

cleanus

HYGIENE-SYSTEME

Hygienetransparenz ein Weg aus der Krise

Hygiene klar kommunizieren



Da uns in den nächsten Monaten vermutlich weder eine Impfung noch eine Therapie zur Verfügung stehen, werden uns Hygiene- und Abstandsregeln noch sehr lange begleiten. Der Schutz von Gästen und Mitarbeitern muss daher oberste Priorität haben!

Künftig wird es nicht mehr nur um die Qualität des Essens oder des Service gehen, sondern verstärkt auch um das Gefühl der Sicherheit bei dem Aufenthalt in einem Betrieb. Nur ein durchdachtes Hygienemanagement kann dafür sorgen, dass sich Gäste und Mitarbeiter sicher fühlen.

Dank jahrzehntelanger Erfahrung im Hygienebereich kann cleanus mit einem breiten Spektrum etablierter und alltagstauglicher Lösungen aufwarten – profitieren Sie davon und lassen Sie sich unverbindlich beraten.

Unser Ziel ist es, die entstandene große Verunsicherung zu mildern, indem wir Ihnen mit unserer Erfahrung zur Seite stehen, damit Sie Ihren Kunden beim Genuss das Gefühl von Sicherheit vermitteln können.

Hier haben wir Ihnen eine Checkliste zusammengestellt, anhand derer Sie einige der wichtigsten Punkte für sich abklären können.

Wir sind dankbar für jede weitere Anregung und freuen uns auf weiterhin gute Zusammenarbeit!

Markus Gresser, Inhaber



clean, cleaner, cleanus

Kunden

- Schutzmasken zur Verfügung stellen
- Digitale Speisekarten
- Kontaktloses Bezahlen
- Klare Kommunikation der Maßnahmen (Infolyer/Digital)
-
-

Personal

- Hygieneschulung zur Sensibilisierung des gesamten Personals
- Zyklisches Team-Training im Umgang mit Hygienemaßnahmen
- Schutzmasken als Teil der Arbeitskleidung
- Schutzhandschuhe
- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen untereinander und mit Gästen
- Kommunikation im Abstand von mindestens 1,5 Metern
-
-

Lieferanten

- Warenverfügbarkeit abfragen
- Bestellmengen abklären

Empfang/Rezeption

- Deutlich sichtbare Desinfektionsmöglichkeit für Kunden installieren
- Plexiglasabtrennung im Kassenbereich
- Bodenmarkierungen zur Abstandsorientierung
- Wegmarkierungen für Kundenströme um Gedränge zu vermeiden
- Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen

- Desinfektionsplan erstellen
- Eintritt/Austritt steuern
-
-

Gastraum

- Bestuhlung unter Beachtung der Abstandsregeln reduzieren, ggf. Tischgrößen reduzieren
- evt. Barrieren zwischen Tischen errichten (nicht eingedeckte, unbestuhlte Tische)
- Lüftungsplan erstellen
- Desinfektionsplan erstellen
- Eindecken, servieren mit Servierhandschuhen
- Auf Buffets verzichten
- Keine Selbstbedienungsmöglichkeiten für Kunden (Kaffeekannen etc.)
-
-

Küche

- Schutzmasken zur Verfügung stellen
- Arbeitshandschuhe
- Desinfektionsspender installieren
- Desinfektionsplan erstellen
-
-

Sanitär

- Desinfektionsspender installieren
- Berührungsfreie Seifenspender installieren
- Reinigungszyklus verkürzen und für Gäste sichtbar kommunizieren
- Desinfektionsplan erstellen
-
-

Personalräume

- Desinfektionsspender installieren
- Desinfektionspläne deutlich sichtbar aufhängen
- Bestuhlung unter Beachtung der Abstandsregeln reduzieren
- Lüftungsplan erstellen
-
-

Lager

- Lagerinventur
- Brauchbarkeitsprüfung vorhandener Bestände (MHD)
- Lagerreinigung
- Lagerstruktur optimieren, „Ruschecken“ aufräumen, um Reinigungsarbeiten zu optimieren
-
-

Verträge

- Ausgesetzte Verträge wieder aktualisieren
- Ausgesetzte behördliche Genehmigungen aktualisieren (GEMA, GEZ)
-
-

Technik

- Prüfung aller technischen Anlagen
- Wiederinbetriebnahme der Schankanlage
- Kleingeräte auf Funktionsfähigkeit prüfen, reinigen und desinfizieren
- Kühlanlage reinigen und desinfizieren
- HACCP Routinen wieder durchführen
-
-



Fragen? cleanus Hotline: 0180 / 500 74 58