



Unterstützt  
vorbildliche  
Hygiene in allen  
Bereichen

# Ein Stern mehr

Kriterienkatalog zur Überprüfung der Hygiene

Im Folgenden finden Sie die Fragen, die im Rahmen des Tork Hygienechecks überprüft werden, um einen zusätzlichen Stern für die vorbildliche Hygiene in Ihrem Haus zu erhalten. Grundlage dieser Fragen sind die allgemeinen Basiskriterien für generelle Sauberkeit und Hygiene.

Grundvoraussetzung für den Erhalt eines Tork Sterns\* im Rahmen des Hygienechecks ist der Einsatz von Tork Produkten in den öffentlichen Waschräumen. Aber auch in allen anderen Bereichen helfen die Tork Produkte, höchste Sauberkeit und vorbildliche Hygiene zu gewährleisten.

Der Tork Hygienecheck ersetzt keinesfalls eine Hygieneprüfung, die durch zertifizierte Hygieneprüfer durchgeführt wird und sich intensiv mit allen Bereichen Ihres Hauses auseinandersetzt. So gibt es beispielsweise speziell für die Küche und den Umgang mit Lebensmitteln noch deutlich umfassendere Hygienebestimmungen (zum Beispiel zu den Themen HACCP, Einhaltung der Kühlkette, Infektionsschutzgesetz etc.), die eingehalten werden sollten, um eine vorbildliche Grundhygiene im Hotel oder Restaurant zu gewährleisten. Die Überprüfung der Einhaltung dieser Bestimmungen gehört nicht zum vorliegenden Hygienecheck von Tork.

## Kriterien für die Vergabe eines Tork Sterns für vorbildliche Hygiene

(Zutreffende Antwort bitte ankreuzen)

### Öffentliche Waschräume

1. Macht der Waschraum generell einen sauberen und ordentlichen Eindruck?  
 Ja  Nein
2. Ist der Geruch in Ordnung, riecht es frisch und angenehm?  
 Ja  Nein
3. Gibt es Tork Spender für Seife, die ausreichend befüllt sind?  
 Ja  Nein
4. Gibt es Tork Spender für Papierhandtücher, die ausreichend befüllt sind?  
 Ja  Nein
5. Gibt es Abfallbehälter, die regelmäßig geleert werden?  
 Ja  Nein
6. Sind in den Toilettenkabinen Tork Toilettenpapierrollen und Spender vorhanden?  
 Ja  Nein
7. Wird der Waschraum stündlich inspiziert und dies per Aushang dokumentiert?  
 Ja  Nein

### Küche

1. Macht die Küche generell einen sauberen Eindruck?  
 Ja  Nein
2. Sind die Küchenwände sauber?  
 Ja  Nein
3. Gibt es einen Spender für Einwegtücher statt mehrfach gebrauchter Putzlappen?  
 Ja  Nein

4. Sind die Arbeitsflächen sauber und werden nach jedem Arbeitsgang gereinigt?  
 Ja  Nein
5. Sind die Arbeitsgeräte (Messer, Schneidebretter) sauber und werden nach jedem Arbeitsgang gereinigt?  
 Ja  Nein
6. Ist ein Handwaschbecken für die Mitarbeiter vorhanden?  
 Ja  Nein
7. Gibt es geschützte Spendersysteme für Seife?  
 Ja  Nein
8. Gibt es Spender für Papierhandtücher?  
 Ja  Nein
9. Gibt es einen Spender für Händedesinfektionsmittel?  
 Ja  Nein
10. Macht das Küchenpersonal einen sauberen Eindruck?  
 Ja  Nein
11. Sind die Hände gepflegt?  
 (Sauber, kurze Fingernägel, kein Schmuck)  
 Ja  Nein
12. Sind Hygieneregeln für Mitarbeiter gut sichtbar ausgehangen?  
 (sowohl Küchenhygiene als auch Händehygiene)  
 Ja  Nein
13. Gibt es regelmäßige Hygieneschulungen?  
 Ja  Nein

## Setzen Sie auf Hygiene für höchste Ansprüche



## Kriterien für die Vergabe eines Tork Sterns für vorbildliche Hygiene

(Zutreffende Antwort bitte ankreuzen)

