

Gode råd til en dagligdag påvirket af COVID-19

- Coor hjælper jer til trygt at navigere gennem en tid, der kræver forholdsregler og fleksibilitet, men også byder på nye muligheder.

Januar 2021

Hvordan fastholder vi et godt og trygt arbejdsliv på trods af COVID-19?

Vi skal vænne os til at leve med corona i et godt stykke tid – også på arbejdspladsen. Hvordan sikrer vi et trygt miljø, hvor medarbejdere kan trives og være produktive uden at risikere at sprede smitte?

Hos Coor ønsker vi altid, at I får det bedste ud af samarbejdet. Det gælder i særlig grad under corona-krisen, som i den grad påvirker vores måder at leve og arbejde på.

Vi har derfor lavet denne guide til, hvad din arbejdsplads skal være særlig opmærksom på i denne usædvanlige tid – hvor smitten er iblandt os – og hvad I kan gøre for at skabe en tryk arbejdsplads, hvor risikoen for at medarbejdere smitter hinanden er så lille som muligt.

Vi følger naturligvis anbefalingerne fra de danske myndigheder, lige som vi tilpasser vores ydelser til de særlige restriktioner eller omstændigheder, I måtte have på din arbejdsplads. Kontakt os, hvis vi sammen skal lægge en plan for den kommende tid.

Sådan skaber du en tryk arbejdsplads

- 1 Indretning af arbejdspladsen**
Tilpas arbejdspladsen til situationen. Det gælder alt fra opstillingen af borde i kantinen til opsætning af dispensere med håndsprit.
- 2 Adfærden på arbejdspladsen**
Gør det let for medarbejderne at passe på sig selv og hinanden, bl.a. med nudging ved hjælp af pile og plakater. Hav samtidig en politik for hjemmearbejde, for antallet af personer i kantinen og i mødelokaler etc.
- 3 Vær fleksibel**
Følg med i myndighedernes retningslinjer, reager hurtigt på u hensigtsmæssigheder og skalér de gode løsninger.



Indholdsfortegnelse

- 4** En ny hverdag
 - 5** Skiftende retningslinjer
 - 6** Højt niveau af hygiejne og rengøring
 - 7** Undgå smittespredning på fællesarealer
 - 8** Indretning af fælleskontoret
 - 9** Strategi for ny mødekultur
 - 10** Ansvarlig kantine
 - 12** Udnyt gevinsterne permanent
 - 13** Kan vi hjælpe?
-

Sådan får I dagligdagen til at fungere på arbejdspladsen

Hvad er det vigtigste, I som virksomhed skal være opmærksomme på for at minimere smittespredningen og passe på jeres medarbejdere?

Da corona-pandemien ramte os i foråret 2020, blev de flestes arbejdsliv øjeblikkeligt vendt på hovedet. Nu skal vi vænne os til en hverdag, hvor smittrykket går op og ned, hvor myndighedernes retningslinjer løbende justeres, og hvor særlige forhold på den enkelte arbejdsplads, fx smitte af medarbejdere, kan kræve hurtig handling. Tiden kræver stor opmærksomhed, handlekraft og fleksibilitet på arbejdspladsen.



Spørgsmål I bør stille jer selv løbende – og som Coor kan rådgive jer om

-● I hvilken grad skal medarbejderne arbejde hjemmefra?
-● Bør der gælde samme retningslinjer for alle medarbejdere, eller skal der skelnes mellem afdelinger, opgaver, private forhold og præferencer?
-● Hvordan kan pladserne fordeles og indrettes optimalt på arbejdspladsen?
-● Er setuppet i kantinen det rette, eller bør vi fx hellere servere portionsanretninger?
-● Hvad er vores politik, hvis medarbejdere eller deres samboende viser tegn på sygdom?
-● Hvordan kommunikerer vi løbende forandringer til organisationen?
-● Kan vi udnytte erfaringerne og situationen til at skabe fremtidens arbejdsplads, fx ved at forbedre arbejdsklimaet?

Hvordan tilpasser I jer de skiftende retningslinjer?

Myndighedernes anbefalinger og retningslinjer kan blive ændret med kort varsel. Hvordan tilpasser I jer de skiftende retningslinjer? Det er afgørende at have en proces for, hvordan medarbejderne løbende skal informeres om, hvad de skal gøre anderledes og hvornår.



Lav **informationskampagner** med fx plakater og videoer, der opfordrer medarbejderne til at følge de nye retningslinjer i jeres organisation.



Hav gerne en ambassadør fra hvert team eller afdeling, som kan hjælpe med at **implementere** og holde fast i de nye arbejdsrutiner.



Nudge medarbejderne til at følge de nye flows med **skilte, tape, farvemarkeringer, fodspor, kø-afmærkninger og pile**.





