

# RICHTLINIEN FÜR BEWÄHRTE PRAKTIKEN HANDHYGIENE, REINIGUNG, ABFALLMANAGEMENT UND SICHERHEIT IN GASTRONOMIEEINRICHTUNGEN



Der essenzielle Ratgeber für alle Gastronomiebetriebe, die praxisbewährte Methoden im Bereich Hygiene, Sicherheit und Abfallmanagement umsetzen wollen.



Die Wichtigkeit von Hygienevorschriften im Gastgewerbe ist nicht neu. Bereits vor 2020 wurden Restaurants intensiven Prüfungen unterzogen.

Kunden werden mit einem Bedürfnis nach mehr Hygiene und Sauberkeit zurückkehren und sind erwarten selbstverständlich, dass Einrichtungen entsprechend makellos.

## TIPPS

**HANDHYGIENE** – Regelmäßiges und gründliches Händewaschen sowie die Verwendung von Hände-Desinfektionsmitteln hilft die Verbreitung von Keimen und Infektionen zu verhindern.

**REINIGUNG** – Regelmäßiges Reinigen der Oberflächen hält diese frei von Mikroben und verhindert die Verbreitung von Keimen.

**ABFALLMANAGEMENT** – Die Isolierung kontaminierter Abfälle beschränkt das Risiko einer Kreuzkontamination.

**SICHERHEIT** – Die Einhaltung eines Sicherheitsabstandes sorgt für den Schutz der Mitarbeiter und Kunden.

# BEWÄHRTE PRAKTIKEN

## EINFÜHRUNG WIRKSAMER RICHTLINIEN IN GASTRONOMISCHEN EINRICHTUNGEN

Institutionen wie die Weltgesundheitsorganisation (WHO) und die Internationale Arbeitsorganisation (ILO) stellen Richtlinien zur Verfügung, um Einrichtungen bei der Ausstattung und Vorbereitung auf die Rückkehr zum Normalbetrieb zu unterstützen. Sie decken vier zentrale Bereiche ab:



### HANDHYGIENE

Die Gastronomie kennzeichnet sich vor allem durch eine enge Interaktion zwischen Personal und Kunden. Umso wichtiger ist es, dass alle Einrichtungen die neuesten Richtlinien in ihre Betriebsabläufe integrieren:

- Aktualisieren Sie die Beschilderung in Toiletten, Küchen, Lagerbereichen sowie im Eingangsbereich, um das Bewusstsein bewährter Handwaschpraktiken zu fördern.
- Statten Sie Toiletten mit ausreichend Papierhandtüchern aus, die zum Händetrocknen den Heißluftgeräten vorgezogen werden.
- Stellen Sie Handdesinfektionsmittel in allen Personal- und Kundenbereichen, nicht nur in Toiletten, zur Verfügung.



### REINIGUNG

Während saubere Oberflächen für die Küchenhygiene von zentraler Bedeutung sind, muss dieser Ansatz nun gemäß den neuesten Richtlinien in allen Bereichen Anwendung finden:

- Überprüfen und **verbessern Sie Reinigungsrichtlinien mit Schwerpunkt auf häufige Kontaktbereiche** (Tische, Türen, Theken) und Austauschstellen (Geld, Speisekarten, Rechnung).
- Lüften Sie vor der Wiedereröffnung alle Räumlichkeiten gut durch.



### ABFALLMANAGEMENT

Ein gutes Abfallmanagement war für die Minimierung von Schädlingsproblemen schon immer essenziell, dennoch gilt es Abfallverfahren neu anzupassen, um postpandemische Gegebenheiten zu berücksichtigen:

- Nehmen Sie offenstehende Abfallbehälter aus dem Betrieb und **ersetzen Sie diese durch Abfalleimer mit Deckel**.
- Dort, wo sich Abfall ansammelt, sollten Vorkehrungen für die Reinigung der Behälter zwischen Einsätzen getroffen werden.
- Stellen Sie **mehrere Handhygienestationen in unmittelbarer Nähe für Mitarbeiter**, die mit Abfallentsorgung zu tun haben, auf.



### SICHERHEIT

Obwohl Gastronomieeinrichtungen sich hauptsächlich mit Essen beschäftigen, ist soziale Distanzierung ebenfalls ein wichtiges Thema und muss weiterhin bei allen Interaktionen berücksichtigt werden.

