Downloads: Checklisten und Muster-Hygienekonzepte für Wiedereröffnung von Restaurants und Hotels

Description

Durch die unterschiedlichen Wiedereröffnungszeiträume in den Bundesländern gibt es auch von offizieller Seite noch nicht überall frei verfügbare Umsetzungsbeispiele. Mit den im Folgenden aufgeführten Dokumenten und Links, will der Gewerbeverein Gotha e.V. etwas Sicherheit und Unterstützung geben.

- DEHOGA Thüringen – Verweis auf Branchenregelung

Quelle: DEHOGA

Die Die Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerb bietet eine umfangreiche Praxishilfe und einen Pandemieplan zum Download an:

Alle Infos zum Thema Hygiene und Restart

- „Hygiene-Ranger“ für die digitale Gäste-Erfassung
- Kostenlose Checklisten und Muster-Hygienekonzepte für Wiedereröffnung von Restaurants und Hotels

- #restartgastro – Corona-Hygienekonzept: Der richtige Schutz für Mitarbeiter und Gäste
- Umsetzung des Hygienekonzepts: 6 individualisierbare Mehrweg-Masken
- Sauberkeit und Hygiene in der Großküche sichern
- 5 Tipps für flächendeckende Hygiene
- TÜV Süd gibt Handlungsempfehlungen für Hygiene-Standards
- Kostenfreie Hygiene-Hinweise des SGS Institut Fresenius
- BGN Praxishilfe und Pandemieplan zu Covid-19 zum Download
- Mangelnde Hygiene im Hotelbadezimmer: Warum Gäste sie jetzt besonders abstrafen

Quelle: BGN

Noch kein Mitglied im Gewerbeverein Gotha e.V. ?

Informieren Sie sich hier über unsere Mitglieder und treten Sie mit Ihrem Antrag
dem Netzwerk im Landkreis Gotha, mit einer Gewerbevereinstradition seit 1822, bei !

Date
15.07.2025
Date Created
16.05.2020