### Bar/Restaurant

- 1. Macht die Bar/das Restaurant generell einen ordentlichen und sauberen Eindruck?  
 Ja  Nein
- 2. Sind die Oberflächen (Tische, Tresen) sauber?  
 Ja  Nein
- 3. Gibt es für die Mitarbeiter die Möglichkeit, sich die Hände mit Seife zu waschen und mit Papierhandtüchern zu trocknen?  
 Ja  Nein
- 4. Macht das Servicepersonal einen gepflegten Eindruck?  
 Ja  Nein
- 5. Sind Teller, Gläser, Besteck sauber?  
 Ja  Nein
- 6. Werden für die Gäste Servietten (Stoff oder Papier) bereitgestellt?  
 Ja  Nein
- 7. Sind diese leicht zugänglich?  
 Ja  Nein
- 8. Gibt es einen Spender für Einwegtücher statt mehrfach gebrauchter Putzlappen?  
 Ja  Nein

### Weitere Fragen

- 1. Werden im Haus allgemein regelmäßig Hygiene-schulungen durchgeführt?  
 Ja  Nein
- 2. Sind die Mitarbeiter über Hygiene ausreichend informiert?  
 Ja  Nein
- 3. Gibt es regelmäßige Hygiene-Audits durch externe Partner?  
 Ja  Nein
- 4. Werden auf den Zimmern farblich unterschiedliche Tücher für die Reinigung der unterschiedlichen Bereiche eingesetzt?  
 Ja  Nein
- 5. Stimmt die Grundhygiene in den allgemeinen Hotelbereichen und macht alles einen sauberen Eindruck?  
 Ja  Nein
- 6. Sehen Wellness- und/oder Fitnessbereich ordentlich und hygienisch aus?  
 Ja  Nein
- 7. Sind dort Spender mit Papierhandtüchern vorhanden?  
 Ja  Nein
- 8. Sind die Arbeitsgeräte sauber und Bänke sowie Liegen in einem sauberen Zustand?  
 Ja  Nein

Ihre Gäste erwarten höchste Qualität – überall





## Ihr Partner für Hygiene auf höchstem Sterne-Niveau

Über 150 Tage im Jahr ist Heinz Horrmann unterwegs, um Hotels und Restaurants zu überprüfen und zu bewerten. Das Thema Hygiene liegt ihm dabei besonders am Herzen: Bei seinen Besuchen stellt Heinz Horrmann immer wieder fest, dass es im Bereich der Sauberkeit oft noch Verbesserungsbedarf gibt. Dabei spielt Hygiene stets eine zentrale Rolle, wenn es darum geht, höchstes Sterne-Niveau zu erreichen.

Heinz Horrmann empfiehlt deshalb Produkte von Tork. Denn als Hygienespezialist ist Tork in der Lage, auch Ihr Hotel mit innovativen Produkten und intelligenten Systemlösungen aus-

zustatten. Die Spendersysteme und Produkte von Tork ermöglichen es Ihnen, ein absolutes Höchstmaß an Hygiene zu erreichen und damit gängige Standards nicht nur zu erfüllen, sondern zu übertreffen.

Ob die Tork Elevation Spenderlinie für gründliche Händehygiene und perfekt ausgestattete Waschräume oder die Tork Performance Spenderlinie mit den passenden Tüchern für vorbildliche Küchenhygiene: Tork bietet Ihnen alles, was Sie benötigen, um Ihr Hotel oder Restaurant auf ein Hygiene-Niveau zu bringen, das einen weiteren Stern als Auszeichnung verdient.



Wenn alle sieben Fragen zum Bereich „Öffentliche Waschräume“ mit JA und mindestens 25 der restlichen 29 Fragen ebenfalls mit JA beantwortet werden konnten, haben Sie den Hygiene-Check erfolgreich absolviert und erhalten einen zusätzlichen Tork Stern für vorbildliche Hygiene.

Die Kriterien für die Auszeichnung mit einem Tork Stern für Hygiene und Sauberkeit sind erfüllt:

Ja  Nein

Der Tork Hygienecheck erfolgte durch:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Hiermit bestätige ich die Richtigkeit der oben gemachten Angaben:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Stempel

Stempel (Hinweis: Hotel)