

Safety Siegel- Hotellerie Wien

Maßnahmenkatalog SAFETY-Siegel Hotellerie WIEN:

1) Covid-19 Beauftragte/r

- a) Nominierung einer/s Covidbeauftragten. Diese/r ist verantwortlich für die Einhaltung und Gewährung der Schutzmaßnahmen und fungiert als erste Ansprechperson für Gäste und MitarbeiterInnen
- b) Überprüfung sowie Implementierung der zusätzlichen Hygienemaßnahmen und deren Effektivität
- c) Schulung und Einführung des Personals in die neuen Schutzvorschriften
- d) Die/Der Covid-19 Beauftragte leitet im Fall einer Ansteckung die notwendigen Schritte ein, das in Kenntnissetzen des Amtsarztes und der zuständigen Behörde, Vorkehrungen für eine Quarantäne bis zum Eintreffen der zuständigen Stellen
Leitfaden
- e) Information der Gäste über die bestehenden gesetzlich geltenden Schutzmaßnahmen (Mund-Nasen-Schutz in öffentlichen Verkehrsmitteln, Apotheken, Taxis,...) in Form von Aushängen oder digitaler Services

2) Sicherheitsmaßnahmen an MitarbeiterInnen

- a) Anhand von Wochensicherheitsprotokollen wird den diensthabenden MitarbeiterInnen bei Dienstantritt die Temperatur gemessen und mögliche Symptome abgefragt (Husten, Durchfall, Geschmacksverlust, Kurzatmigkeit...)
- b) Vorkehrung für die Einhaltung der Schutzmaßnahmen (Bereitstellen von Desinfektionsmittel, Händewaschen, etc.)
- c) Gewährleistung der Luftzirkulation am Arbeitsplatz durch regelmäßigen und ausreichenden Luftaustausch. Entsprechende Anpassung der Handhabung von Klima- und Lüftungsanlagen in punkto Luftrückführung

3) Sicherheitsmaßnahmen am Hotelgast

- a) Wenn mögliche Symptome am Gast beobachtet werden, oder auf Wunsch des Gastes, sollte das Hotel bei Bedarf die Möglichkeit haben die Temperatur des Gastes zu messen
- b) Die/Der Covid-19 Beauftragte leitet die notwendigen Schritte im Verdachts- bzw. Anlassfall ein, in Kenntnissetzen des Amtsarztes und der zuständigen Behörde
- c) Quarantäne des Gastes bis zur Überprüfung
- d) mögliche Rekonstruktion der Kontakte des Gastes im Hotel (gemeinsame Reisegruppe, Begleitung, Tischreservierungen, nachvollziehbare Aktivitäten,...)

4) Social Distancing

- a) Der Beherbergungsbetrieb hat Vorkehrungen zu treffen, dass der Abstand von einem Meter zwischen den Gästen eingehalten wird (z.B. in Form von Bodenmarkierungen, Timeslots im Rezeptionsbereich, im Lift max. 2 Personen, usw.)
- b) Der Betrieb informiert den Gast anhand von Aushängen und Leitlinien über die geltenden Schutzmaßnahmen
- c) Nach Möglichkeit erfolgt die Zimmerbelegung in einem Intervall von mindestens 24 Stunden

5) Desinfektion- Reinigung- Belüftung

- a) öffentlicher Bereich- Bereiche die durch verschiedenen Gäste häufig frequentiert werden, werden mehrmals täglich desinfiziert bzw. gereinigt, und es werden Desinfektionsmöglichkeiten zur Verfügung gestellt
 - I. Lobby
 - II. Rezeptionsbereich
 - III. Lift
 - IV. Türen- Griffe aber auch Front
 - V. Stiegenläufe
 - VI. Toiletten
 - VII. Besprechungsräume
 - VIII. Fitnesscenter Leitfaden
 - IX. andere öffentliche Räume

b) Gästezimmer

Implementierung verstärkter Desinfizierung in die Reinigungsabläufe

- I. Reinigung und Desinfektion der Oberflächen, die häufig in Verwendung sind
- II. Türgriffe
- III. Lichtschalter
- IV. technische Geräte
- V. usw.

Anhand von Reinigungs- bzw. Desinfektionsprotokollen ist dies nachzuweisen.

Anleitung zur hygienischen Hotelzimmerreinigung nach einem erkrankten, infektiösen Gast

c) Desinfektionsmittel

- I. Desinfektionsmittelpender werden vermehrt aufgestellt
- II. auf Wunsch Desinfektionsmittel an der Rezeption erhältlich
- III. Desinfektionsmittel am Zimmer
- IV. auf Wunsch Einwegmaske an der Rezeption

d) Belüftung

Gewährleistung der Luftzirkulation durch regelmäßigen und ausreichenden Luftaustausch. Entsprechende Anpassung der Handhabung von Klima und Lüftungsanlagen in punkto Luftrückführung

e) Abfalleimer

Ausreichendes Bereitstellen von Abfalleimern und regelmäßige Entsorgung des Abfalls

6) Services- Angebot von kontaktlosen Services

- a) digitale Menükarte, Information mit QR Code, Aushänge, persönliche, digitale Info usw.
- b) Auf Wunsch angepasste Servierabläufe (z.B. Frühstück aufs Zimmer)
- c) Übermittlung der Schutzstandards vorab an den Gast
- d) Parkservice erfolgt unter Einhaltung der entsprechenden Handhygiene und Desinfektion von Autoschlüssel, Lenkrad und Schalthebel