









COVID-19 Empfehlungen zur Arbeitswiederaufnahme für den HORECA-Sektor

Lesen Sie aufmerksam die hier nachstehend aufgelisteten Maßnahmen durch. Wird die Maßnahme im Unternehmen bereits eingehalten, fahren Sie mit der nächsten fort.


Art der Maßnahmen	Durchgeführt	Zu ergreifende Maßnahmen	Den Angestellten zur Verfügung zu stellen
Umsetzung der Maßnahmen			
1. Bestimmung eines Covid-19-Koordinators		<p>Diese Aufgabe könnte der Fachkraft für Sicherheit anvertraut werden.</p> <p>Seine Aufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organisieren von Arbeitsplätzen, Hygienemaßnahmen. - Bestellen der notwendigen Versorgungsgüter, um Hygienemaßnahmen zu gewährleisten - Überwachen der Einhaltung der Anweisungen und des Materialnachschiebs 	<p>Poster und zusätzliche Informationen verfügbar auf der Webseite www.stm.lu</p> 
Kommunikation			
2. Informationen für Arbeitnehmer		<ul style="list-style-type: none"> - Über Coronavirus und Hygienevorschriften informieren <p>Die Arbeitnehmer dahingehend sensibilisieren, ordnungsgemäß Handschuhe zu tragen und sich nicht mit den Handschuhen ins Gesicht zu fassen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Informieren über die Kriterien der Risikogruppenzugehörigkeit und der zu befolgenden Vorgehensweise. Siehe auch Punkt 14. 	<p>Informationsblatt für Arbeitnehmer</p>  <p>Attest über Risikogruppenzugehörigkeit</p> 
3. Zugang der Mitarbeiter zum Unternehmen		<ul style="list-style-type: none"> - Maßnahmen ergreifen, um Menschen mit Symptomen den Zugang zu verbieten. - Definieren Sie ein Verfahrensablauf für Mitarbeiter, Lieferanten und Kunden. 	<p>Poster für den Geschäftszugang</p> 


Restaurant, Hotel, Wäscherei			
4. Allgemeine Maßnahmen			
Im Restaurant		<ol style="list-style-type: none"> 1. Definieren Sie die maximale Anzahl der im Restaurant erlaubten Personen 2. Vorzugsweise mit Reservierung arbeiten 3. Unterschiedliche Kontakte zwischen Kunden und Mitarbeitern einschränken: zum Beispiel dieselbe Servicekraft für dieselben Tische 4. Wenn möglich, auf eine Abgrenzung zwischen kommenden und gehenden Kunden achten 5. Begrenzen der Tischanzahl, um die Einhaltung des Mindestabstands bestmöglich zu gewährleisten (2 m zwischen den Personen, 1,5 m zwischen den Tischen). Falls erforderlich, Abtrennungen zwischen den Tischen installieren (Barriere / physische Trennung mit einem Material, das häufig gereinigt und desinfiziert werden kann) 6. Beschränken der maximalen Personenanzahl an einem Tisch auf 10 Personen, eine höhere Personenanzahl kann akzeptiert werden. 7. Für Kundenempfang sorgen und darauf achten, dass die Kunden, wenn sie sich im Restaurant bewegen, eine Maske tragen* (um sich am Buffet etwas zu holen, um auf Toilette zu gehen, um zu bezahlen, etc.) 8. Bereitstellen von Desinfektionsmittel im Eingangsbereich 9. Vermeiden Sie die Benutzung einer Garderobe für die Kunden (stellen Sie 	
Für den Service			<p><i>Reinigungsplan</i> </p> <p><i>Anweisungen " Wie man eine Maske trägt"</i> </p>






