

COVID-19

HORESCA-LEITFADEN EMPFEHLUNGEN

Das Grundlagendokument
für eine schrittweise Wiederaufnahme der Tätigkeiten







Liebe Mitglieder,

Wir haben gerade die schlimmste Krise der Nachkriegszeit durchlebt. Diese Gesundheitskrise hat sich nach und nach zu einer Wirtschaftskrise entwickelt, deren Ausmaße denen des Wall Street-Crashes im Jahr 1929 ähneln. Sie wird erst dann überwunden sein, wenn ein Medikament oder ein wirksamer Impfstoff zur Verfügung stehen.

Die HORESCA hat alles dafür getan, die Interessen unserer Branche zu verteidigen, was sämtliche von der Regierung eingerichteten Beihilfen unter Beweis stellen, darunter die nicht rückzahlbaren Direktbeihilfen für Kleinunternehmen und KMU sowie die seitens des Ministerium für Wirtschaft, Generaldirektion für Mittelstand für unsere Branche eingerichteten rückzahlbaren Beihilfen, sowie die Kurzarbeit, in deren Genuss die Branche vor der Corona-Pandemie nicht kam.

Um unsere Unternehmen nach der Aufhebung der Ausgangsbeschränkung bestmöglich auf die Wiederaufnahme ihrer Geschäftstätigkeiten vorzubereiten, haben wir eine Kommunikationsstrategie ausgearbeitet, die sich an die Unternehmen und die Verbraucher richtet.

Zu diesem Zweck haben wir die Kampagne und das Label „**SAFE TO SERVE**“ ins Leben gerufen.



Aus diesem Grund hat der HORESCA-Verband den vorliegenden Leitfaden mit Gesundheitsempfehlungen für die Branche entwickelt. Es ist von entscheidender Bedeutung, dass sich sämtliche Unternehmen solange wie nötig an die erforderlichen gesundheitlichen Maßnahmen halten, um die Sicherheit und Gesundheit unserer Mitarbeiter, aber auch und vor allem unserer Gäste zu gewährleisten.

Das vorliegende Handbuch ist Bestandteil der Kampagne zur Wiedereröffnung der Unternehmen, die mit einer Kommunikationsstrategie für die Verbraucher und demnach für unsere Gäste einhergeht. Sie soll den Gästen zeigen, dass wir sämtliche erforderlichen Maßnahmen ergriffen haben, um ihnen optimalen Gesundheitsschutz zu garantieren, damit sie in unseren Restaurants, Cafés und Hotels eine angenehme und gesellige Zeit verbringen können.

Zum Wohle unserer Unternehmen und uns aller ist es von entscheidender Bedeutung, dass Sie unsere Empfehlungen beachten und sich an die Sicherheitsvorschriften halten.

Wir danken dem Ministerium für Wirtschaft, der Generaldirektion für Mittelstand und der Generaldirektion für Tourismus sowie der Handelskammer des Großherzogtums Luxemburg für ihre Unterstützung.

Gemeinsam mit unserem Präsidenten und unserem gesamten Vorstandsteam übermitteln wir Ihnen, liebe Mitglieder, unsere besten Wünsche.

François Koepp
Generalsekretär, HORESCA

Heutzutage stellen Hygiene und Sauberkeit bedeutende Herausforderungen für das Image dar, das die Unternehmen bei ihren Gästen aber auch bei ihren Arbeitnehmern genießen. Die Hygiene der Räumlichkeiten ermöglicht die Ausübung des Berufs unter guten Bedingungen und steigert das Wohlbefinden.

Daher müssen es sich die Unternehmen auch in dieser Zeit der COVID-19-Epidemie zur Priorität machen, Präventionsmaßnahmen zum Gesundheitsschutz der Mitarbeiter anzunehmen und für deren Sicherheit und die Sicherheit der Gäste zu sorgen.

