

Sicher bei der Arbeit: Toolkit für die Gastronomie während der COVID-19-Pandemie



Wir sind hier, um zu helfen.

Die COVID-19-Pandemie hat Ihre Betriebsabläufe erheblich beeinträchtigt. Da Verbraucher die „soziale Distanzierung“ praktizieren und aufgrund der Empfehlungen der Gesundheitsbehörden zu Hause bleiben, mussten Sie Ihr Geschäftsmodell schnell anpassen – diese Maßnahmen können in der Verkürzung der Öffnungszeiten, in der Schließung der Gasträume in Restaurants, im ausschließlichen Verkauf von Speisen zum Mitnehmen, in der Umstellung auf Drive-in-Service und in der Bereitstellung von Lieferservices liegen.

Als führende, weltweit agierende Marke im Bereich professionelle Hygiene ist es unsere Aufgabe zu helfen. Dank unserer professionellen Hygienekenntnisse tragen wir zur Sicherheit Ihrer Mitarbeiter bei – sowohl während als auch nach der Krise. Wir haben ein Toolkit mit Empfehlungen entwickelt, mit denen die Händehygiene in Ihrem Gastronomiebetrieb Priorität erhält. Wir hoffen, dass die in diesem Toolkit enthaltenen Informationen hilfreich und nützlich für Sie sind.

Vielen Dank für Ihre Anstrengungen, die Sie in dieser Krise an vorderster Front leisten. Wir hoffen, dass Sie und Ihre Mitarbeiter in diesen herausfordernden Zeiten gesund bleiben.

Mit freundlichen Grüßen

Hanneke Kuipers
Marketing Director – Gastronomie
Essity Professional Hygiene



COVID-19

Hygiene ist bei Verarbeitung, Ausgabe und Servieren von Speisen von allergrößter Bedeutung. Diese Verantwortung ist aufgrund der weltweiten Verbreitung von COVID-19 für die Restaurantbranche noch wichtiger geworden. Zur Vermeidung einer zusätzlichen Beanspruchung der bereits überlasteten Gesundheitssysteme ist unsere gesellschaftliche Verantwortung nun größer als je zuvor: Wir müssen unsere Kunden und Mitarbeiter nicht nur vor lebensmittelbedingten Krankheiten, sondern nun auch vor dem neuartigen Coronavirus schützen.

COVID-19 kann sich in Ihrem Restaurant zwischen Mitarbeitern und Kunden über verunreinigte Oberflächen und Objekte sowie über Tröpfchen verbreiten, die in die Umwelt gelangen, wenn eine infizierte Person hustet oder niest. Ihr Gastronomiebetrieb kann das Risiko eines COVID-19-Ausbruchs reduzieren, wenn Sie mit den Teammitgliedern die Bedeutung einer regelmäßigen Händehygiene und Desinfektionsroutinen besprechen – mit besonderem Schwerpunkt auf dem Virus, das die Krankheit verursacht.

Dieses Toolkit bietet die Ressourcen, die Sie benötigen, um Best Practices in Ihrem Restaurant während der aktuellen Pandemie und darüber hinaus in den Vordergrund zu rücken.



Wie kann sich COVID-19 in Ihrem Restaurant verbreiten?



**Durch die Luft
beispielsweise beim
Husten und Niesen**



**Durch engen
persönlichen Kontakt,
z. B. bei Berührung oder
beim Händeschütteln**



**Durch Berühren von
Gegenständen oder
Oberflächen, auf denen sich
das Virus befindet, und
anschließendes Berühren
von Mund, Nase oder Augen**

Händehygiene

Wenn Sie Ihren Restaurantbetrieb während der COVID-19-Pandemie aufrechterhalten, ist es von größter Bedeutung, einen verstärkten Fokus auf eine gute Händehygiene zu legen, um Mitarbeiter und Kunden zu schützen. Empfehlungen für das Händewaschen in der Gastronomie sind aufgrund der Pandemie wichtiger als je zuvor. Daher sollte Ihr Team in folgenden Situationen die Hände waschen:

- nach dem Besuch der Toilette
- nach der Rückkehr in die Küche und in die Vorbereitungsbereiche, wenn diese verlassen wurden
- nach dem Hinausbringen von Müll
- nach der Arbeit mit Reinigungsmitteln
- nach dem Essen, Trinken, Rauchen sowie Kaugummi oder Kautabak kauen
- nach der Arbeit mit rohem Fleisch, Geflügel oder Fisch
- wenn der eigene Körper oder die eigene Kleidung berührt wurden
- nach dem Niesen, Husten oder der Verwendung eines Taschentuchs
- nach dem Kontakt mit Geld
- vor und nach dem Tragen von Handschuhen

Stellen Sie sicher, dass alle Handwaschstationen stets mit Seife und Papierhandtüchern ausgestattet sind. Im Folgenden werden Ressourcen zur Verbesserung der Händehygienetechniken in Ihrem Gastronomiebetrieb bereitgestellt.



