

## **Worüber unterweise ich meine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter?**

Empfohlen wird, dass alle Mitarbeiter (unabhängig vom direkten Kundenkontakt) sich einer regelmäßigen Testung unterziehen.

- Alle Mitarbeiter im Betrieb waschen sich regelmäßig für mindestens 30 Sekunden die Hände mit warmem Wasser und Seife. Dies insbesondere bei der Ankunft sowie vor und nach (Rauch-)Pausen. Handschuhe ersetzen das Händewaschen nicht!
- Mindestabstand von 2 Metern zwischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern – soweit möglich auch bei Arbeitsvorgängen in der Küche sowie zwischen Küchen- und Serviceteam – einhalten und auf Körperkontakt verzichten (andernfalls sonstige technische oder organisatorische Schutzmaßnahmen).
- Beschäftigte mit unmittelbarem Kundenkontakt müssen alle 7 Tage einen negativen Test auf SARS-CoV-2 vorweisen, soweit kein Impf- oder Genesungsnachweis vorliegt, und eine den Mund- und Nasenbereich abdeckende und enganliegende mechanische Schutzvorrichtung tragen, andernfalls ist eine FFP2-Maske zu tragen.
- Gäste haben eine FFP2-Maske zu tragen, ausgenommen beim Verweilen am Verabreichungsplatz.
- Gäste haben beim Betreten des Gastronomiebetriebes einen Nachweis einer geringen epidemiologischen Gefahr (Test, Impfung, Genesung) vorzuweisen (ausgenommen bei Abholung und Imbissstände).
- Klare Einweisung zu den Verhaltensregeln geben, um auch Weitergabe an die Gäste zu ermöglichen. Der Arbeitgeber hat sämtliche Mitarbeiter hinsichtlich des Hygiene- und Präventionskonzepts insbesondere in den Bereichen Symptome, Eigenschutz/Fremdschutz, Maßnahmen, Hygieneregulungen und Vorgehen bei Auftreten von Symptomen im Verdachtsfall und betreffend die Durchführung eines SARS-CoV-2-Antigentestes zu schulen.
- Das Personal wird in der fachgerechten Anwendung von persönlichem Schutzmaterial, Desinfektionsmittel, Flächendesinfektionsmittel geschult. Unterschied Flächen- Händedesinfektionsmittel. Nicht alle Oberflächen sind alkoholbeständig und Oberflächenveränderungen können eintreten.
- Schulungsmaßnahmen werden dokumentiert.
- Auf besonders gefährdete Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist Rücksicht zu nehmen.
- Regelmäßige Reinigung/Desinfektion der Küchen-Oberflächen durchführen und Arbeitskleidung regelmäßig reinigen.

- Regelmäßiges Lüften sicherstellen. Bei Lüftungsanlagen, wenn möglich Außenluftströme erhöhen.
- Wo möglich Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in konstante Teams einteilen, um im Ernstfall arbeitsfähig zu bleiben.
- Nur gesunde Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten lassen.

Information, dass Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verpflichtet sind, eine bekannte Ansteckung mit COVID-19 umgehend der Arbeitgeberin/dem Arbeitgeber mitzuteilen.