In unserer Branche bestehen die Hauptrisiken am Arbeitsplatz im Zusammenhang mit COVID-19 in dem im Zuge der beruflichen Tätigkeit erfolgenden Kontakt mit anderen Personen (bei denen es sich um Arbeitskollegen oder auch um Gäste handeln kann).

SEIEN SIE BEREIT FÜR DIE WIEDERERÖFFNUNG IHRES BETRIEBS!



VOR DER ÖFFNUNG

- Spülen Sie die Kaltwasserleitung mindestens 5 Minuten lang. Die Temperatur des Warmwassers muss sich auf mindestens 55°C belaufen (vorbeugende Legionellenbekämpfung).
- Hängen Sie sämtliche für die Gäste nützlichen Informationen an einer gut sichtbaren Stelle aus (Erinnerung an die Sicherheitsvorschriften, Organisation des Service, Zutrittsbedingungen, Organisation der Warteschlangen, Zahlungsbedingungen, Warenabholung, Möglichkeit zur telefonischen oder elektronischen Aufgabe von Bestellungen zur Begrenzung der Wartezeit im Restaurant).
- Richten Sie wenn möglich getrennte Verkehrsflüsse zwischen dem Eingang und dem Ausgang ein (nur eine Laufrichtung).
- Vergewissern Sie sich über die ständige Versorgung mit Verbrauchsgütern (Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Papier zum Hände abtrocknen, Masken, Handschuhe, Schutzkittel...).
- Entfernen Sie außer im Falle des Verkaufs während dieser Zeit sämtliche Zeitungen und Bücher in Papierform.
- Sie haben einen Aufzug? Weisen Sie sichtbar auf den Sicherheitsabstand hin oder begrenzen Sie die Anzahl der Benutzer.
- Sie haben eine Klimaanlage? Sorgen Sie für die regelmäßige Reinigung der Filter seitens eines qualifizierten Unternehmens.
- Markieren/kennzeichnen Sie den Sicherheitsabstand an strategischen Stellen.
- Passen Sie die Zeitfenster unter Berücksichtigung der Mitarbeiterbelastung und der verstärkten Hygienemaßnahmen an die Entwicklung der Tätigkeit und die wöchentlichen Öffnungszeiten an.
- Arbeiten Sie soweit möglich in festen Teams. Teilen Sie die Arbeitsteams strikt auf, um die Infektion eines Mitarbeiters und die daraus folgende Quarantäne sämtlicher Mitarbeiter zu vermeiden.
- Passen sie die auf Ihrem Reinigungsplan angegebenen Reinigungshäufigkeiten an. Erstellen Sie einen Reinigungs-/Desinfektionsplan unter Angabe der Häufigkeit und überwachen Sie die Reinigung und Desinfektion der Räumlichkeiten, Arbeitsflächen, Arbeitsgeräte, Werkzeuge, Türgriffe und Türknaufe, des Kassenbereichs, der Betriebsanlagen, der gemeinsam genutzten Arbeitsgeräte (Kaffeemaschinen, usw.) und allgemeiner ausgedrückt sämtlicher Gegenstände und Oberflächen, die (durch den Kontakt mit den Händen) infiziert sein könnten.
- Definieren Sie die Risikoarbeitsplätze und erstellen Sie Verfahren mit Anweisungen, wie beispielsweise für das Abräumen der Gästetische im Restaurant oder die Reinigung der Hotelzimmer.

IHR PERSONAL



VOR DER WIEDERERÖFFNUNG ZU ERGREIFENDE MASSNAHMEN

- 1 Stellen Sie sicher, dass sämtliche am Arbeitsplatz anwesenden Arbeitnehmer die erforderlichen Informationen über die einzuhaltenden Schutzmaßnahmen erhalten und verstehen.
- 2 Stellen Sie sicher, dass Arbeitnehmer, die Symptome aufweisen oder mit dem COVID-19 infiziert wurden, zu Hause bleiben. Sie werden gebeten ihren Arzt zu kontaktieren.



