

# FOODSERVICE & TAKE-AWAY HYGIENERICHTLINIEN

SARS-CoV-2 (Coronavirus und COVID-19)

IHR WEGWEISER ZUR  
PROFESSIONELLEN  
REINIGUNG

Pro Formula

Diversey



## Allgemeiner Leitfaden für kontaktlosen Foodservice & Take-Aways:

-  Bestellungen sollten nicht persönlich entgegen genommen werden sondern telefonisch oder online.
-  Richten Sie in Ihrem Lokal eine getrennte, berührungsfreie Sammelzone ein um den Kontakt zwischen Essenszubereitung und Übergabe zu vermeiden.
-  Verwenden Sie gestaffelte Abholzeiten - Kunden sollten nicht eintreten, bevor ihre Bestellung bereit ist.
-  Um eine kontaktlose Zahlung zu gewährleisten, sollen die Kunden nacheinander in Lokal eintreten um Ihre Bestellungen abzuholen und zu bezahlen.
-  Verhindern Sie Menschenansammlungen außerhalb des Geländes und nutzen setzen Sie Systeme ein um die 2 Meter Abstand in der Warteschlange sicherzustellen.

## Anleitung für das Restaurantpersonal

-  Alle Mitarbeiter müssen die grundlegenden Schutzmaßnahmen befolgen (u.a. häufiges Händewaschen für mind. 20 Sekunden, Einhalten von 2 Metern Abstand und berührungslose Begrüßung)
-   Mitarbeitende sollten bei Symptomen nicht zur Arbeit kommen und zu Hause bleiben.
-  Die Behälter für die Mahlzeiten müssen ordnungsgemäß verschlossen sein.
-  Der Kurier platziert die Behälter offen, damit das Restaurantpersonal die Mahlzeit direkt reinlegen kann.
-  Besondere Aufmerksamkeit sollte der Reinigung und Desinfektion aller Oberflächen und Utensilien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gewidmet werden.

## Anweisungen für den Kurier

-  Alle Mitarbeiter müssen die grundlegenden Schutzmaßnahmen befolgen (u.a. häufiges Händewaschen für mind. 20 Sekunden, Einhalten von 2 Metern Abstand und berührungslose Begrüßung)
-   Mitarbeitende sollten bei Symptomen nicht zur Arbeit kommen und zu Hause bleiben.
-  Wenn man vor dem Restaurant wartet, sollte man darauf achten, dass ein Abstand von mindestens 2 Metern eingehalten wird.
-  Der Kurier informiert den Kunden über seine Ankunft und befolgt einen Mindestabstand von 2 Metern zur Tür, bevor diese vom Kunden geöffnet wird.
-  Die Auslieferungsausrüstung muss regelmäßig gereinigt und desinfiziert werden, insbesondere die Bereiche, die mit den Händen in Berührung kommen. Dies kann mit Desinfektionstüchern oder mit einem mit Reinigungs-/ Desinfektionsmittel benetzten Tuch vorgenommen werden.

Die folgenden Produkte werden empfohlen, um angemessene Reinigungs- und Hygienemaßnahmen zu gewährleisten.



Cif Professional Allzweck-Reinigungstücher



OMO Professional Disinfectant 90 Wäschen



DOMESTOS Professional Citrus



DOMESTOS Professional Original



Cif Professional Desinfektionsreiniger



Cif Professional Desinfektionsreiniger Konzentrat