

Hotels und Gaststätten: Schlüssiges Hygienekonzept wichtig



Mai 14, 2021 | Produktsicherheit & Verbraucher

Öffnungsperspektive für die Gastronomie: Zertifikat von TÜV Rheinland dokumentiert Einhaltung hoher Standards / Standard auch für Veranstaltungsbranche / Information unter www.tuv.li/infektionsschutz

Ansprechpartner:

Antje Golbach
Pressesprecherin Managementsysteme
+49 221 806-4465
antje.golbach@de.tuv.com

www.tuv.com

 **TÜVRheinland®**
Genau. Richtig.

Nach erfolgreicher Pilotphase in Nordrhein-Westfalen bietet TÜV Rheinland sein zertifiziertes Hygiene- und Infektionsschutz-Management bundesweit an. Damit haben die mehr als 200.000 Betriebe des Hotel- und Gaststättengewerbes in Deutschland die Möglichkeit, ihr Hygienekonzept von unabhängigen Fachleuten überprüfen und zertifizieren zu lassen. „Ein hygienisch zusätzlich überprüfter Betrieb, der Mitarbeitende und Gäste bestmöglich vor einer Infektion schützt, wird zum Schlüsselfaktor für einen robusten Restart“, sagt Olaf Seiche, Gastronomie- und Tourismus-Experte bei TÜV Rheinland. „Unternehmen, die während des Lockdowns mit der Zertifizierung ihrer Hygienemaßnahmen beginnen, können bei Betriebsaufnahme direkt wieder durchstarten“, so Seiche weiter.

TÜV Rheinland Zertifikat: Wichtiges Signal für die Gäste

In Kooperation mit der DEHOGA Nordrhein startete TÜV Rheinland 2020 ein breit angelegtes Qualitätsprogramm für zusätzliche Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen im Hotel- und Gaststättengewerbe. Bei unangekündigten Kontrollen durch speziell geschulte Auditorinnen und Auditoren wurden Gastronomiebetriebe einer umfassenden Prüfung unterzogen, darunter auch eine große Steakhouse-Kette. „Gegenüber Hygienesiegeln, die auf einer reinen Selbstbewertung der Betriebe beruhen, steigern unabhängige, zusätzliche Kontrollen das Vertrauen in die Hygiene und Sicherheit einer Gaststätte erheblich“, ist Olaf Seiche überzeugt. Wer das Auditverfahren erfolgreich absolviert, erhält ein entsprechendes Zertifikat von TÜV Rheinland und kann so belegen, dass er ein wirksames Konzept für den Hygiene- und Infektionsschutz eingeführt hat.

Prüfkatalog im Einklang mit nationalen und internationalen Richtlinien

Die Audits basieren auf einem Prüfkatalog, den der TÜV-Verband (VdTÜV) unter maßgeblicher Beteiligung von TÜV Rheinland eigens für das Gastgewerbe entwickelt hat. Er umfasst mehr als 80 Einzelkriterien und basiert auf den Leitlinien der EU-Kommission und den Vorgaben der Weltgesundheitsorganisation (WHO) sowie auf Regelungen einzelner europäischer Staaten. Das Verfahren besteht aus zwei Stufen. Bei einer Betriebsbegehung werden zunächst sämtliche Arbeitsbereiche wie Rezeption, Küche, Lager, Aufenthaltsräume, Außen- und Innengastronomie kontrolliert. Dies schließt auch Einzelmaßnahmen wie die Ausgabe von Mahlzeiten oder die Einführung von digitalen Checkin- und Reservierungssystemen ein. In einer zweiten Stufe erfolgt die Dokumentenprüfung anhand von Arbeitsanweisungen sowie

Schulungsunterlagen für die Mitarbeitenden. „Ob Hygiene-Routinen, Abstandsregeln oder die Aufnahme von Adressdaten – die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Betrieben spielen eine zentrale Rolle für einen zuverlässigen Infektionsschutz. Deshalb widmen wir ihnen besondere Aufmerksamkeit“, so Olaf Seiche. Nach Vergabe des Zertifikats wird die Einhaltung der Vorgaben durch unangekündigte Überwachungsaudits regelmäßig kontrolliert.

TÜV Rheinland bietet den Standard auch für andere Branchen wie beispielsweise für die Veranstaltungsbranche an. „Aufbauend auf unseren Erfahrungen in der Gastronomie haben wir den Prüfkatalog entsprechend angepasst und tragen so dazu bei, dass auch der Eventbereich nach dem Lockdown möglichst bald zu einer neuen Normalität findet“, sagt Olaf Seiche.

Weitere Informationen zum Thema finden sich unter www.tuv.li/infektionsschutz bei TÜV Rheinland. Das Hygiene-Audit ist auch einfach und schnell via Webshop zu buchen tuv.li/webshop

Sicherheit und Qualität in fast allen Wirtschafts- und Lebensbereichen: Dafür steht TÜV Rheinland. Mit mehr als 20.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und einem Jahresumsatz von 2 Milliarden Euro zählt das vor rund 150 Jahren gegründete Unternehmen zu den weltweit führenden Prüfdienstleistern. Die hoch qualifizierten Expertinnen und Experten von TÜV Rheinland prüfen rund um den Globus technische Anlagen und Produkte, begleiten Innovationen in Technik und Wirtschaft, trainieren Menschen in zahlreichen Berufen und zertifizieren Managementsysteme nach internationalen Standards. Damit sorgen die unabhängigen Fachleute für Vertrauen entlang globaler Warenströme und Wertschöpfungsketten. Seit 2006 ist TÜV Rheinland Mitglied im Global Compact der Vereinten Nationen für mehr Nachhaltigkeit und gegen Korruption.
Website: www.tuv.com