DIE UMKLEIDE DER MITARBEITER (An- und Entkleiden)

- Sorgen Sie für eine zeitversetzte Ankunft der Arbeitnehmer, um jedem zu ermöglichen, sich allein in der Umkleidekabine umzuziehen, oder um die Einhaltung der Kontaktsperre zu ermöglichen.
- Sorgen Sie für das ausreichende Vorhandensein von Arbeitskleidung, um den Arbeitnehmern vor jedem Dienstantritt das Umziehen zu ermöglichen, oder stellen Sie ihnen einen Einweg-Sicherheitskittel bereit oder passen Sie die Häufigkeit der Reinigung und des Kleidungswechsels der Mitarbeiter an. Sofern die Reinigung der Kleidung extern erfolgt, richten Sie unter Berücksichtigung der Begrenzung der gleichzeitigen Tätigkeit mehrerer Personen bzw. der Einhaltung der Mindestabstände einen für den Lieferanten zugänglichen Bereich für die Lagerung der hermetisch verschlossenen schmutzigen Kleidung und die Rückgabe der sauberen Kleidung ein.

WIE SCHÜTZT MAN SICH SELBST? WIE SCHÜTZT MAN ANDERE?

Auch Sie können Träger des Virus sein und diesen übertragen.

DIE WESENTLICHEN SICHERHEITSMASSNAHMEN



DIE HÄNDE

- Regelmäßiges und richtiges Waschen mit Wasser und Seife oder je nach Bedarf mit Händedesinfektionsmittel. Nach der Verwendung jedes gemeinsam verwendeten Geräts Hände waschen oder desinfizieren.
- Kein Händeschütteln und kein Küssen.

Einweghandschuhe oder Arbeitshandschuhe werden zur Handhabung von Abfallbehältern und zur Reinigung/Desinfektion verwendet und dienen dem Schutz der Hände. Im Allgemeinen ist das Tragen von Handschuhen sehr umstritten. Das Virus kann sich auch auf den Handschuhen befinden. Handschuhe verleihen ein falsches Gefühl der Sicherheit.



DAS GESICHT

- Vermeiden Sie die Berührung des Gesichts (Augen, Nase und Mund). Die Hände kommen mit zahlreichen Risikooberflächen in Kontakt.
- Husten und Niesen Sie in die Armbeuge, um Mund und Nase zu bedecken.
- Halten Sie wenn möglich den (derzeit auf 2 Meter festgesetzten) Sicherheitsabstand zu anderen Personen ein. Andernfalls ist das Tragen einer Schutzausrüstung obligatorisch.

SIE MÖCHTEN MASKEN KAUFEN? WAS SIE WISSEN MÜSSEN, UM DIE RICHTIGE WAHL ZU TREFFEN

CHIRURGISCHE MASKEN

Funktion: Verhinderung der Verbreitung der seitens des Trägers ausgestoßenen Tröpfchen auf das Umfeld. Sie schützen auch den Träger selbst vor der Verbreitung der seitens seines Gegenübers ausgestoßenen Tröpfchen. Sie schützen hingegen nicht vor der Einatmung sehr kleiner, in der Luft befindlicher Partikel und bieten keinen wirksamen Schutz vor dem COVID-19-Virus.

Indikationen: Das Tragen von chirurgischen Masken ist in Arbeitssituationen angezeigt, in denen sich die Arbeitnehmer über längere Zeiträume nahe beieinander aufhalten müssen und daher die Abstandsvorschriften nicht einhalten können, vorausgesetzt, sie werden von allen getragen.

COMMUNITY-MASKEN (ALTERNATIVE MASKEN)

Es gibt zahlreiche Hersteller, die sogenannte alternative Masken anbieten, bzw. Personen, die diese von Hand anfertigen. In Frankreich hat die Nationale Agentur für die Sicherheit von Arzneimitteln und Gesundheitsprodukten (ANSM) Kategorien von Masken für den nichtsanitären Einsatz mit Filterkriterien definiert, die erfüllt werden müssen, um zugelassen zu werden.