- Ein geordnetes Anstehen in der Warteschlange auf der Straße wird bevorzugt. Sollte dies nicht gelingen, helfen Absperrungen um Distanz zu wahren.
- Wo ein Abstand von 2 m nicht möglich ist, sollten Stellwände aufgebaut werden, um den direkten Kontakt mit anderen zu minimieren.
- Gestalten Sie Ihren Arbeitsbereich so, dass Mitarbeiter Seite an Seite oder mit dem Rücken zueinander stehen, um den unmittelbaren Kontakt zu vermeiden.

## TIPP

Eine klare Kommunikation Ihrer Richtlinien für Handhygiene, Reinigung, Sicherheit und Abfallmanagement fördert die Akzeptanz dieser Maßnahmen und führt zu einem Einstellungswandel, was die Sicherheit aller gewährleistet.

# UNSERE LÖSUNG

## BEREITSTELLUNG BEWÄHRTER METHODEN MIT DEN RICHTIGEN PRODUKTLÖSUNGEN



Das Arbeitsplatz-Essentials-Sortiment von Rubbermaid Commercial Products enthält eine Vielzahl von Produkten, die budgetschonend zur Umsetzung erhöhter Hygienestandards beitragen.

### HANDHYGIENE

Unser Sortiment umfasst wandmontierte Seifenspender und freistehende Handhygienestationen, die in der gesamten Einrichtung eingesetzt werden können. Das Risiko einer Kreuzkontamination wird in manuell betriebenen Einheiten durch integrierte antimikrobielle Berührungspunkte reduziert. Bei berührungsfreien Spendern wird der Kontakt mit dem Benutzer vollständig eliminiert.

Handhygieneeinheiten werden durch versiegelte Nachfüllungen mit hohem Fassungsvermögen ergänzt, die Seife oder Hände-Desinfektionsmittel enthalten und so eine flexible Handhygienelösung für die Benutzer darstellen.



### REINIGUNG

HYGEN™ -Tücher und -Wischnoppbezüge sind ideal für die Oberflächenreinigung, selbst dort, wo es Einschränkungen für Reinigungsprodukte gibt. Ihre Mikrofaserzusammensetzung entfernt 99,9 % der Mikroben, unabhängig davon, ob sie mit einem aktiven SARS-COV-2 Desinfektionsmittel oder mit einer neutralen Lösung verwendet werden. Eine Farbpalette minimiert das Risiko einer Kreuzkontamination während eines Reinigungszyklus. Einwegtücher und -mopps sind ebenfalls erhältlich und sorgen für eine zusätzliche Reduzierung des Risikos einer Kreuzkontamination.



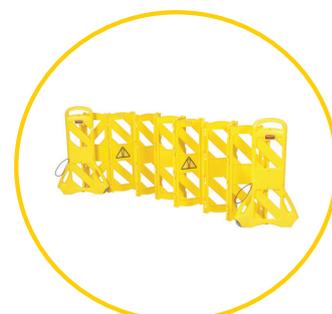
### ABFALLMANAGEMENT

Unser Sortiment an Abfallmanagementprodukten bietet Sicherheit, indem kontaminierte Abfälle in einem geschlossenen System isoliert werden. Durch die Isolierung der entsorgten Materialien von der Außenwelt, wird die Verbreitung von Keimen verhindert. Das Fußpedal ermöglicht eine handfreie Bedienung und bietet eine weitere Schutzmaßnahme gegen Kontaminationen. Dank der glatten Oberflächen und der robusten Konstruktion lassen sich die Geräte zwischen Einsätzen leicht reinigen, sodass bleibende virale Bedrohungen beseitigt werden.



### SAFETY

Unsere Sicherheitsbarrieren sind leichtgewichtig und für den Dauereinsatz in Bereichen mit hoher Personenfrequenz ausgelegt, da sie sich leicht aufstellen und verstauen lassen. Sobald die Schranken aufgestellt sind, sorgen sie dafür, dass soziale Distanzierungsvorschriften an Schaltern, Fenstern und anderen Kundenberührungspunkten eingehalten werden können. Außerdem lassen sich Bewegungen in offenen Räumen auf diese Weise besser steuern und spontane Einbahnsysteme einrichten.



Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte unter [RCPenquiries@newellco.com](mailto:RCPenquiries@newellco.com)



ABFALL-  
MANAGEMENT



REINIGEN



SICHERHEIT



MATERIAL  
HANDHABUNG



HAND-  
HYGIENE



GASTRONOMIE



[www.rubbermaid.eu](http://www.rubbermaid.eu)