		<p>eventuell einen Stuhl pro Tisch zur Verfügung, um Mäntel abzulegen) oder eine Garderobe, die es ermöglicht, den Kontakt zwischen den verschiedenen Tischen zu vermeiden</p> <ol style="list-style-type: none"> 10. In den Wartebereichen auf den Mindestabstand hinweisen 11. Vorsehen eines Reinigungsplans mit speziellen Anweisungen zur Säuberung zwischen den einzelnen Kunden (Abräumen und Eindecken der Tische, Reinigung der Stühle...) 12. Sicherstellen, dass die Servicekraft eine Maske* trägt, vorzugsweise eine OP-Maske 13. Stellen Sie Einweg- oder abwaschbare Menükarten oder Schiefertafel-Menüs zur Verfügung, die in der Nähe des Kunden platziert werden. Erwägen Sie digitale Menüs, die auf die Mobiltelefone der Kunden heruntergeladen werden könnten (QR-Code). Wenn sich das Menü auf einem Computertablett befindet und der Kunde es in die Hand nimmt, planen Sie, das Tablett zwischen jedem Kunden mit einem geeigneten Produkt zu reinigen 14. Halten Sie die Barriere Gesten mit dem Kunden ein (Tragen einer Maske und Desinfizieren der Hände) 15. Achten Sie beim Abräumen der Tische auf die Hygienevorschriften und denken Sie an die Reinigung der Stühle (insbesondere der Armlehnen). <p>Vermeiden Sie Buffets, wenn unmöglich, sorgen Sie für soziale Distanzierung. Wenn</p>	
--	--	--	--






<p>Für das Küchenpersonal</p>		<p>der Kunde sich selbst bedienen muss, stellen Sie zu Beginn des Buffets Händedesinfektionsmittel zur Verfügung. Wenn die Desinfektion der Hände des Kunden nicht garantiert werden kann, stellen Sie eine Person zur Verfügung, die am Buffet bedient. Stellen Sie sicher, dass der Kunde das Essen nicht mit den Händen berühren kann.</p> <ol style="list-style-type: none"> 16. Achten Sie darauf, Lebensmittel nicht mit einem Handschuh zu berühren, welcher in Kontakt mit Geld gekommen ist. 17. Barzahlungen vermeiden, vorzugsweise Kartenzahlung 18. Regelmäßiges Desinfizieren des Zahlungsterminals 19. Vorsehen eines Reinigungsplans für die Toiletten und sanitären Anlagen 20. Sehen Sie einen Wareneingangsbereich vor 21. Zugang zur Küche für die Lieferanten verbieten 22. Hygienevorschriften nach dem Umgang mit den Waren sicherstellen 23. Auf die Benutzung personalisierter Arbeitsmittel/Werkzeuge achten 24. Begrenzen der Personenanzahl in der Küche 25. Auf die Einhaltung des Mindestabstands achten, kann dieser nicht eingehalten werden, Maske* tragen (vorzugsweise OP-Maske). 26. Bei der Handhabung/Vorbereitung von Lebensmitteln, die im Anschluss nicht 	<p><i>Reinigungsplan</i> </p> <p><i>Anweisungen " Wie man eine Maske trägt"</i> </p>
-------------------------------	--	--	--




<p>Für die Hotellerie</p>		<p>gekocht werden, vorzugsweise eine Maske* tragen.</p> <p>27. Vorsehen eines Reinigungsplans</p> <p>28. Vorsehen von Mülleimern, die nicht manuell bedient werden müssen</p> <p>29. Stellen Sie an der Rezeption einen Schutzschirm sowie einen Raum für die Hinterlegung von Schlüsseln und Dokumenten zur Verfügung</p> <p>30. Vorzugsweise transportiert der Kunde sein Gepäck selbst, falls nicht, Handschuhe tragen oder danach Hände waschen/desinfizieren. Wenn Gepäck aufgegeben wird, treffen Sie Vorkehrungen, um die Handhabung durch das Personal einzuschränken.</p> <p>31. Prospektregale/-ständler wegräumen</p> <p>32. Reservierungen so organisieren, dass eine adäquate Reinigung des Zimmers gewährleistet werden kann (entweder in großen Strukturen durch Zuweisung von Zimmern für 1 von 2 Nächten oder in kleinen Hotels durch Vorziehen des Check-out und Verzögern des Check-in)</p> <p>33. Auf eine gute Belüftung der Zimmer achten (vorzugsweise natürliche Belüftung). Bei künstlicher Belüftung, auf eine adäquate Raumlüfterneuerung achten.</p> <p>34. Saubere Wäsche erst dann auf die Zimmer bringen, wenn die Reinigung der Räumlichkeiten abgeschlossen ist</p> <p>35. Manipulieren von Wäsche und Bettlaken</p>	
---------------------------	--	---	--

