit möglich auch bei Arbeitsvorgängen in der Küche sowie zwischen Küchen- und Serviceteam – einhalten und auf Körperkontakt verzichten.



MNS-Masken oder Alternativen im Kundenkontakt verpflichtend tragen. In anderen Bereichen (z.B. Lager, Küche), wenn Mindestabstand nicht eingehalten werden kann und andere Maßnahmen nicht möglich, nur im Einvernehmen mit Arbeitgeberseite.



Hygienisches Aufsetzen und Abnehmen des MNS bzw. Face-Shield sowie Verwahrung beachten.



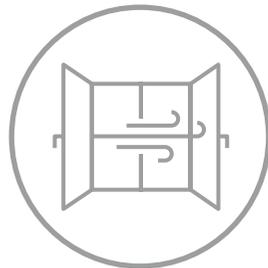
Gäste in Verhaltensregeln einweisen.



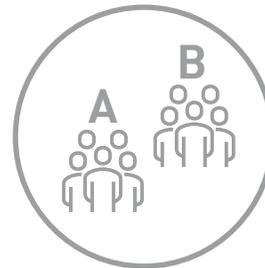
Regelmäßig Hände mit warmem Wasser und Seife mind. 30 Sekunden waschen – Handschuhe ersetzen nicht das Händewaschen!



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.



Arbeitgeberin/Arbeitgeber umgehend bei bekannter Ansteckung mit COVID-19 informieren.

