

# Mit 19 Regeln gegen Covid 19



1. Wir haben in jedem Betrieb einen namentlich erwähnten Hygiene-Agenten.



2. Die externe Kontrolle erfolgt durch das BAV Institut.



3. Wir werden regelmäßig von Hygienemittelherstellern beraten und beliefert.



4. Wir decken mit Servier- oder Einweghandschuhen ein bzw. nach.



5. Wir lüften die Räume regelmäßig (keine Air-Condition).



6. Getränke werden in Flaschen ausgegeben, anstatt diese in Gläsern oder Karaffen zu servieren.



7. Im Service werden Clochen verwendet.



8. Digitalisierung (z.B. digitale Speisekarte, Mitarbeiter App, Online-Meetings).



9. Reinigungszyklen im Sanitärbereich werden erhöht und Checklisten geführt



10. Türklinken, Armaturen, Arbeitsmittel werden regelmäßiges desinfiziert.



11. Unsere Spülmaschinen arbeiten mit einer Temperatur von über 60 C°, da damit eine korrekte Desinfektion des Geschirrs und der Gläser erfolgt.



12. Sicherheitsabstände von 1,5m werden selbstverständlich in allen Bereichen eingehalten.



13. Regelmäßiges Händewaschen und Beachtung der Nies- und Hustenetikette



14. Die eingeleiteten Präventions- und Arbeitsschutzmaßnahmen werden aktiv und permanent kommuniziert.



15. Es finden regelmäßige und wiederkehrende Mitarbeiterschulungen statt.



16. Desinfektionsspender werden im Gast- und Personalbereich und generell in ausreichender Menge zur Verfügung gestellt.



17. Alle Servicekräfte tragen Mund- und Nasenschutz.



18. Der Zutritt von „betriebsfremden Personen“ (Lieferanten) wird über einen extra Eingang geleitet und auf ein Minimum beschränkt.



19. Zwei Teams arbeiten im Wechsel und bei Verdachtsfällen wenden wir einen betrieblich festgelegten Pandemieplan an.