<p>Für die Wäscherei</p>		<p>ausschließlich mit Handschuhen und Maske und Einschätzen der Notwendigkeit des Tragens eines Gesichtsschutzschirms oder einer Schutzbrille</p> <ol style="list-style-type: none"> 36. Vermeiden der Freisetzung in der Luft (Federbetten, Decken und schmutzige Wäsche nicht ausschütteln) 37. Laken und Wäsche vorzugsweise in einem verschließbaren Wäschekorb transportieren, oder Müllsäcke benutzen 38. Wünscht der Kunde die Reinigung seiner persönlichen Sachen, stellen Sie ihm einen Beutel zur Verfügung, der hermetisch verschlossen werden kann. 39. Ausarbeiten eines Reinigungsplans mit besonderem Schwerpunkt auf dem Bad und der sanitären Anlagen 40. Putzen mit Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel 41. Bei Teppichboden auf die Reinigung der Staubsaugerfilter achten, um jegliche Ausbreitung zu vermeiden und beim Staubsaugen und Lüften eine Maske tragen 42. Intensivieren Sie die Reinigung für alles, was der Kunde häufig berührt (Türgriffe, Wasserhähne, Fernbedienungen usw.). 43. Für die gesamte Bettwäsche (Matratzen, Bettdecken, Decken): Um die potentielle Kontamination zu begrenzen, stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist und dass Reservierungen geplant werden, wobei das Überleben des Virus auf den Geweben zu berücksichtigen ist (ca. 12 Stunden). 44. Trennen Sie den Wäschewagen für 	<p><i>Reinigungsplan</i></p> 
--------------------------	--	--	--

		<p>schmutzige Wäsche vom Wäschewagen für saubere Wäsche, um eine potenzielle Kontamination zu vermeiden.</p> <p>45. Vermeiden, dass die verschmutzte Wäsche zu lange auf den Etagen verweilt (z.B.: damit beginnen, die schmutzige Wäsche aus den Zimmern zu holen und sie unverzüglich in die Wäscherei zu bringen)</p> <p>46. Sorgen Sie für einen wirksamen Schutz beim Umgang mit Hotelwäsche oder bei der Reinigung von Gästekleidung (Maske*, Visier, Handschuhe).</p>	
<p>5. Zugang der Kunden Restaurant/Hotels</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. Kommunizieren Sie die Zugangsmodalitäten zum Restaurant 2. Den Kunden während der Reservierung klare Anweisungen geben (Uhrzeit für den Check-in und den Check-out für das Hotel, Zutrittsverbot im Falle von Symptomen, Vorsehen einer Vorgehensweise bei Verspätung) 3. Wenn möglich, bevorzugen Sie einen separaten Ein- und Ausgang für das Restaurant 4. Installieren Sie am Eingang ein Hinweisschild mit der zu befolgenden Vorgehensweise, einer Erinnerung an die Verhaltens-Schutzmaßnahmen und den Mindestabstand 5. Stellen Sie Händedesinfektionsmittel für den Kunden am Eingang bereit 6. Den Kunden auf das Einhalten des Mindestabstands aufmerksam machen 7. Darauf achten, dass der Kunde eine Maske* trägt, wenn er sich im 	<p>Poster Kundeninformationen, anzupassen vom Unternehmen </p>