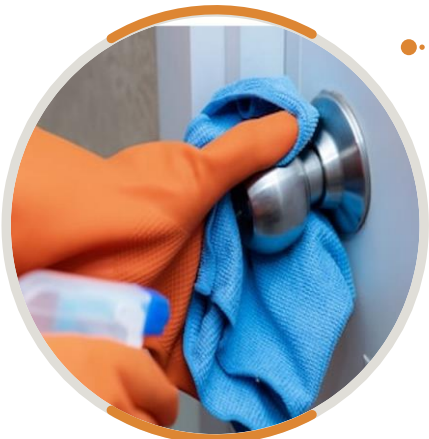
Hold et højt niveau af hygiejne og rengøring

For at reducere smitterisikoen på arbejdspladsen skal der fortsat holdes et højt niveau af rengøring og afspritning – særligt på de kontaktflader, som mange rører ved.

- Sørg for at sikre **grundig og hyppig rengøring af fælles kontaktpunkter**, herunder i særlig grad på toiletter, håndvaske, håndtag, gelændere, tastatur og mus, bordoverflader og andre flader, der berøres af mange. Vurdér, om nogle områder skal rengøres flere gange dagligt.
- Sørg gerne for, at **toiletsædet kan desinficeres**. Og overvej, om tiden er den rette til at udskifte betjeningspaneler og håndvask til berøringsfrie elementer.
- Sørg for tydelig **skiltning** af, hvor ofte der bliver gjort rent i det pågældende rum.
- **Deaktivér alle touchskærme**, så vidt det er muligt. Er skærmene nødvendige, bør der stå desinficeringsmiddel klar, men pas på med hvilke type sprit/servietter, der anvendes til aftørring, da skærme kan være følsomme over for stærke midler.
- **Instruér alle medarbejdere i**, hvordan de kan hjælpe med at holde fællesområder bakteriefri.
- Sørg for **håndsprit** relevante steder – og vær obs på, at spritten kan skade gulve og borde.
- Anvend eventuelt en **contact tracker-løsning**, hvor sensorer registrerer, hvilke steder flest mennesker færdes, og hvor rengøringen bør intensiveres.
- Hvis en medarbejder viser sig at være smittet med COVID-19, bør I overveje en **professionel desinficering** af jeres lokaler.

Undgå smittespredning på fællesarealer

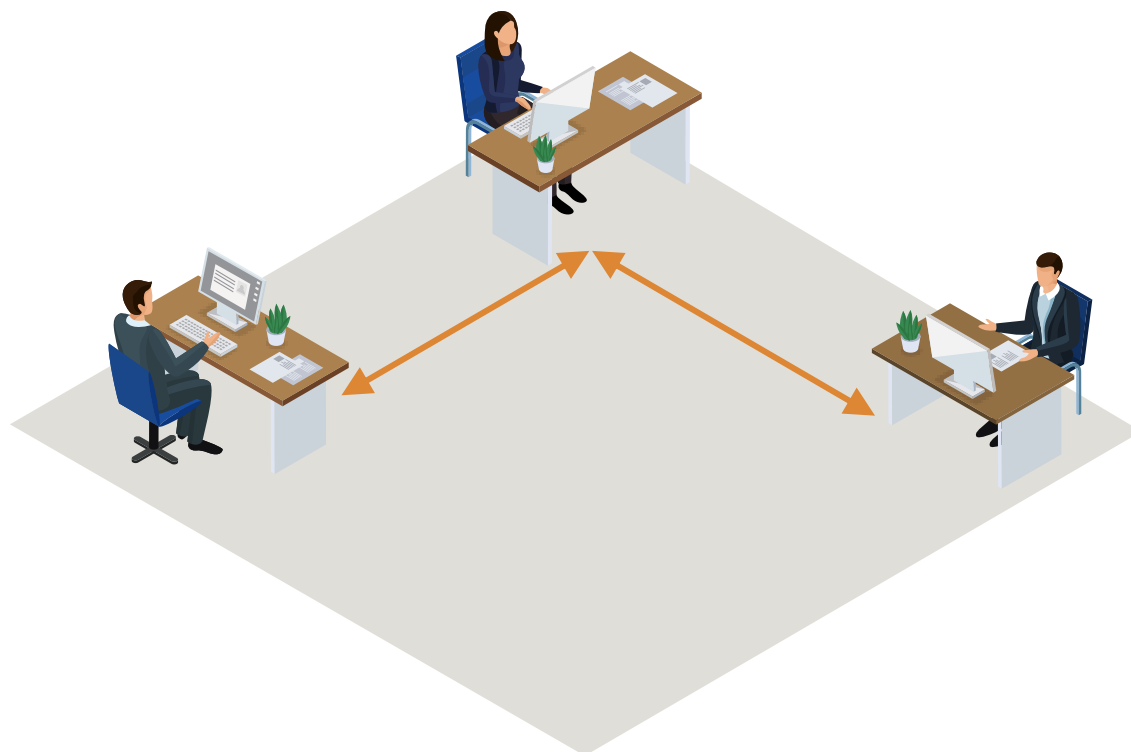
Ved løbende at vurdere og ensrette flowet i ankomstområder, gangarealer, kantiner og arbejdsområder, kan medarbejderne færdes trygt og forsvarligt.



