

MASSNAHMENPLAN

In unserem Plan finden Sie alle nötigen Maßnahmen, um Ihr Geschäft in Zeiten von Corona sicher zu betreiben. Alle hierfür notwendigen Produkte finden Sie auf unsere Themenseite in unserem Shop.

Zum Shop

Mitarbeiter

Mund- und Nasenschutz sind für Ihre Mitarbeiter im Zuge des Corona-Virus zur Pflicht geworden. Ebenso ist es ratsam **Einmalhandschuhe** zu verwenden.

1 Eingang/Empfang

Hier benötigen Sie ein entsprechendes **Absperrsystem**, um die Abstandsregelung nicht zu missachten. Vergessen Sie dabei nicht die **Hygiene-Schutzwand** für Ihre Mitarbeiter, sowie eine **Handhygienestation** für Gäste und Mitarbeiter.

2 Gastraum

Hygiene-Schutzwände sind auch im Gastraum eine gute Möglichkeit, um Ihre Mitarbeiter vor Infektion zu schützen. Zudem ist es sinnvoll, **Servierwagen** und **Tellerhauben oder -clochen** zu verwenden.

3 Theke

Gläserpülmaschinen sind in der aktuellen Zeit sehr wichtig. Durch die hohe Temperatur sowie das Reinigungsmittel gewährleisten Sie, dass Ihre Gläser hygienisch einwandfrei zu Ihren Kunden gelangen.

4 Küche

Geschirrspülmaschinen sind ebenso wie Gläserpülmaschinen wichtig, um Ihren Kunden die Speisen auf hygienisch einwandfreien Tellern und mit hygienisch einwandfreiem Besteck zu servieren.

5 WC & Sanitär

Auch im Sanitärbereich ist es sinnvoll, mit **Absperr- und Leitsystemen** die Abstandsregeln zu forcieren. Zudem ist es angebracht, dort ausreichende **Handhygienespender** zur Verfügung zu stellen.