Funktion: Verhinderung der Verbreitung der seitens des Trägers ausgestoßenen Tröpfchen auf das Umfeld. In geringerem Maße schützen sie den Träger selbst vor der Verbreitung der seitens seines Gegenübers ausgestoßenen Tröpfchen.

Indikationen: Diese alternative Maske „ersetzt“ die chirurgische Maske in Situationen, in denen die Abstandsvorschriften nicht eingehalten werden können, vorausgesetzt, sie werden von allen getragen (am Arbeitsplatz, in den öffentlichen Verkehrsmitteln, in der Öffentlichkeit, in Supermärkten, usw.)



DER KONTAKT

- Begrenzen Sie die Anzahl der Personen, die Kontakt zur Öffentlichkeit haben
- Vermeiden Sie engen Kontakt mit anderen Personen
- Vermeiden Sie den Hand-zu-Hand-Kontakt

ALLGEMEINE TIPPS FÜR DEN TAGESABLAUF BEI DER WIEDERERÖFFNUNG

RÄUMEN SIE DEN MITARBEITERN BEI IHRER ANKUNFT ZEIT ZUM PERSÖNLICHEN AUSTAUSCH EIN UND ERNENNEN SIE EINEN COVID-19-REFERENTEN, DEM DIE NACHSTEHENDEN AUFGABEN OBLIEGEN

- 1 Vermerk sämtlicher seitens der Mitarbeiter bei der Einhaltung der neuen Verfahren und der Beziehung zum Kunden angetroffenen Schwierigkeiten.
- 2 Mitteilung der Empfehlungen der Gesundheitsbehörde zur Prävention von COVID-19.
- 3 Umsetzung der zu ergreifenden Maßnahmen.



- Weisen Sie die Pausen, einschließlich der Mahlzeiteinnahmen, nach einem Turnussystem zu, um die Personenanzahl im Pausenbereich/Pausenraum und im Raucherbereich sowie in den Gästeräumlichkeiten zu begrenzen.
- Erhöhen Sie die Häufigkeit der Reinigung der sanitären Einrichtungen und stellen Sie das Vorhandensein von Seife und Trocknungseinrichtungen sicher.
- Lassen Sie die Türen zwischen bestimmten Räumen wie beispielsweise Küche und Restaurant geöffnet, um den wiederholten Kontakt der Hände mit den Griffen zu vermeiden.
- Vergewissern Sie sich über die ständige Versorgung mit Verbrauchsgütern (Seifen, Händedesinfektionsmittel, Feuchttücher, Müllsäcke...) und die hinreichende Bereitstellung von Tretabfallbehältern und Abfallbehältern mit Deckel, um die Hygiene-Verbrauchsgüter nach dem Gebrauch entsorgen zu können.
- Sorgen Sie für die regelmäßige und wirksame Reinigung und Desinfektion sämtlicher Oberflächen. Sofern eine Desinfektion erforderlich ist, wird ein Viruzid empfohlen. Von der Zugabe von Chlor zu Reinigungsmitteln wird dringend abgeraten! Ein Reinigungsplan ist unerlässlich.

GRUNDLEGENDE BEGRIFFE

Unter Reinigung ist die Beseitigung von physikalischen und chemischen Verunreinigungen zu verstehen.

Unter Desinfektion versteht man die Reduzierung von Mikroorganismen auf ein Niveau, das keine Krankheiten verursachen kann. Ohne vorherige Reinigung ist keine richtige Desinfektion möglich.





WICHTIGE VERHALTENSREGELN FÜR DIE KÜCHE

BEFOLGEN SIE DIE HACCP-GRUNDLAGEN

- Risikomanagement
- Infrastruktur und Wartung
- Mitarbeiterhygiene
- Produktion und Vertrieb, usw...

(Der Leitfaden für gute Hygienepaxis ist bei Horesca erhältlich und bildet die Grundlage für den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln.)