- **Indgange:** Tag stilling til om medarbejderne kan benytte forskellige indgange.
- **Receptionen:** Hav retningslinjer for, hvordan besøgende registrerer sig ved indtjekning. Overvej plexiglas, hvis I ikke allerede har det.
- **Gange og gulve:** Brug striber, skilte og farver til at kommunikere og nudge – både på vægge, borde og gulve.
- **Håndtag og andre flader:** Overvej at markere kontaktflader med høj smitterisiko med farver – fx dørhåndtag og tekøkkener.
- **Døre:** Hold så vidt muligt døre åbne eller udskift eventuelt til berøringsfri dørhåndtag.
- **Trapper og gangarealer:** Sørg for ensretning på trapper og gangarealer, hvor det er muligt.
- **Kaffemaskinen:** Hav plads omkring kaffemaskinen og afmærk korrekt afstand i køen. Stil evt. desinficeringsservietter til rådighed, men vær obs på, om maskinens touch-skærme kan tåle dem.
- **Elevatorer:** Tag stilling til, hvor mange personer, der maks. er plads til og afmærk gerne gulvet med felter, så folk holder afstand.
- **Kopirum:** Gør det muligt for medarbejderen at kunne afspritte display-skærmen før og efter brug af kopimaskinen – eller overvej at udskifte til en berøringsfri model.
- **Vær obs i fællesområder.** Sørg for at, medarbejderne tænker over, hvilke “spor” han eller hun sætter sig, når de færdes i fællesområder som kantinen og kaffebaren, og at de spritter af og vasker hænder.

Indretning af fælleskontoret

Vi må gerne sidde på kontor med andre, men der skal være større afstand, end vi har været vant til før corona, og måske skal indretningen gentænkes og løbende justeres.



- Sørg for god plads og rum rundt om funktioner og teams.
- Overhold myndighedernes afstandskrav.
- Tænk i nye bordopstillinger.
- Reducér antallet af borde per lokale.
- Sørg for afskærmning mellem skrivebordene, så onlinemøder i det åbne ikke forstyrrer så meget.
- Lav plads omkring kaffemaskinen og afmærk korrekt afstand i køen.
- Virksomheder, hvor medarbejderne ikke har faste arbejdsstationer, skal sikre procedurer for grundig rengøring af den enkelte arbejdsstation, når en medarbejder forlader den.
- Stil sprit på alle skriveborde.
- Husk stadig sikkerheden, så løse ledninger og genstande ikke skaber faldulykker.



Strategi for ny mødekultur

Vi kan stadig holde fysiske møder, men det er værd at tænke over og løbende justere, hvilke møder man afholder fysisk, og hvilke man holder virtuelt.

-
- Hold **virtuelle møder**, når det er muligt.
 - Etabler gerne **områder udenfor til fysiske møder**.
 - Fysiske møder bør afholdes i **større møderum**.
 - Indret de **mindre mødelokaler** til virtuelle møder.
 - Lav bordkort eller **optegninger i mødelokaler**, så deltagerne holder den nødvendige afstand.
 - Vurdér hvor mange personer, der må anvende mødelokalerne ad gangen, sæt evt. **skilt på døren med maks. antal brugere**.
 - Gør det muligt for brugere at kunne **afspritte AV-udstyr**.
 - **Luft jævnlige ud** og hold pauser under længere møder.
 - Uddan medarbejderne i værtskabet, når der kommer gæster. **Aftal ansvar**, så fx mødeværten står for at gøre klar i møderummene – og spritte af igen bagefter.

Ansvarlig kantine

Kantiner i danske virksomheder kan sagtens være åbne, hvis der bliver taget de rette hensyn.

Køkkenpersonalet fra FOOD by Coor er uddannet i at overholde de aktuelle retningslinjer, men det er afgørende, at også brugerne af kantinen tager smitterisikoen alvorligt.

