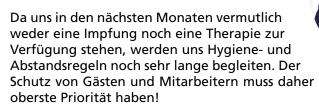


# Hygienetransparenz

## ein Weg aus der Krise

### Hygiene klar kommunizieren



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









## **Basis-Checkliste** für Wiederöffnung 1/2

Kunden	Desinfektionsplan erstellen
	Eintritt/Austritt steuern
Schutzmasken zur Verfügung stellen	
Digitale Speisenkarten	
Kontaktloses Bezahlen	
Klare Kommunikation der Maßnahmen (Infoflyer/Digital)	Gastraum
	Bestuhlung unter Beachtung der Abstands- regeln reduzieren, ggf. Tischgrößen redu- zieren
Personal	<ul><li>evt. Barrieren zwischen Tischen errichten (nicht eingedeckte, unbestuhlte Tische)</li></ul>
	🔲 Lüftungsplan erstellen
Hygieneschulung zur Sensibilisierung des gesamten Personals	Desinfektionsplan erstellen
<ul> <li>Zyklisches Team-Training im Umgang mit Hygienemaßnahmen</li> </ul>	Eindecken, servieren mit Servierhandschuhen
Schutzmasken als Teil der Arbeitskleidung	Auf Buffets verzichten
Schutzhandschuhe	Keine Selbstbedienungsmöglichkeiten für Kunden (Kaffeekannen etc.)
Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen unter- einander und mit Gästen	
Kommunikation im Abstand von mindestens 1,5 Metern	
	Küche
	Schutzmasken zur Verfügung stellen
Lieferanten	Arbeitshandschuhe
Lieferanten	Desinfektionsspender installieren
Warenverfügbarkeit abfragen	Desinfektionsplan erstellen
Bestellmengen abklären	
Empfang/Rezeption	Sanitär
Deutlich sichtbare Desinfektionsmöglichkeit für Kunden installieren	Desinfektionsspender installieren
Plexiglasabtrennung im Kassenbereich	Berührungsfreie Seifenspender installieren
☐ Bodenmarkierungen zur Abstandsorientierung	<ul><li>Reinigungszyklus verkürzen und für Gäste sichtbar kommunizieren</li></ul>
Wegmarkierungen für Kundenströme um Gedränge zu vermeiden	<ul><li>Desinfektionsplan erstellen</li></ul>
Verhaltenshinweise gut sichtbar anbringen	П



## **Basis-Checkliste** für Wiederöffnung 2/2

#### Personalräume

- Desinfektionsspender installieren
- Desinfektionspläne deutlich sichtbar aufhängen
- Bestuhlung unter Beachtung der Abstandsregeln reduzieren
- Lüftungsplan erstellen
- Lager
  - Lagerinventur
  - ☐ Brauchbarkeitsprüfung vorhandener Bestände (MHD)
  - Lagerreinigung
  - Lagerstruktur optimieren "Ruschelecken" 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