

Name des Betriebes:
PLZ/Ort:

Nr	Kriterium	Ja	Nein	Erläuterung
1	Die aktuellen Vorgaben der zuständigen Landesregierung wurden zur Kenntnis genommen und werden umgesetzt.			
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.			z.B. Neuregelungen im Service, Angebot von kontaktlosem Zahlungsverkehr oder Empfang (Hotel), Ablauf im Fitness- und Wellnessbereich, Neuregelungen von Meetings, Events etc.
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 www.darfichrein.de und https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/muster-aushaenge-checklisten/ . Bitte beachten Sie die Regelung bei Hotelgästen im Rahmen des Meldescheins.
14	Registrierung der Gäste zur Rückverfolgung bei Krankheitsfällen			siehe hierzu https://www.dehoga-bayern.de/coronavirus/wiederhochfahren/gaesteregistrierung/
15	Rückversicherung bei den Lieferanten			z.B. Schriftliches Einholen einer Bestätigung bzgl. der Einhaltung der Sicherheitsmaßnahmen

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