-
- Sørg for et **ensrettet flow**, hvor alle bevæger sig i samme retning.
 - Når to personer mødes på et smalt område, drejer begge højre om og har dermed **ryg mod ryg**, når de passerer.
 - Udnyt hele åbningstiden i kantinen og lav evt. **tidsintervaller** for de enkelte medarbejdere eller afdelinger.
 - Sørg for **fornuftig afstand** i kantinen ved at have færre siddepladser, afmærkninger på gulve og gerne flere udleveringssteder i kantinen og/eller tekøkkener.
 - Hav regler for brug af **håndsprit**, **engangshandsker** og eventuelt mundbind i kantinen, særligt hvis I har buffet.
 - Overvej **portionsanretninger** og **takeaway**-poser.
 - Sørg for gode muligheder for at **spise udenfor**.





Tryghed og madglæde i Coors kantiner

I Coors kantiner arbejder vi ud fra tre grundprincipper, der kombinerer en høj hygiejnestandard med en god madoplevelse – der samtidig kan reducere madspild.

1 Sikkert ind – sikkert ud

Vi hjælper gæsterne med at holde den rette afstand med fx skilte og afmærkning på gulv, så gæsterne kan færdes trygt i kantinen. Ligesom vi sørger for, at der er spritstandere på vej ind og ud.

2 Nyd trygt maden

Vores medarbejdere bærer mundbind eller visir. Og vi har hyppig rengøring i alle kantiner. Berøringsflader bliver løbende afsprittet, og vi skifter fx tagtøj løbende og fraråder salt og peber på bordene.

3 Din portion er allerede klar

Hos mange kunder portionsanretter vi maden – eller hvad med en madpakke lige til at tage med? Og naturligvis er der stadig mulighed for takeaway til familiens travle dage.

Udnyt gevinsterne permanent

Mange virksomheder har oplevet en stor gevinst ved, at medarbejderne i højere grad arbejder fleksibelt. Vi kan hjælpe jer med at fastholde den gode udvikling og skabe fremtidens arbejdsplads hos jer, hvor stigende effektivitet og endnu bedre arbejdsmiljø går hånd i hånd.

Overveje om det er tid til at gå:

- **fra spildplads til effektiv arbejdsplads:** Mange oplever, at den fleksible arbejdsplads er kommet for at blive – og udnyttes det korrekt, kan det betyde effektivitet og økonomiske besparelser. Vi har mange års erfaring i at tegne, planlægge og udføre forbedringer af kontorer og arbejdspladser, så de passer til netop jeres behov.
- **fra tung luft til frisk luft:** Ved hjælp af sensorer kan vi måle luftfugtighed, temperatur og CO2-niveau på arbejdspladsen og derved give nyttig viden til at skabe et godt indeklima, der kan øge produktiviteten. Sensorerne kan samtidig give et indblik i belastningen for specifikke kontorer og områder.
- **fra støj til fred og ro:** Undersøgelser viser, at medarbejdernes produktivitet falder med 10 procent i et kontor med meget støj. Vi kan installere lyddæmpende vægge og lofter, opsætte støjdæmpende og corona-venlige vægge mellem skriveborde samt lægge støjreducerende materiale på jeres gulv. Mindre støj medvirker til at øge medarbejdernes fokus og koncentration.
- **fra høj til lav smitterisiko:** Med Smart Climate-løsning kan I nedbryde op til 97 procent af vira i luften foruden pollen og forurening fra trafik og støv.



Skal vi hjælpe jer?

Vi hjælper gerne med professionel rådgivning.
Kontakt os, hvis I har brug for:

- Sparring på den **aktuelle situation**, herunder jeres fysiske rammer og jeres retningslinjer.
- Rådgivning om **space management** med principper for god og fleksibel indretning.
- **Forbedring af indeklima**, der skaber øget trivsel og færre sygedage.
- Hyppig **rengøring** og rådgivning om øget hygiejne.
- **Nudging og information** i form af figurer, skilte og plakater, der nemt og tydeligt kommunikerer, de nye retningslinjer.
- En **skræddersyet kantine** løsning til den enkelte arbejdsplads' faciliteter, ønsker og behov – og vi kommer gerne ud og vejleder kantine gæster, så deres frokost bliver en både tryk, hyggelig og velsmagende oplevelse.



Tag os med på råd

Kontakt din daglige kontaktperson hos Coor,
eller på:



Telefon: [+45 44 77 88 88](tel:+4544778888)



Mail: info.dk@coor.com



Læs mere på Coor.dk



Om Coor

Coor er **Nordens førende leverandør** inden for service management og facility service. Med **over 20 års erfaring** har vi specialiseret os i tre områder: Interne services, ejendomsservice & property management samt strategisk rådgivning. Med kombination af de tre områder kan Coor levere unikke, effektive og fleksible løsninger, der skaber værdi for kunden. Vi kaldet det smart service – service med IQ.