

PRESSEINFORMATION

## Schnelle, unkomplizierte Starthilfe: ETL ADHOGA stellt Hotellerie und Gastronomie kostenlose Hygiene-Guideline zur Verfügung

*Berlin/Essen, 14.06.2021. Um Gastronomie und Hotellerie bei der Antragstellung der Überbrückungshilfe III bzw. III Plus zu unterstützen, stellt ETL ADHOGA allen Betroffenen eine kostenlose und exklusive Vorlage für Hygienekonzepte in Beherbergungs- und Gaststättenbetrieben zur Verfügung. Die Guideline greift Hygienevorlagen engagierter Unternehmer:innen auf und zeigt den Branchen einen erfolgversprechenden Weg auf, um bei etwaigen Öffnungsperspektiven zeitnah ein funktionierendes Konzept vorlegen zu können.*

Sowohl die Gastronomie als auch die Hotellerie zählen von Beginn an zu den am härtesten von der Corona-Krise und den staatlichen Hygienemaßnahmen betroffenen Branchen. Bereits wenige Wochen nach Ausbruch des Corona-Virus in Deutschland wurden die ersten Beherbergungs- und Gaststättenbetriebe geschlossen. Es folgte eine lange Zeit der Entbehrung und Unsicherheit für die Branchen.

Um ihnen in dieser schwierigen Zeit beizustehen stellt ETL ADHOGA allen Betroffenen eine kostenlose und exklusive Vorlage für Hygienekonzepte in Beherbergungs- und Gaststättenbetrieben zur Verfügung. Dabei handelt es sich um eine „komplett offene Datei, deren Inhalte möglichst Verbreitung in der Branche finden sollen, um allen einen erfolgreichen Neustart zu ermöglichen“, betont Konstantin F. Ballek, Business Development Manager bei ETL ADHOGA.

In der Vorlage sind acht Oberkategorien enthalten, von „Mitarbeitern“ über „Gäste“ bis hin zur „Küche“ und dem „Barbereich“, in denen für jeweils mehrere Unterkategorien ein Soll-Zustand sowie konkrete Maßnahmen-Beispiele aufgeführt werden, um den notwendigen Hygienevorschriften zu entsprechen. Hinter jeder Maßnahme können selbstständig der Status der Umsetzung sowie die jeweiligen Kosten eingetragen werden. „Hoteliere und Gastronom:innen brauchen jetzt ein fertiges Hygienekonzept, um schnell wieder öffnen zu dürfen. Unser Dokument bietet eine ausführliche Guideline, die Schritt für Schritt notwendige Maßnahmen auflistet, um den ganzen Branchen eine sofortige Öffnungsperspektive zu bieten“, so Ballek.

Die nun vorliegende Hygiene-Guideline greift bestehende Hygienevorlagen engagierter Gastronom:innen auf. Diese wurden von ETL ADHOGA ausgewertet, strukturiert und anschließend in ein fertiges Dokument gegossen, welches jedem Beherbergungs- und

Gaststättenbetrieb einen erfolgsversprechenden Weg aufzeigt, um bei etwaigen  
Öffnungsperspektiven zeitnah ein funktionierendes Konzept vorlegen zu können.

„Die hohe Zahl der bisherigen Downloads sowie zahlreiche positive Rückmeldungen  
zeigen uns, dass unsere Hilfe ankommt und gerne angenommen wird“, zeigt sich Ballek  
zufrieden. In der Hotellerie und Gastronomie sei es von jeher selbstverständlich gewesen,  
höchsten Hygieneansprüchen zu genügen. Die Branchen hätten sich nun das Vertrauen  
verdient, dies unter Beweis zu stellen.

Hinweis für Medienvertreter:

Die Datei dient zu Ihrem Informativen Zweck.

[https://www.etl-adhoga.de/wp-content/uploads/sites/23/2021/05/Vorlage-  
Hygienekonzept-by-ETL-ADHOGA.xlsx](https://www.etl-adhoga.de/wp-content/uploads/sites/23/2021/05/Vorlage-Hygienekonzept-by-ETL-ADHOGA.xlsx)

Für die Veröffentlichung möchten wir Sie bitten, folgenden Link zu nutzen:

[https://www2.etl-adhoga.de/hygienekonzept\\_1](https://www2.etl-adhoga.de/hygienekonzept_1)

Die ETL ADHOGA Steuerberatungsgesellschaft AG ist als Teil der ETL-Gruppe auf die Beratung von Gastronomen und  
Hoteliern rund um die Themen Steuern, Recht und Unternehmensführung spezialisiert. Zu den Leistungen von ETL ADHOGA  
im Bereich der Steuerberatung für Hotels und Gaststätten zählen die klassische Steuerberatung, Finanz- und  
Lohnbuchhaltung, Bilanzen und Steuererklärungen sowie betriebswirtschaftliche Beratung.

**Pressekontakt**

Danyal Alaybeyoglu, Tel.: 030 22 64 02 30, E-Mail: danyal.alaybeyoglu@etl.de, ETL, Mauerstraße 86-88, 10117 Berlin,  
www.etl.de