

Hygiene-Guideline



Motivbild: www.pixabay.com

Um Beherbergungs- und Gaststättenbetrieben in der aktuellen Zeit beizustehen, stellt ETL ADHOGA allen Betroffenen eine kostenlose und exklusive Vorlage für Hygienekonzepte in den Betrieben zur Verfügung. Dabei handelt es sich um eine ?komplett offene Datei, deren Inhalte möglichst Verbreitung in der Branche finden sollen, um allen einen erfolgreichen Neustart zu ermöglichen?, betont Konstantin F. Ballek, Business Development Manager bei ETL ADHOGA.

In der Vorlage sind acht Oberkategorien enthalten, von ?Mitarbeitern? über ?Gäste? bis hin zur ?Küche? und dem ?Barbereich?, in denen für jeweils mehrere Unterkategorien ein Soll-Zustand sowie konkrete Maßnahmenbeispiele aufgeführt werden, um den notwendigen Hygienevorschriften zu entsprechen. Hinter jeder Maßnahme können selbstständig der Status der Umsetzung sowie die jeweiligen Kosten eingetragen werden. ?Hoteliers und Gastronomen brauchen jetzt ein fertiges Hygienekonzept, um schnell wieder öffnen zu dürfen. Unser Dokument bietet eine ausführliche Guideline, die Schritt für Schritt notwendige Maßnahmen auflistet, um den ganzen Branchen eine sofortige Öffnungsperspektive zu bieten?, so Ballek.

Die nun vorliegende Hygiene-Guideline greift bestehende Hygienevorlagen engagierter Gastronomen auf. Diese wurden von ETL ADHOGA ausgewertet, strukturiert und anschließend in ein fertiges Dokument gegossen, welches dem Gastgewerbe einen erfolgversprechenden Weg aufzeigt, um bei etwaigen Öffnungsperspektiven zeitnah ein funktionierendes Konzept vorlegen zu können.

?Die hohe Zahl der bisherigen Downloads sowie zahlreiche positive Rückmeldungen zeigen uns, dass unsere Hilfe ankommt und gerne angenommen wird?, zeigt sich Ballek zufrieden. In der Hotellerie und Gastronomie sei es von jeher selbstverständlich gewesen, höchsten Hygieneansprüchen zu genügen. Die Branchen hätten sich nun das Vertrauen verdient, dies unter Beweis zu stellen.

Interessiert?