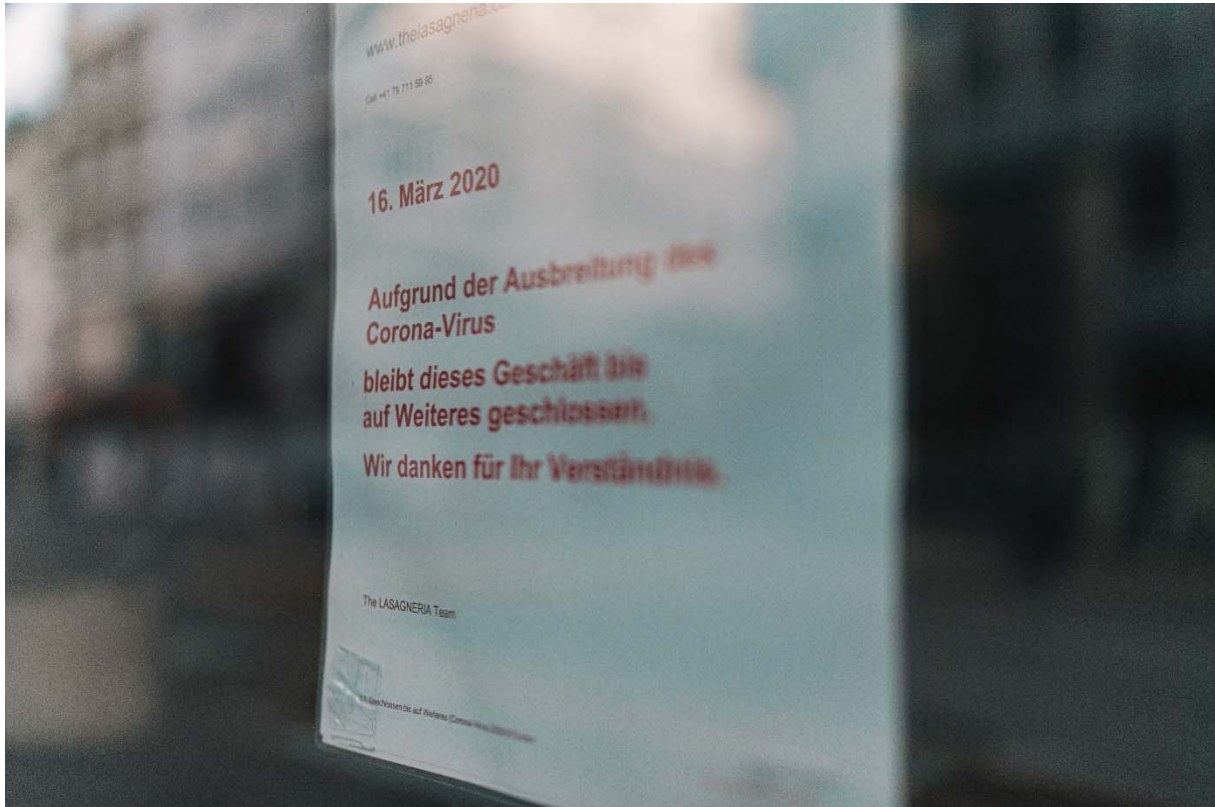


Bistro unter Pandemie

Bachelorarbeit Friederike Lux

Betreuer: Prof. T. Kimmel / Dr. C. Pakula, Hochschule Niederrhein

Fachbereiche: Ökotrophologie (FB05) und Textil (FB07)



Quelle Bild: Claudio Schwarz

Der zentrale Punkt ist es mit meiner Bachelorarbeit Lösungsmöglichkeiten zu finden, die es ermöglichen den Betrieb von Kleingastronomiebetrieben im Falle einer Pandemie aufrecht zu erhalten. Explizit am Beispiel der Tagesaktuellen Thematik der Sars-Cov-2 Pandemie. Als Kernfrage steht: **Ist die Schließung der Kleingastronomie zur Verhinderung der Ausbreitung einer Pandemie sinnvoll? Oder kann man mit verschiedenen Vorsichtsmaßnahmen und unter Einhaltung der allgemeingültigen Hygienevorschriften und Maßnahmen die Aufrechterhaltung der Gastronomiebetriebe vertreten?** Dazu untersuche und diskutiere ich theoretisch welche Lösungsansätze man zusätzlich zu den allgemein gültigen Hygienestandards im Gastronomiegewerbe verfolgen kann. Dazu könnten zum Beispiel Änderungen der baulichen Gegebenheiten, Änderungen oder Erweiterungen der persönlichen Hygiene und oder eine Ablaufoptimierung gehören. Dazu bilde ich die Grundlagen der allgemeinen Hygiene, der Hygiene in Gastronomiebetrieben und die Grundlagen der Infektiologie und Epidemiologie sowie Übertragungswege exemplarisch ab.

Dieses Thema beleuchte ich anhand persönlicher Erfahrungen und internen Kenntnissen in einem derzeit geschlossenen Betrieb der Kleingastronomie.