



Für Ihre Kommunikation mit Kundinnen und Kunden

Corona-Krise: Zum Beispiel Hygiene

Das neuartige Corona-Virus hat vieles verändert. Die Übertragungswege werden immer klarer. Der wichtigste Übertragungsweg ist die sog. Tröpfchen-Infektion. **Dagegen sind derzeit keine Fälle bekannt, bei denen sich Menschen über Lebensmittel oder Gegenständen mit dem Corona-Virus infiziert haben.**

Deshalb schützen wir unsere Kundinnen und Kunden und unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, indem wir sicherstellen, dass ausreichend Abstand gehalten wird.

Manches hat sich dagegen nicht verändert. Menschen, die in Bäckereien arbeiten, unterliegen schon seit Jahrzehnten Hygienevorschriften. Das bedeutet beispielsweise:

- Hygieneschulungen werden mindestens einmal jährlich durchgeführt. Die Schulungen erfolgen entsprechend der Tätigkeit der zu schulenden Person (Behandeln und Inverkehrbringen, also „backen“ und „verkaufen“)
- Die Schulungen werden unter Berücksichtigung der Hygienesituation und Gefahrenanalyse vor Ort im Unternehmen durchgeführt. Mit Blick auf das neuartige Corona-Virus erhält das Personal derzeit zusätzliche, spezielle Informationen.

Die hygienische Situation bei Handwerksbäckern ist damit besser als bei Verkaufsstellen mit Selbstbedienung. Aus hygienischen Gründen spricht noch mehr für den Kauf frischer Backwaren beim Innungsbäcker:

- Die Kunden bekommen regelmäßig bereits in eine Tüte eingepackte Produkte (deutlich bessere Hygiene)
- Die Verkäuferinnen und Verkäufer reinigen und desinfizieren regelmäßig ihre Hände. Zur Sicherheit wird derzeit häufig zusätzlich mit Hygienehandschuhen gearbeitet
- Die Verkaufstheke sorgt für einen Mindestabstand zwischen Kunden und Verkaufspersonal einerseits sowie den noch unverkauften Backwaren andererseits.

Überzeugen Sie sich anlässlich Ihres Besuchs bei uns nicht nur von der Qualität unserer Backwaren, sondern auch davon, dass wir diese Hygiene-Regeln einhalten.