



Checkliste Hygiene

- Hände-Desinfektionsspender bereitstellen (Eingang/Ausgang/ Toilette/Küche)
- Mund-/Nasenschutz und Handschuhe für Mitarbeiter bereitstellen
- Mund-/Nasenschutz für Gäste bereithalten (bei Bedarf)
- Mindestabstand 1,5m durch Bodenmarkierung/Laufwege sicherstellen
- Tischabstände einhalten, große Tische mit mehreren Gästegruppen vermeiden
- Hände-Desinfektion auf Tischen bereitstellen oder Desinfektionstuch mit Besteck ausgeben
- Besteckausgabe regeln: Bestecktasche oder Ausgabe über MA
- Reinigungs-/Desinfektionsplan erstellen: Sämtliche Oberflächen (Tische, Stühle, Tresen, Tablett) mehrmals täglich reinigen/desinfizieren
- Monoportionen statt Menagen auf Tischen (Salz, Pfeffer, Dressings (Mayo, Senf)) und keine Selbstbedienungsmöglichkeiten anbieten (z.B. Salatbuffet)
- Hygieneschulung Mitarbeiter, Ernennung eines Hygiene-Managers
- Prüfen, ob Stehverbot im Barbereich umgesetzt werden kann, um Abstandsregeln sicherzustellen; evtl. Glasschutz für Service-Bereiche montieren
- Prüfen, ob Reißverschlussystem sinnvoll (3 Gäste raus / 3 rein) oder ausschließlich Besuch mit Vorab-Reservierung (Verweildauer vor Ort ggf. beschränken)
- UV-Technologie als effiziente Desinfektionslösung. Mobile Produkte sind günstig im Onlinehandel bestellbar, Infos zur Technik gibt es hier: [Heraeus](#)
- Gästen kontaktlose Bezahlung per Karte ermöglichen
- Umfassende PDF Hygienerichtlinien für vorübergehende Stilllegung / Wiederinbetriebnahme vom TÜV: [Zum Download](#)
- Arbeitsschutzstandards für das Gastgewerbe von der BGN und DEHOGA: [Zum Download](#)