

Name des Betriebes:
PLZ/Ort:

Nr	Kriterium	Ja	Nein	Erläuterung
1	Die aktuellen Vorgaben der zuständigen Landesregierung wurden zur Kenntnis genommen und werden umgesetzt.			Siehe hierzu https://www.stmgp.bayern.de/coronavirus/
2	Die aktuellen Empfehlungen des DEHOGA Bayern sind bekannt.			siehe hierzu https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/
3	Es wurde eine Gefährdungsbeurteilung gemäß dem Arbeitsschutzgesetz durchgeführt.			siehe hierzu https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/muster-aushaenge-checklisten
4	Es liegt ein betriebliches HACCP-Konzept vor.			siehe hierzu für Gastronomie: https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/hygienekonzept-gastronomie/ für Hotellerie: https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/hygienekonzept-hotellerie/
5	Die technische Inbetriebnahme und Wartung der technischen Geräte ist nach den aktuellen Richtlinien gesichert.			z.B. Trinkwasserversorgung, Getränkeschankanlagen siehe hierzu https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/technische-inbetriebnahme
6	Bauliche/lüftungstechnische Maßnahmen zur Sicherstellung eines ausreichenden und effektiven Luftaustauschs sind vorhanden (Lüftungskonzept).			siehe hierzu https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/technische-inbetriebnahme
7	Ein Schulungskonzept für die Mitarbeiter wurde erstellt und kommuniziert.			siehe hierzu für Gastronomie: https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/hygienekonzept-gastronomie/ für Hotellerie: https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/hygienekonzept-hotellerie/

Nr	Kriterium	Ja	Nein	Erläuterung
8	Ein Kommunikationskonzept für die Gäste wurde erstellt und wird entsprechend umgesetzt.			z.B. Mitteilung von Ausschlusskriterien, Zugangsbegrenzung, Registrierung, Mundschutzpflicht, Leitsystem etc. Siehe hierzu https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/muster-aushaenge-checklisten
9	Ein Konzept für die Neuorganisation der Abläufe in den unterschiedlichen Abteilungen wurde erstellt und wird entsprechend umgesetzt.			Anhand des Konzepts können die Mitarbeiter/innen z.B. hinsichtlich Neuregelungen im Service, Angebot von kontaktlosem Zahlungsverkehr oder Empfang (Hotel), Ablauf im Fitness- und Wellnessbereich, Neuregelungen von Meetings, Events etc. geschult werden.
10	Es werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, Einmalhandtücher und ggf. Händedesinfektionsmittel für Mitarbeiter/innen und Gäste bereitgestellt.			siehe hierzu www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren
11	Die Abstandsregeln werden kommuniziert, eingehalten und deren Umsetzung kontrolliert.			siehe hierzu https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/muster-aushaenge-checklisten/
12	Die Mitarbeiter/innen und Gäste werden auf die Richtlinien hinsichtlich des Tragens von MNS-Masken oder ähnlichem Schutz hingewiesen und zur Umsetzung angehalten.			Optional werden MNS-Masken oder ähnlicher Schutz in geeigneter Form zur Verfügung gestellt.
13	Leit-/Laufwegesystem wurde eingeführt.			siehe hierzu https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/muster-aushaenge-checklisten/ . Laufwege sollten nach den örtlichen Möglichkeiten geplant und vorgegeben werden.
14	Registrierung der Gäste zur Rückverfolgung bei Krankheitsfällen			siehe hierzu www.darfichrein.de und https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/gaesteregistrierung/ Bitte beachten Sie die Regelung bei Hotelgästen im Rahmen des Meldescheins.
15	Rückversicherung bei den Lieferanten			Es sollte zur eigenen Absicherung eine schriftliche Bestätigung bzgl. der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen eingeholt werden.

Mit nachfolgender Unterschrift bestätige ich die Richtigkeit der Angaben im Erhebungsbogen und versichere diese nach bestem Wissen und Gewissen und wahrheitsgetreu gemacht zu haben. Ich verpflichte mich die Kriterien immer gemäß den aktuellen gesetzlichen Vorgaben zu erfüllen:

Ort/Datum

Unterschrift / Stempel des Antragstellers