

RAUS AUS DEM CORONA-LOCKDOWN

Hygienemaßnahmen in der Logistik für den gelungenen Restart



RAUS AUS DEM CORONA-LOCKDOWN

Hygienemaßnahmen in der Logistik für den gelungenen Restart

- Vermeidung von Kontaktstellen (Fahrer - kaufmännische Mitarbeiter) -> Papiere werden über Glasscheibe übergeben, Verständigung per Handy bzw. Funk
- Keine überlappenden Schichten
- Eigene Fahrer tragen beim Verladen Mund-Nasen-Schutz
- Entladung der Fahrzeuge nur durch die eigenen Mitarbeiter und nicht durch die Fahrer, Fahrer stehen, wenn Dokumentation der Entladung nötig ist, auf Abstand
- Nutzung von Handschuhen, Desinfektionsmittel, Hände waschen, Einhalten der Hygieneregeln
- Wo immer möglich: Homeoffice bzw. Einzelbüro
- Keine Nutzung von Aufenthaltsräumen
- Gruppen werden getrennt, um immer Backups zu haben
- Fahrer sind derzeit nur im Binnenverkehr eingesetzt, kein grenzüberschreitender Verkehr durch eigene Fahrer
- Vermeidung von Frachtpapieren usw., möglichst digitale Verwaltung
- Kfz-Werkstatt komplett „isoliert“, Tore zu, kaputte Fahrzeuge werden außen abgestellt, Lieferanten sollten die Werkstatt nicht betreten
- Bei Montagearbeiten mit mehreren Personen Mund-Nasen-Schutz
- Höchstgrenzen für die Anzahl an Personen, die sich in Wartebereichen oder Sanitäreinrichtungen aufhalten dürfen
- Mindest-/Sicherheitsabstände zwischen wartenden Personen
- Grundsätzliche Vermeidung direkter Kontakte zwischen Betriebspersonal in Terminals und den Fahrern
- Kundengespräche, wenn überhaupt, nur im kleinen Kreis mit max. 2 Personen
- Videokonferenzen zum Aufrechterhalten der Kundenbeziehungen
- Verhaltens- und Hygieneregeln in den Terminals für die Fahrer
- Tragen von Schutzausrüstung
- Verbleib von Fahrern in ihren Kabinen, z. B. bei der Eingangskontrolle
- Schnellstmögliches Abholen von Ladeeinheiten im Empfang
- Kein zeitweises oder dauerhaftes Abstellen von Containern, wird aber dauerhaft nur schwer zu realisieren sein, da die Seehäfen bereits wieder volllaufen und Platz im Hinterland benötigen

Quellen: <https://www.ihk-muenchen.de/corona-unternehmen-hygiene/>
https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=1
<https://www.bgbau.de/themen/sicherheit-und-gesundheit/coronavirus/#c17484>

Nützliche Links

Bundesagentur für Arbeit: www.arbeitsagentur.de

→ Informationen zum Kurzarbeitergeld:

https://www.arbeitsagentur.de/datei/kug-corona-virus-infos-fuer-unternehmen_ba146368.pdf

Bundesministerium für Arbeit: www.bmas.de

→ Informationen zu Arbeitsrecht und Arbeitsschutz

Bundeswirtschaftsministerium: www.bmwi.de

→ Erklärungen zu gesetzlichen Änderungen

Bundesfinanzministerium: www.bundesfinanzministerium.de/corona

→ Informationen zum „Corona-Schutzschild für Deutschland“:

KfW Förderbank: www.kfw.de

→ Informationen zu Hilfskrediten:

<https://www.kfw.de/KfW-Konzern/Newsroom/Aktuelles/KfW-Corona-Hilfe-Unternehmen.html>

Fachverband Gastronomie- und Großküchenausstattung (GGKA): www.ggka.de

→ Corona-Fact-Sheets für Fachhändler, Planer und Lieferanten

DEHOGA Bundesverband: www.dehoga-bundesverband.de

→ Zahlreiche Informationen zur Coronakrise: <https://www.dehoga-corona.de/>

→ Betriebliche Maßnahme bei Wiedereröffnung:

https://media.hotellerie.de/media/docs/ideensammlung_betriebliche_massnahmen_zum_wiederhochfahren1.pdf

IHA Hotelverband Deutschland: www.hotellerie.de

→ Vorschläge für Hygienekonzepte:

https://media.hotellerie.de/media/docs/ideensammlung_betriebliche_massnahmen_zum_wiederhochfahren1.pdf

TÜV SÜD: www.tuvsud.de

→ Checkliste zu Hygienemaßnahmen im Arbeitsbereich mit Lebensmitteln:

<https://www.tuvsud.com/de-de/-/media/de/product-service/pdf/sonstiges/lebensmittel/fsi-checkliste-2-gastronomie.pdf?la=de-de&hash=5E450E59FE1C068C9A5568266ECF6D50&hash=5E450E59FE1C068C9A5568266ECF6D50>

Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe: www.bgn.de

→ Allgemeines zur Betriebshygiene: <https://www.bgn.de/corona/allgemeines-zur-betriebshygiene/>

Tipps für Hygienemaßnahmen allgemein

Handlungsempfehlung Reinigung und Hygiene während der COVID19-Pandemie:

<https://www.die-gebaeuedienstleister.de/service-fuer-gebaeuedienstleister/login/informationen-zum-coronavirus>

Handlungshilfe für das Reinigungsgewerbe:

https://www.bgbau.de/fileadmin/Medien-Objekte/Medien/Gefaehrdungsbeurteilung/Handlungshilfe_Reinigungsgewerbe_Coronavirus.pdf

Arbeitsschutzstandard (BMAS):

https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=1