



CHECKLISTE HOTEL- & RESTAURANTBETRIEB

Maßnahme_	Wird eingehalten_	Ja	Nein
Desinfektionsspender am Eingang bereitgestellt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verhaltenshinweise gut sichtbar für Gäste angebracht		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Abstandsmarkierungen in Bereichen möglicher Ansammlungen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zutritt/Eintritt wird gesteuert; separater Ein- und Ausgang		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Flure und Treppenhäuser sind als „Einbahnstraßen“ ausgewiesen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kontaktdaten werden am Empfang notiert		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keine Entgegennahme der Garderobe		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bargeldlose Zahlungsweise wird genutzt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spender mit Desinfektionsmitteln in den Sanitärräumen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spender mit Desinfektionsmitteln werden rechtzeitig/regelmäßig nachgefüllt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Platzierung der Tische mit Mindestabstand von 1,50 m		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Häufiges Lüften und keine Verwendung von Ventilatoren		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Klimaanlage wird betrieben, wälzt aber NICHT die Luft um		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Luftfeuchtigkeit nicht unter 35% (möglichst über 40%)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spuckschutz an relevanten Stellen aufgestellt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gäste werden von nur einem für den Tisch zuständigen Mitarbeiter bedient		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gläser und Tassen werden nur im unteren Bereich angefasst		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keine Buffetangebote		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Verzicht auf Salz-, Pfefferstreuer/Menagen/Besteckkörbe etc. auf den Tischen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kleine Anzahl Speisekarten selbst farbig ausdrucken und laminieren.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Speisekarten nach Verwendung desinfizieren		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nach jedem Tischwechsel Tisch, sowie Sitzfläche und Armlehne putzen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>



Maßnahme_	Wird eingehalten_	Ja	Nein
Verfügbarkeit von Mund- und Nasenschutz für alle Mitarbeiter in ausreichender Zahl		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wechsel von Mund- und Nasenschutz alle 4 Stunden/wenn durchnässt		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Reinigung jeglicher Arbeitsgeräte und Oberflächen bei Schichtwechsel		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Häufiges Wechseln von Reinigungstüchern		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tägliches Waschen von Arbeitskleidung		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kein Körperkontakt (Händeschütteln, Schulterklopfen,...)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
In Armbeuge husten/niesen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Häufiges, gründliches Händewaschen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Feste Teams arbeiten immer in gleichen Schichten		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Warenannahme/Lieferung kontaktlos bei betriebsfremden Personen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Keine gemeinsamen Pausen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personenaufzüge mit max. 1 Person / nur Personen gleichen Haushalts		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Offene Kommunikation mit Mitarbeitern & Gästen über Maßnahmen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Bitte beachten Sie: Die Vorgaben können bundesland-spezifisch abweichen. Weitere Informationen finden Sie auf den Internetseiten Ihrer Landesregierung und der zuständigen Behörden.