		Restaurant/Hotel bewegt	
Nutzung der Gemeinschaftsräume			
6. Umkleideräume des Personals		<ol style="list-style-type: none"> 1. Auf die Anzahl der Personen achten, die gleichzeitig den Umkleideraum benutzen. 2. Anweisungen geben für die Benutzung der sanitären Anlagen. 3. Intensivieren der Reinigungsmaßnahmen. 	<p><i>Poster „Schutzmaßnahmen in den Umkleideräumen Spezielle Anweisungen“ Umkleideräume</i></p> 
7. Speiseraum		<ol style="list-style-type: none"> 1. Auf die Anzahl der Personen achten, die gleichzeitig im Raum sind. 2. Speiseraum so anordnen, dass ein Mindestabstand von 2 m zwischen den Mitarbeitern eingehalten werden kann 3. Einführen einer Vorgehensweise zum Händewaschen vor und nach dem Essen 4. Pausenzeiten adaptieren und Rotation einplanen 5. Reinigungsplan erstellen 6. Nutzungsvorschriften für das Geschirr festlegen 7. Tretabfalleimer (mit Deckel) für die Abfälle einplanen. 	<p><i>Poster „Schutzmaßnahmen im Speiseraum – Spezielle Anweisungen“</i></p>  <p><i>Reinigungsplan</i></p> 
8. Sanitäre Anlagen		<ol style="list-style-type: none"> 1. Intensivieren der Reinigung, Erstellen eines Reinigungsplans 2. Auf ausreichenden Vorrat der Verbrauchsartikel achten: Papiertücher, Seife und Händedesinfektionsgel 3. Tretabfalleimer (mit Deckel) für die Abfälle einplanen. 	<p><i>Poster „Händewaschen“</i></p> 
Arbeitsorganisation			
9. Mindestabstand von 2 m		Einplanen von Markierungsbereichen auf dem	<p><i>Poster „Tragen Sie eine</i></p> 

		Boden oder eines anderen Mittels zur Signalisierung. Falls nicht möglich, Einrichten von Schutzmaßnahmen: <ol style="list-style-type: none"> Sind physische Barrieren oder Trennungen mit leicht abwaschbarem/desinfizierbarem Material (z.B. Plexiglas) realisierbar? Minimieren der Kontaktdauer bei einem Abstand < oder = 2 m? Bereitstellen von Schutzmaterial (Masken*, Handschuhe) 	<i>Maske“</i>
10. Arbeitsmittel/Werkzeug		<ol style="list-style-type: none"> Auf die korrekte Handhabung der Arbeitsmittel/Werkzeuge achten (Tragen der Handschuhe, regelmäßige Reinigung) Wenn möglich, den Austausch von Material vermeiden, vorzugsweise Benutzung von zugeteilten Arbeitsmitteln/Werkzeugen Aufstellen eines Reinigungsplans für das Material 	<i>Poster „An- und Ausziehen der Handschuhe“</i>  <i>Reinigungsplan</i> 
11. Arbeitskleidung		<ol style="list-style-type: none"> Informieren Sie den Arbeitnehmer über die Vorgehensweisen bei der Verwendung der Arbeitskleidung. Die Kleidung bei mindestens 60 ° waschen Stellen Sie hermetisch verschließbare Plastikbeutel (Müllbeutel, Gefrierbeutel usw.) bereit, in denen die Kleidung vor dem Waschen aufbewahrt oder mit nach Hause genommen werden kann. 	<i>Poster „Selbstständig zu reinigende Arbeitskleidung – Empfehlungen für den eigenen Schutz“</i> 
12. Persönliche Schutzausrüstung PSA		Auf eine korrekte Benutzung der Handschuhe und Masken* achten	Korrekte Benutzung der PSA - <i>Poster „An- und Ausziehen der Handschuhe“</i>  - <i>Poster „Tragen Sie eine Maske“</i> 

13. Reinigung der Räumlichkeiten		Vorsehen eines Reinigungsplans	Reinigungsplan 
Personalmanagement			
14. Besonders anfällige Personen (Risikogruppenzugehörigkeit)		<ol style="list-style-type: none"> 1. Identifizieren Sie gefährdete Personen. 2. Stellen Sie sicher, dass diese Personen gut geschützt sind. 	Attest über Risikogruppenzugehörigkeit  Informationsblatt für Arbeitnehmer „Welche medizinischen Kriterien gelten für den Zugang zum Betrieb?“ 
15. Auswahl der Teams		<ol style="list-style-type: none"> 1. Vermeiden Sie so weit wie möglich eine Teamrotation und schränken Sie so den Kontakt ein, falls eine Person Covid-19-positiv getestet wird. 2. Im Service: unterschiedliche Kontakte zwischen Kunden und Mitarbeitern einschränken: z.B. derselbe Kellner für dieselben Tische. 	