- Warenannahme: Stellen Sie einen Bereich für die Warenannahme zur Verfügung und vermeiden Sie die gleichzeitige Arbeit mehrerer Personen und den Kontakt zum Lieferanten. Der Lieferant darf die Küche nicht betreten. Entfernen und entsorgen Sie die Verpackungen bei der Lieferung in den dafür vorgesehenen Bereichen. Waschen Sie sich danach die Hände.
- Begrenzen Sie die Anzahl der in der Küche anwesenden Personen (beispielsweise durch die Begrenzung der Gerichte auf der Speisekarte...). Andernfalls halten Sie sich an die für die Mitarbeiter geltenden Hygieneschutzmaßnahmen.
- Verwenden Sie wenn möglich persönliche Arbeitsgeräte.
- Stellen Sie eine hinreichende Anzahl nicht manuell zu bedienender Abfallbehälter zur Verfügung.

WICHTIGE VERHALTENSGESAMEN FÜR DEN SERVICE IM RESTAURANT ODER IM CAFÉ

(Bedienung oder Buffet, Mitnahme-Service oder Heimlieferung)

- Statten Sie die Kassen mit durchsichtigen Schutzscheiben aus.
- Halten Sie vorzugsweise den Sicherheitsabstand der Stühle ein. Andernfalls kann beispielsweise eine zwischen den Tischen angebrachte Trennwand aus Glas den Gästen zusätzliche Sicherheit verleihen. Leider haben wir zu diesem Punkt kein klares Feedback von der Regierung erhalten.
- Organisieren Sie den Empfang der Gäste (im Falle von Wartezeiten oder beim Einnehmen der Plätze) und legen Sie die Tischregeln fest:

- 1 das Warten vor der Tischzuweisung
- 2 die Bestellung
- 3 das Servieren der Getränke
- 4 das Servieren der Speisen
- 5 das Abräumen
- 6 die Bezahlung
- 7 das Verlassen des Lokals

- Stellen Sie eine abwaschbare Speisekarte oder auch eine digitale Speisekarte bereit.
- Verwenden Sie vorzugsweise Einwegservietten. Stoffservietten können eine zusätzliche Kontaktquelle beim Abräumen des Tisches darstellen.
- Sofern Sie genügend Mitarbeiter zur Verfügung haben, teilen Sie eine Person zum Servieren der Speisen und eine andere Person zum Abräumen der Teller, des Bestecks, der Gläser, Servietten, usw. ein.

Sie können auch einen Platz einrichten, an den der Gast seinen Teller, sein Besteck, sein Glas und seine Flasche selbst zurückbringen kann. Zur Einhaltung des Abstands zum Gast können Sie eventuell auch die Bedienung mit einem Servierwagen organisieren. Eine weitere Möglichkeit: der Getränke- und Speisenservice erfolgt über die Theke. Der Gast muss seine Bestellung auf Aufruf an der Theke abholen.





- Ermutigen Sie die Gäste zur kontaktlosen Zahlung per Bankkarte. Falls die Bezahlung gleichwohl in bar erfolgt, fassen Sie sich erst nach dem Händewaschen mit der Hand ins Gesicht. Stellen Sie für die Rückgabe von Wechselgeld einen Teller zum Ablegen des Wechselgelds bereit (keine Hand-zu-Hand-Rückgabe). Wechseln Sie regelmäßig den Teller.
- Halten Sie sich an die für die Mitarbeiter geltenden Hygieneschutzmaßnahmen und in maximal möglichem Maße auch an die Hygieneschutzmaßnahmen beim Kontakt mit dem Gast.
- Nachdem der Kunde das Lokal verlassen hat, müssen generell sämtliche Gegenstände und Oberflächen, die möglicherweise berührt wurden (in Kontakt mit den Händen waren), gereinigt oder desinfiziert werden.
- Servieren Sie Getränke vorzugsweise in Einzelflaschen.
- Vermeiden Sie Buffets. Verstärken Sie wenn möglich im Hotel den „Room-Service“.