Ressourcen

Die richtige Händewaschtechnik

Waschen Sie sich Ihre Hände mit Seife, Wasser und Papierhandtüchern.

© easy

Die richtige Händewaschtechnik

[Download](#)



Die richtige Händedesinfektionstechnik

Desinfizieren Sie Ihre Hände.

© easy

Die richtige Händedesinfektionstechnik

[Download](#)



Tork Clean Care – Hygienetipps für Mitarbeiter in der Gastronomie

Waschen Sie sich die Hände!

© easy

Hygiene-Tipps für Gastronomiepersonal

[Download](#)



Hygiene, die über das Händewaschen hinausgeht

Die persönliche Hygiene ist für die Arbeit mit Lebensmitteln, insbesondere während der COVID-19-Pandemie, besonders wichtig. Während eine gute Händehygiene unerlässlich ist, spielen auch andere Aspekte der persönlichen Hygiene eine Rolle.

- 1.** Das Haar muss bei der Vorbereitung oder Verarbeitung von Lebensmitteln bedeckt und beim Servieren von Speisen zusammengebunden bzw. zurückgekämmt sein.
- 2.** Die Arbeitskleidung muss täglich gewechselt werden. Mitarbeiter dürfen ihre Arbeitskleidung außerhalb des Betriebes nicht tragen. Maschinenwaschbare Kleidungsstücke müssen heiß gewaschen werden, um Bakterien und Viren abzutöten.
- 3.** Schmuck, Armbanduhren und Nagellack sind untersagt. Wenn die Haut eines Mitarbeiters Risse oder Wunden aufweist, müssen bei der Verarbeitung von Lebensmitteln Handschuhe getragen werden.
- 4.** In Handtüchern können sich unerwünschte Mikroben ansammeln, die direkt oder über die Hände auf Lebensmittel übertragen werden können. Stellen Sie bei der Verwendung von Handtüchern sicher, dass diese häufig gewaschen und sichtbar schmutzige Handtücher ersetzt werden. Zum Trocknen sauberer Hände sollten keine Koch- oder Küchenhandtücher, sondern Papierhandtücher benutzt werden.

Statten Sie Ihr Personal nach Möglichkeit mit persönlicher Schutzausrüstung (PPE) wie Gesichtsmasken, Haarnetzen und Einweghandschuhen aus. Ihre Mitarbeiter dürfen bei COVID-19-Symptomen nicht arbeiten. Ermöglichen Sie Ihren Mitarbeitern nach einer Krankheit ausreichend Genesungszeit.



„Von Mitarbeitern in der Gastronomie verwendete Einweghandschuhe müssen regelmäßig gewechselt werden. Die Hände müssen beim Wechseln und Ausziehen von Handschuhen gewaschen werden. Nach nicht lebensmittelbezogenen Handlungen wie dem Öffnen/Schließen von Türen oder dem Leeren von Abfallbehältern müssen die Handschuhe gewechselt werden. Einweghandschuhe dürfen in der lebensmittelverarbeitenden Industrie nicht als Ersatz für das Händewaschen genutzt werden. Das COVID-19-Virus kann Einmalhandschuhe ebenso leicht kontaminieren wie die Hände selbst.“

- Die Weltgesundheitsorganisation.

Reinigung von Oberflächen

Zur Reduzierung einer Verbreitung von COVID-19 müssen Restaurants die routinemäßige Reinigung und Desinfektion von berührungintensiven Oberflächen fortsetzen. Dazu gehören:

- **Mitarbeiterbereich:** Türgriffe; Lichtschalter; Spender; Oberflächen, die Kontakt mit Lebensmitteln haben; Oberflächen, die von Händen berührt werden, Wasserhähne, Griffe und Arbeitsgeräte
- **Gästebereich:** Türgriffe, Lichtschalter, Spender, Hustenschutz, Speisekarten, Tische, Stühle, Theken, Mitnahmeschalter, Registrierkassen, Kartenlesegeräte
- **Waschräume:** Türgriffe, Lichtschalter, Spender, Wasserhähne, Griffe, Toilettensitze, Spülknöpfe

Legen Sie klar definierte Vorgehensweisen für Mitarbeiter fest und führen Sie im Laufe des Tages häufige Reinigungen durch: COVID-19 kann durch die Berührung von mit dem Virus kontaminierten Oberflächen übertragen werden. In Studien wurde nachgewiesen, dass das Virus auf Oberflächen einige Stunden bis Tage überleben kann.

