

Gaststätten und Hotels: TÜV Rheinland und DEHOGA Nordrhein setzt Programm für Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen fort



Nov 25, 2021 | Produktsicherheit & Verbraucher

Maßnahmen auch für kleinere gastronomische Betriebe geeignet / Unabhängige Prüfungen auf Basis eines Standards des TÜV-Verbandes / Zertifizierung für mehr Vertrauen in Hygiene- und Infektionsschutzmanagement im Gastgewerbe

Ansprechpartner:

Joerg Meyer zu Altenschildesche
Stellvertretender Konzernsprecher
+49 221 806-2255
joerg.meyer@de.tuv.com

TÜV Rheinland und DEHOGA Nordrhein setzen ihr 2020 gestartetes Qualitätsprogramm für zusätzliche Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen im Hotel- und Gaststättengewerbe fort. Im Rahmen des Programms prüfen die Fachleute von TÜV Rheinland die Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen gastronomischer Betriebe auf Grundlage eines speziell für die Branche entwickelten Standards des TÜV-Verbandes. „Das Qualitätsprogramm soll zum einen dazu beitragen, mehr Sicherheit für Gäste, aber auch für die Beschäftigten in den Betrieben zu schaffen. Zum anderen soll dies die Bereitschaft der Gäste steigern, weiterhin Innenräume der Betriebe in Gastronomie und Hotellerie aufzusuchen,“ so Olaf Seiche, Tourismusfachmann bei TÜV Rheinland.

Der Standard für Hygiene- und Infektionsschutzmanagement wird kontinuierlich an aktuelle Entwicklungen und Vorgaben angepasst. Es richtet sich gleichermaßen an große wie kleinere gastronomische Betriebe. So hat nun beispielsweise das „Gasthaus zur Alten Schule“ in Köln das Zertifikat für Hygiene- und Infektionsschutzmanagement von TÜV Rheinland und DEHOGA Nordrhein erhalten. „Wir möchten, dass unsere Gäste sicher sind. Durch die freiwillige Zertifizierung unserer Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen machen wir deutlich, dass wir in unserem Betrieb einen bestmöglichen Schutz vor einer möglichen Infektion bieten“, sagt Sascha Halm, Inhaber des Gasthauses, das mit rund 60 Plätzen zu den kleineren im Rheinland gehört.

Infektionsrisiken in Freizeit und Gastronomie verringern

„Das Beispiel des ‚Gasthauses zur Alten Schule‘ zeigt sehr gut, dass eine Zertifizierung auch in kleineren gastronomischen Betrieben sehr gut möglich ist, ohne die Betriebsabläufe zu stören“, so Olaf Seiche. „Mit den Audits können wir Corona nicht verhindern. Aber wir können systematisch dazu beitragen, Infektionsrisiken in der Freizeit und in der Gastronomie zu verringern.“ TÜV Rheinland war mit seinen Expertinnen und Experten maßgeblich an der Entwicklung des 2020 eingeführten Standards beteiligt. Der Auditkatalog umfasst über 80 Einzelkriterien und -maßnahmen und wird selbst regelmäßig auf Aktualität überprüft. Denn

im Umgang mit einer Pandemie und Viren ergeben sich weiter kontinuierlich neue Entwicklungen und medizinische Erkenntnisse.

Umfassender Prüfkatalog

Der Prüfkatalog für das Zertifikat „Hygiene- und Infektionsschutzmanagement“ zielt auf die sichere Gestaltung der Arbeitsumgebung der Beschäftigten ebenso wie auf den Schutz des Gastes beispielsweise durch technische und organisatorische Abläufe oder durch angepasste Arbeitsabläufe. Grundlegende Regeln wie beispielsweise die Umsetzung der Abstandsregel, ergänzend die Verwendung von Mund-Nase-Bedeckungen oder persönlicher Schutzausrüstung, detaillierte Hygienemaßnahmen, Erfassung der Kontakte und Rückverfolgbarkeit von Kontakten kommen in allen Bereichen der Betriebe zur Anwendung. Zu den Auditkriterien zählen alle gesetzlichen oder regulatorischen Anforderungen an Hygiene- und Infektionsschutzmaßnahmen in den Betrieben. Das heißt: Unternehmen, die eine solche grundlegende Anforderung nicht erfüllen, können die Prüfung in keinem Fall bestehen. Nur bei einer Erfüllung aller erforderlichen Kriterien wird das Zertifikat ausgestellt.

Olaf Seiche von TÜV Rheinland: „Hygiene und der Schutz vor einer möglichen Infektion haben beim Besuch eines Restaurants oder einer Gaststätte, eines Hotels oder einer Pension derzeit einen sehr hohen Stellenwert. Unsere Initiative mit freiwilligen Kontrollen soll dazu beitragen, dass Unternehmen dokumentieren können, wie ernst sie die Sicherheit der Gäste und Beschäftigten nehmen.“ Denn: Die Audits und Zertifizierung durch TÜV Rheinland ersetzen die behördlichen Kontrollen beispielsweise durch die lokalen Gesundheits- oder Ordnungsämter selbstverständlich nicht, vielmehr ergänzen sie diese sinnvoll.

Breite Erfahrung weltweit seit rund 20 Jahren

Das auf Gastronomie und Tourismus spezialisierte Team von Auditorinnen und Auditoren bei TÜV Rheinland ist bereits seit rund 20 Jahren in verschiedenen Bereichen der Branche engagiert – und das weltweit. Schwerpunkte sind Qualitätsmanagement und Servicequalität,

Hygiene und Arbeitsschutz sowie Umweltmanagement und Nachhaltigkeit.

Betriebe, die ein gültiges Zertifikat von TÜV Rheinland für „Hygiene- und Infektionsschutzmanagement im Gastgewerbe“ besitzen, werden in der offenen Online-Datenbank Certipedia von TÜV Rheinland unter www.certipedia.de gelistet.

Weitere Informationen zur Zertifizierung von Hygiene- und Infektionsschutzmanagement im Gastgewerbe unter www.tuv.com/Hygienezertifikat bei TÜV Rheinland.

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