IM FALLE VON BUFFET-SERVICE

- Schützen Sie alle den Gästen bereitgestellten Produkte, um zu vermeiden, dass Letztere darauf husten, darauf spucken oder diese berühren.
- Schützen Sie die Lebensmittel, die Teller, das Besteck, die Servietten usw. auf der Gästeseite mithilfe einer durchsichtigen Schutzscheibe.
- Das Personal bedient die Gäste am Buffet (einschließlich Besteck, Servietten, usw.)



HEIMLIEFERUNG VON LEBENSMITTELN

Hierzu gibt es ein Merkblatt des Gesundheitsministeriums. Weitere diesbezügliche Informationen finden Sie auf unserer Webseite.



WICHTIGE VERHALTENSREGELN FÜR DIE TOILETTEN/SANITÄRANLAGEN

- Hängen Sie die Häufigkeit der Reinigung der Sanitäranlagen für die Gäste sichtbar aus.
- Sensibilisieren Sie die Gäste in Bezug auf den Sicherheitsabstand und das Händewaschen.
- Überprüfen Sie regelmäßig das hinreichende Vorhandensein von Seife, ggf. Händedesinfektionsmittel und Papierhandtüchern. Setzen Sie keine wiederverwendbaren Stoffhandtücher ein.
- Stellen Sie einen Abfallbehälter mit nicht manuell zu betätigendem Deckel zur Verfügung.
- Schließen Sie jedes 2. Pissoir oder sorgen Sie für eine auf Kopfhöhe angebrachte Abtrennung.



WICHTIGE VERHALTENSREGELN FÜR DIE HOTELREZEPTION

- Statten Sie die Rezeption vorzugsweise mit einer durchsichtigen Schutzscheibe aus.
- Halten Sie sich an die für die Mitarbeiter geltenden Hygieneschutzmaßnahmen und in maximal möglichem Maße auch an die Hygieneschutzmaßnahmen beim Kontakt mit dem Gast.
- Richten Sie einen Bereich für die Ablage der Schlüssel/Karten und Dokumente ein.
- Informieren Sie den Gast (bei Ankunft) klar und deutlich über die im Hotel geltenden Präventionsmaßnahmen.



WICHTIGE VERHALTENSREGELN FÜR DAS HOUSEKEEPING-PERSONAL



ERSTER HANDGRIFF
NACH DEM BETRETEN
DES ZIMMERS:

Das Zimmer lüften!

- Organisieren Sie die neuen Arbeitsbedingungen unter Einbezug der Maßnahmen zum Gesundheitsschutz (Anpassung der Zuweisung der zu reinigenden Zimmer, Aufgabenteilung, Fortbewegung, Vorbereitung der Arbeitsmittel...).
- Bereiten Sie die Bereitstellung des Reinigungswagens sorgfältig vor und achten Sie dabei darauf, nichts zu vergessen, um zu vermeiden, auf der Suche nach einem fehlenden Arbeitsmittel auf einen Kollegen oder einen Gast zu treffen.
- Stellen Sie wenn möglich persönliche Reinigungswägen und Arbeitsgeräte bereit.
- Erstellen Sie den Reinigungsplan in Abhängigkeit von der Beschaffenheit des Betriebs oder der Stockwerke:
 - 1 unter möglicher Vermeidung von zu zweit durchgeführten Arbeiten oder unter deren Beschränkung auf Aufgaben, die dies aufgrund ihrer Beschwerlichkeit erfordern.
 - 2 unter Vermeidung des Aufeinandertreffens des Personals; richten Sie wenn möglich eine Laufrichtung ein.
 - 3 unter Erhöhung der für die Reinigung eines Zimmers vorgesehenen Zeit.
 - 4 unter Planung der insbesondere im Falle von mehrtägigen Gästeaufenthalten beim Umgang mit potenziell kontaminierter Bettwäsche zu ergreifenden Vorsichtsmaßnahmen (die Bettwäsche nicht ausschütteln...).
 - 5 unter Planung der Vorgehensweise im Falle von stark beschmutzter Wäsche (persönliche Schutzausrüstung...).



