

GASTRONOMIE AM RATHAUSPLATZ 2026

HYGIENE KONZEPT STANDBETREIBER

Hygiene ist ein zentraler Bestandteil der Gastronomie und spielt eine entscheidende Rolle für die Gesundheit der Kund*innen und die Qualität der Produkte.

- Personalhygiene
- Betriebshygiene
- Produkthygiene
- Kennzeichnung von Speisen / Allergene
- Reinigungsplan
- Dokumentation (Reinigungslisten, Temperaturaufzeichnungen)

NAME des GASTRONOMIEBETRIEBES: