



## Hotellerie - Wien

### Safe Stay-Siegel

Kriterienkatalog von ON-TOP Covid-19 Schutz- und Hygienemaßnahmen. Wiener Beherbergungsbetriebe können sich zertifizieren lassen.

Die aktuelle touristische Lage ist für die Stadthotellerie Wien mehr als fordernd. Zum jetzigen Zeitpunkt haben rund 20 Prozent der Betriebe geöffnet, bei einer 20 Prozentigen Auslastung. Es bedarf Maßnahmen, die Wiener Hotellerie zu stärken, um sich im internationalen touristischen Wettbewerb zu positionieren.

In Zeiten von Corona steht die persönliche Gesundheit an erster Stelle. Daraus ergeben sich neue Standards und Kriterien für das Beherbergungsgewerbe, um den gewohnten Wohlfühleffekt beim Gast zu erzeugen.

### Safe Stay-Siegel

Die Fachgruppe Hotellerie in Kooperation mit dem Wien Tourismus hat daher das Safe Stay- Siegel ins Leben gerufen! Anhand eines Kriterienkatalogs von ON-TOP Schutz- und Hygienemaßnahmen zu den bestehenden gesetzlichen Schutzvorschriften haben Beherbergungsbetriebe die Möglichkeit, sich nach Erfüllen der ON TOP Schutzmaßnahmen mit einem Safe Stay-Siegel zertifizieren zu lassen.



#### Liste der zertifizierten Betriebe

Das Safe Stay-Siegel gibt dem Gast von Beginn an, gleich beim Buchungsvorgang, ein Gefühl der Sicherheit, aber auch der Transparenz.

Der Gast kann sich darauf verlassen, dass in dem zertifizierten Hotel definierte Schutzmaßnahmen zusätzlich eingehalten werden, um den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

## Wofür steht das Safe Stay-Siegel

- Eine kostenfreie Serviceleistung der Fachgruppe Hotellerie in Zusammenarbeit mit dem Wien Tourismus
- Ein perfektes Marketinginstrument für alle Beherbergungsbetriebsarten mit Servicedienstleistungen am Gast
- Betriebe mit dem Safe Stay-Siegel werden auf einer Homepage gelistet
- Ist ein Zertifizierungsprädikat und praktisch realisierbar

## Maßnahmenkatalog zum Safe Stay-Siegel

### - Covid-19 Beauftragte/r

- Nominierung einer/s Covidbeauftragten. Diese/r ist verantwortlich für die Einhaltung und Gewährung der Schutzmaßnahmen und fungiert als erste Ansprechperson für Gäste und MitarbeiterInnen
- Überprüfung sowie Implementierung der zusätzlichen Hygienemaßnahmen und deren Effektivität
- Schulung und Einführung des Personals in die neuen Schutzvorschriften
- 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
- Information der Gäste über die bestehenden gesetzlich geltenden Schutzmaßnahmen (Mund-Nasen-Schutz in öffentlichen Verkehrsmitteln, Apotheken, Taxis,...) in Form von Aushängen oder digitaler Services

### - Sicherheitsmaßnahmen an MitarbeiterInnen

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

### - Sicherheitsmaßnahmen am Hotelgast

- 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
- Die/Der Covid-19 Beauftragte leitet die notwendigen Schritte im Verdachts- bzw. Anlassfall ein, in Kenntnissetzen des Amtsarztes und der zuständigen Behörde
- Quarantäne des Gastes bis zur Überprüfung
- mögliche Rekonstruktion der Kontakte des Gastes im Hotel (gemeinsame Reisegruppe, Begleitung, Tischreservierungen, nachvollziehbare Aktivitäten,...)

### - Social Distancing

- 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.)
- Der Betrieb informiert den Gast anhand von Aushängen und Leitlinien über die geltenden Schutzmaßnahmen
- Nach Möglichkeit erfolgt die Zimmerbelegung in einem Intervall von mindestens 24 Stunden

## - Desinfektion-Reinigung-Belüftung

- öffentlicher Bereich- Bereiche die durch verschieden Gäste häufig frequentiert werden, werden mehrmals täglich desinfiziert bzw. gereinigt, und es werden Desinfektionsmöglichkeiten zur Verfügung gestellt
  - Lobby
  - Rezeptionsbereich
  - Lift
  - Türen- Griffe aber auch Front
  - Stiegenläufe
  - Toiletten
  - Besprechungsräume
  - Fitnesscenter Leitfaden
  - andere öffentliche Räume
- Gästezimmer  
Implementierung verstärkter Desinfizierung in die Reinigungsabläufe
  - Reinigung und Desinfektion der Oberflächen, die häufig in Verwendung sind
  - Türgriffe
  - Lichtschalter
  - technische Geräte
  - usw.
- Anhand von Reinigungs- bzw. Desinfektionsprotokollen ist dies nachzuweisen.
- Anleitung zur hygienischen Hotelzimmerreinigung nach einem erkrankten, infektiösen Gast
- Desinfektionsmittel
  - Desinfektionsmittelpender werden vermehrt aufgestellt
  - auf Wunsch Desinfektionsmittel an der Rezeption erhältlich
  - Desinfektionsmittel am Zimmer
  - auf Wunsch Einwegmaske an der Rezeption
- Belüftung  
Gewährleistung der Luftzirkulation durch regelmäßigen und ausreichenden Luftaustausch. Entsprechende Anpassung der Handhabung von Klima und Lüftungsanlagen in punkto Luftrückführung
- Abfalleimer  
Ausreichendes Bereitstellen von Abfalleimern und regelmäßige Entsorgung des Abfalls

## - Services- Angebot von kontaktlosen Services

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

Um sich für das "Safe Stay"-Siegel zertifizieren lassen zu können, gibt es einen in der Praxis erarbeiteten Maßnahmenkatalog von On-Top-Maßnahmen u.a. im Bereich der Desinfizierung und zusätzlicher Serviceleistungen, die es ALLE zu erfüllen bzw. umzusetzen gilt.

Als **Voraussetzung zur Registratur** für das Siegel ersuchen wir Sie, nach Umsetzung ALLER Maßnahmen folgende Checkliste, die Schutzmaßnahmen Ihren Betrieb betreffend, **auszufüllen**.

Sobald wir diesen erhalten, werden VertreterInnen der Wirtschaftskammer und des WienTourismus Ihren Betrieb besuchen, um das Safe Stay-Siegel anzubringen!

[➤ Zur Checkliste](#)

## Teilnahmevoraussetzung

Bei dem Beherbergungsbetrieb handelt es sich um einen mitarbeitergestützten Betrieb mit Servicedienstleistungen am Gast.

## Haftung

Für die Richtigkeit der Angaben wird keine Haftung übernommen, da diese auf Selbstauskunft des Betriebes basieren.