

KONZEPTE FÜR CORONA-PRÄVENTION

Tipps, Tools und Produkte für den Restart



Trennwände wie die Serie InBetween von DMG schützen Gäste in Zeiten der Corona-Pandemie im Restaurant zusätzlich vor einer möglichen Ansteckungsgefahr / Foto: DMG AG

Seit Mitte März hat die Corona-Pandemie Deutschland und den Rest der Welt fest im Griff, brachte vielerorts das tägliche Leben und die Wirtschaft zum Erliegen. Seit Anfang Mai dürfen je nach Bundesland und unter der Einhaltung strikten Auflagen auch die gastgewerblichen Betriebe wieder Gäste empfangen. In unserem Ticker stellen wir fortlaufend Tipps, Tools und Produkte vor, die beim Restart des Gastgewerbes und in der Zeit mit der Corona-Pandemie unterstützen können.

+++ Der Beitrag wird stetig aktualisiert +++

Hygiene-Checklisten

Das deutsche Start-up Lumiform erleichtert Hygiene-Inspektionen. Das Unternehmen stellt auf seiner Webseite über 12.000 kostenlose Checklisten-Templates zur Verfügung. Viele davon wurden speziell für Covid-19 angefertigt. Die Checklisten können von Restaurants und Bars genutzt werden, um Hygiene- und Sicherheitsinspektionen in der dazugehörigen App schnell und einfach durchzuführen. Somit stellen Gastronomen und Hoteliers sicher, dass sie Hygieneauflagen genau folgen und Gäste schützen.