

Anforderungen zur Zertifizierung des Sicherheitssiegels

1. Die aktuellen Vorgaben der zuständigen Landesregierung aus der jeweiligen Corona-Verordnung wurden zur Kenntnis genommen und werden umgesetzt.
2. Die aktuellen Handlungsempfehlungen des DEHOGA Niedersachsen zum Verfahren in der Corona-Krise sind bekannt und werden soweit für den Betrieb relevant auch umgesetzt.
3. Es wurde eine Gefährdungsbeurteilung gemäß dem Arbeitsschutzgesetz durchgeführt.
4. Es liegt ein betriebliches HACCP Konzept vor, das sich auch auf die betriebliche Hygiene unter Corona erstreckt.
5. Bauliche / Lüftungstechnische Maßnahmen zur Sicherstellung eines ausreichenden und effektiven Luftaustausches sind vorhanden.
6. Ein Schulungskonzept für die Mitarbeiter wurde erdacht und kommuniziert.
7. Ein Kommunikationskonzept für die Gäste wurde erdacht und entsprechend umgesetzt.
8. Sämtliche Kriterien werden in regelmäßigen Abständen auf ihre Aktualitäten überprüft und angepasst.



Bei Fragen zum Siegel kontaktieren Sie uns gerne unter
info@herz-fuer-gastgeber.de oder Tel.: +49 511 / 33 70 60