Im Folgenden werden Ressourcen bereitgestellt, mit denen sichergestellt werden kann, dass Ihr Restaurant während der COVID-19-Pandemie sauber und sicher bleibt.



Ressourcen

COVID-19 and food safety: guidance for food businesses

Interim guidance
7 April 2020

Food and Agriculture Organization of the United Nations | World Health Organization

Background

The world is being re-examined about how the COVID-19 outbreak started. In the WHO's case, it was confirmed to be an airborne virus. More research is being done to learn how the World Health Organization defines the transmission of other respiratory viruses in the face of which transmission of the coronavirus is likely. The likelihood of other respiratory viruses of infection and prevention on food and food packaging. For more details, including those that are currently being investigated, see the WHO's interim guidance on food safety and food security. Food safety and food security are essential to human health and well-being. Food safety and food security are essential to human health and well-being. Food safety and food security are essential to human health and well-being.

Potential transmission of COVID-19 via food

It is highly unlikely that people can contract COVID-19 from food in their kitchens. COVID-19 is a respiratory virus and the primary transmission route is through person-to-person contact and through direct contact with contaminated surfaces. There is no evidence to date of cases that have been transmitted from contaminated food. There is no evidence to date of cases that have been transmitted from contaminated food. There is no evidence to date of cases that have been transmitted from contaminated food.

The most recent advice from the WHO

The most recent advice from the WHO is that people should continue to follow good food safety practices. This includes washing hands thoroughly with soap and water for at least 20 seconds, avoiding contact with surfaces that may be contaminated, and avoiding contact with people who are sick. It is also important to ensure that food is handled safely and that food is stored properly.

COVID-19 und Lebensmittelsicherheit: Leitfaden für sichere Hygiene in Lebensmittelverarbeitenden Betrieben (WHO)

[Download](#)

Empfehlungen für die Platzierung von Spendern

Während der Aufrechterhaltung Ihres Geschäftsbetriebs in der aktuellen COVID-19-Pandemie sollten Sie die richtige Händehygiene durch optimale Positionierung von Spendern in den Vordergrund rücken. Im Folgenden finden Sie einige Leitlinien für verschiedene Bereiche Ihres Restaurants.

1

Eingangsbereiche

Ermöglichen Sie Mitarbeitern und Kunden, die Speisen abholen, eine gute Händehygiene durch Hygienesäulen in den Eingangsbereichen. Hängen Sie gut sichtbare Poster auf, in denen die angemessene Händehygiene und die Abstandsregeln erläutert werden.

2

Küche

Stellen Sie sicher, dass an den Waschbecken vollständig befüllte Spender mit Seife und Papierhandtüchern bereitstehen. An den Arbeitsplätzen sollten kleinere Hygienespender stets griffbereit sein. Berührungsfreie Spender können die Kontamination und die Verbreitung von Keimen reduzieren.

3

Küchenausgang

An der Küchentür sollte ein Spender mit weißen Einweghandtüchern und Reinigungsmitteln zur Verfügung stehen. So kann während der Pandemie die regelmäßige Reinigung des Thekenbereichs sichergestellt werden, an dem Kunden Speisen abholen. Platzieren Sie außerdem Spender mit Händedesinfektionsmittel an allen Türen im Mitarbeiterbereich.

4

Thekenbereich

Stellen Sie in der Nähe des Thekenbereichs Spender mit Händedesinfektionsmittel auf, um die Händedesinfektion zwischen jedem Kundenkontakt zu ermöglichen, insbesondere wenn mit Bargeld bezahlt wird: Dieses weist eine hohe Keimbelastung auf. Stellen Sie Serviettenspender mit Einzelblattentnahme auf, sodass Kunden nur die entnommenen Servietten berühren.

5

Waschräume

Stellen Sie sicher, dass genügend Spender mit Seife, Papierhandtüchern, Kosmetiktüchern und Händedesinfektionsmittel bereitstehen. Füllen Sie die Spender regelmäßig auf. Berührungsfreie Spender reduzieren die Berührung von Oberflächen, und Spender mit Händedesinfektionsmittel ermöglichen eine bessere Händehygiene der Mitarbeiter während der Pandemie. Die Bereitstellung von Kosmetiktüchern zum Husten und Niesen kann die Verbreitung von Krankheitserregern reduzieren.

6

Abfallbehälter

Stellen Sie Abfallbehälter mit Deckel neben allen Spender auf, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden. Platzieren Sie die Abfallbehälter neben den Türen, sodass Papierhandtücher zum Öffnen der Türen verwendet und anschließend weggeworfen werden können.