- Ziehen Sie die schmutzige Bettwäsche ohne Ausschütteln ab.
- Legen Sie die schmutzige Bettwäsche sofort in den Wäschesack.
- Gründliche Reinigung des Badezimmers wenn möglich mit einem Desinfektionsmittel, sorgfältige Reinigung der Armaturen, der Haltegriffe und des Türbands der Dusche und der Türgriffe; Verwendung von verpackten Bechern oder Gläsern zur Beruhigung der Gäste. Ausschließliche Bereitstellung der erforderlichen Anzahl an Hand- und Duschtüchern, da sämtliche Hand- und Duschtücher bei jedem Gästewechsel ausgetauscht werden müssen. Selbiges gilt für Kosmetikprodukte (den Gast darauf hinweisen, dass er das Housekeeping-Personal um Nachschub bitten kann).
- Reinigen Sie sämtliche Oberflächen der Tische usw. mit Seife oder Desinfektionsmittel.
- Reinigen Sie die Bodenflächen mit Seife oder Desinfektionsmittel.
- Saugen Sie Staub.
- Reinigen Sie die Türgriffe, Lichtschalter, Wasserhähne, Fernbedienungen und jedwedes gegebenenfalls mit den Händen in Kontakt gekommene Zubehör besonders sorgfältig.
- Vermeiden Sie das Ausschütteln von Bettwäsche oder Handtüchern.
- Vermeiden Sie jedweden Kontakt des Gesichts mit der Bettwäsche, den Handtüchern oder jedem Gegenstand, der mit einem Gast in Kontakt gekommen sein könnte.
- Legen Sie benutzte Bettwäsche und Handtücher unverzüglich in den Wäschekorb und achten Sie auf die Einhaltung des Abstands zwischen sauberer und schmutziger Wäsche.
- Lagern Sie möglichst wenige Wägen mit Schmutzwäsche in dem Personal zugänglichen Räumlichkeiten oder verwenden Sie geschlossene Wäschewägen.
- Schützen Sie sich beim Wäschewechsel und bei der Reinigung.

FR

Ce guide est également disponible en français :

www.horesca.lu

ENG

This guide is also available in English:

www.horesca.lu



Die in diesem Leitfaden enthaltenen Informationen dienen lediglich zur Orientierung. Er enthält viele nützliche und praktische Informationen, die wir bis dato auf Ebene der europäischen Verbände sammeln konnten.

Die darin angegebenen Empfehlungen zielen darauf ab, einen der aktuellen Situation angepassten Gästeservice einzurichten. Diese Empfehlungen können sich (infolge der seitens der Regierung getroffenen Beschlüsse) ändern. Wir legen Ihnen nahe, unsere Webseite zu konsultieren, um die neuesten Entwicklungen herunterzuladen und sich über die neuesten Empfehlungen im Servicebereich zu informieren.

www.horesca.lu

Auf unserer Webseite finden Sie auch Checklisten für die verschiedenen Arbeitsplätze und die Veröffentlichung sämtlicher zur Verfügung stehenden Finanzhilfen.

In Zusammenarbeit mit dem Arbeitsmedizinischen Dienst des Industriesektors (STM) arbeiten wir gegenwärtig an einem zusätzlichen Leitfaden für Ihre Mitarbeiter. Dieser Leitfaden ersetzt nicht den Leitfaden für gute Hygienepraxis gemäß der Verordnung 882/2004.





Fédération Nationale des Hôteliers, Restaurateurs et Cafetiers
du Grand-Duché de Luxembourg
HORESCA a.s.b.l.

7, rue Alcide de Gasperi
L-1615 Luxembourg

(+352) 42 13 55-1
c.ries@horesca.lu
horesca.lu

 horesca.lu

 horesca