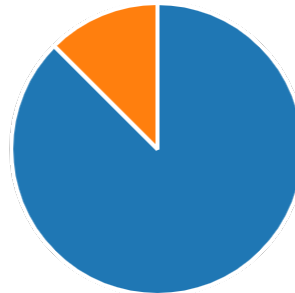


**AUSWERTUNG DER UMFRAGE:**

## Zertifizierung Hygienestandards

**Würdet ihr euch zertifizieren lassen, um Kunden darauf aufmerksam zu machen, dass ihr den Hygienestandards entspricht?**

<span style="color: blue;">●</span> ja	49
<span style="color: orange;">●</span> nein	7



**Du hast die Frage mit nein angegeben. Magst du uns kurz sagen, warum du dich nicht zertifizieren lassen würdest?**

- Weil in der Hotellerie bzw Gastronomie hohe Hygienemassnahmen grundsätzlich vorhanden sind.
- Weil eine Zertifizierung wieder nur beschriebenes Papier ist, das geduldig ist. Hygienestandards müssen gelebt werden - nicht zertifiziert.
- Zertifizierung bedeutet für mich aufwendige Dokumentation und somit weniger Zeit für Hygiene und Gäste.
- Aktuell nein, da einfach noch zuviel unklar ist, um überhaupt Hygiene Standards für die Zukunft festzulegen. Auch hängt es von der Höhe der Kosten ab. D. h. nicht, dass wir kein Interesse haben.

**Du hast die Frage mit ja angegeben. Magst du uns kurz sagen, ob du dich dazu schon informiert hast und wenn ja, wo?**

- Mehrheitlich: Über eine zusätzliche Zertifizierung haben wir uns noch nicht informiert.
- Fa. Hagleitner - Hygiene GmbH – Deutschland
- Wir haben Desinfektionsmittelspender aufgestellt, Handschuhe parat und kombinieren RKI Anforderungen mit HACCP Richtlinien. Behördlich angesetzte Abstände werden eingehalten, für die Gäste werden Masken bereit liegen (Erstausstattung).
- DEHOGA
- Nein, aktuell erstellen wir einen neuen Hygieneplan für die Sicherheit unserer Mitarbeiter und Gäste.