

# Von wegen Infektionsherde!

Ihren Büroküchen sollten Unternehmen in Pandemiezeiten besonderes Augenmerk schenken, um ihre Beschäftigten auch bei der Zubereitung von Mahlzeiten und in den Kaffeepausen bestmöglich zu schützen.



## Haben Sie alles bedacht? Drei Tipps für Führungskräfte

### Alles sauber?

Gerade in Zeiten des Coronavirus ist eine regelmäßige, intensive Flächenreinigung mit geeigneten Reinigungsmitteln wichtig. Zur Handreinigung sollten Flüssigseife und Papiertücher zum Abtrocknen bereitstehen. Schwamm, Spülmittel, Spülhandschuhe und Papiertücher sind stets ordentlich griffbereit.

### Wartezone eingerichtet?

Überlegen Sie, wo die Beschäftigten sich aufhalten, wenn die Küche gerade benutzt wird. Eine Wartezone sollte ausgeschildert sein.

### Schnell informieren?

Alle relevanten Regeln wie Hygienemaßnahmen zur Benutzung der Küche sollten möglichst gut sichtbar sein. Mit einem Aushang an Ort und Stelle bringen Sie alle auf den gleichen Informationsstand.

## Fünf Tipps für die Nutzerinnen und Nutzer:

### Bitte einzeln eintreten

Um die Mindestabstände auch hier zu gewährleisten, nutzen Sie die Küche bitte nur einzeln.

### Mund-Nasenschutz aufsetzen

Bitte tragen Sie konsequent eine geeignete Maske, wenn Sie in der Küche sind.

### Jeder ist für seine Sachen verantwortlich

Bitte waschen Sie Ihr benutztes Geschirr selbst ab oder räumen Sie es selbst in die Spülmaschine, so dass andere Beschäftigte es nicht anfassen müssen.

### Nicht verweilen

Vor der Pandemie galten Kaffeeküchen als Erholungsraum und informelle Informationszentrale zugleich. Nun heißt es schnell sein, um auch anderen Beschäftigten die Nutzung zu ermöglichen.

### Hände reinigen

Vor und nach dem Betreten der Küche ist eine intensive Handreinigung mit Seife oder die Desinfektion der Hände mit einem geeigneten Handdesinfektionsmittel durchzuführen.