



**CERTIFIED**

## **CERTIFIED Hygiene- und Sicherheits-Maßnahmen**

Stand 29.04.2020 – Corona Exit-Strategie

Alle teilnehmenden Certified Hotels verpflichten sich, grundsätzlich die aktuell gültigen Regelungen des Bundes, der Länder, Kommunen und evtl. der WHO in Bezug auf COVID-19 einzuhalten.

Insbesondere werden aber folgende Maßnahmen explizit eingehalten bzw. umgesetzt:

1. Mitarbeitende, die Krankheitsanzeichen zeigen, sofort nach Hause schicken, ggf. Arzt aufsuchen und ggf. krankschreiben lassen. Das gilt ebenso auch für Mitarbeitende von Fremdfirmen
2. Gäste per Formblatt eine Selbstauskunft ausfüllen lassen:
  - Fieber ja/nein
  - Atemwegserkrankungen (Husten, Schnupfen, Halskratzen) ja/nein
  - Durchfall ja/neinWenn ein Punkt mit „ja“ beantwortet wird, soll der Gast Arzt oder Krankenhaus aufsuchen/anrufen unter 116117 oder besser der örtlichen Nummer des Gesundheitsamtes (bitte bereithalten)

Ggf. digitales kontaktloses Infrarot Fieber Thermometer besorgen (ab ca. 20 €) und auf Distanz Messung vornehmen. Bei höherer Temperatur als 38,5° Celsius zum Arzt schicken

3. Vor der Rezeption am Boden Abstandsmarkierungen anbringen/aufkleben  
(Vorschlag: mind. 1,5 m oder besser 2 m)
4. Kennzeichnung von Laufwegen, Abtrennung mit Kordeln  
(wenn möglich getrennte Ein- und Ausgänge)
5. Vor Aufzügen und kritischen Bereichen (Empfang, Taxi...) ggf. Vereinzelungsmaßnahmen ergreifen, z.B. durch Kordeln
6. Desinfektionsmittel in Spendern bereitstellen am Einlass, an der Rezeption, an den Restaurants, an den Aufzügen auf jedem Stockwerk, an den öffentlichen Gästetoiletten, in der Tiefgarage und ggf. an weiteren neuralgischen Punkten

Optional jedem Gast ein Set ausgeben/verkaufen mit Maske und Desinfektionsmittel bei Check-in



7. Mitarbeiter mit Mundschutz und auf Wunsch mit Handschuhen an der Rezeption ausstatten und einen Spuckschutz aus Plexiglas anbringen/aufstellen
8. Mitarbeiter anweisen, mehrmals die Hände bzw. Handschuhe zu waschen/desinfizieren/wechseln (Vorschlag: 1 x stündlich) und zueinander ebenfalls den Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten
9. Jeder Mitarbeiter bedient während seiner Schicht sein eigenes Telefon, bei Schichtwechsel werden diese gründlich gereinigt und desinfiziert, bevor diese an den nächsten weitergegeben wird – oder wenn nur ein Telefon für mehrere Mitarbeiter vorhanden ist, nur einer Person die Nutzung erlaubt ist

Hinweis, dass eine Alternative auch das Umleiten auf das private oder geschäftliche Handy des Mitarbeiters sein kann

10. Tastaturen der PCs einmal täglich reinigen, pro Schicht nur ein Mitarbeiter pro Tastatur

Bei Touch-Screen-Kassen im Restaurant Verwendung von Touch-Pens

11. Den Gästen gereinigte Kugelschreiber zur Verfügung stellen oder Kugelschreiber verschenken (Give aways/Werbeträger)
12. Kontaktloses Zahlen favorisieren (Tastatur der Kartenlesegeräte nach Benutzung desinfizieren)
13. Aus den öffentlichen Bereichen Zeitungen, Zeitschriften, Broschüren, Bücher, Prospekte, Bar- und Speisekarten entfernen und dem Gast ggf. auf Wunsch aushändigen/verkaufen

Alternativ in einer App als Download für das Handy bereitstellen

14. Tresen mehrmals gründlich reinigen (Vorschlag: 1 x stündlich), sowie Spuckschutz 2 x täglich
15. Nach Auschecken des Gastes Schlüsselkarte gründlich reinigen/desinfizieren



16. Sicherstellen, dass nicht zu viele Gäste auf einmal einen Aufzug benutzen (abhängig von der Größe des Aufzugs, so dass der Mindestabstand von 1,5 m eingehalten werden kann). Hinweis am Aufzug, wie viele Personen max. befördert werden dürfen und der Mindestabstand einzuhalten ist. Vorschlag: Pro 1,5 qm 1 Person
17. An den Aufzügen Hinweis zur Lage der Treppenhäuser anbringen, als Alternative bei zu langen Wartezeiten
18. Den Gästen beim Check-in ein Blatt mit Hygienemaßnahmen und persönlichen Verhaltensempfehlungen auf das Kopfkissen legen, evtl. mit 1 x Mundschutz, 1 Fläschchen Desinfektionsmittel, 1 Pflegecreme
19. Das Hotelzimmer gründlich jeden Tag reinigen und lüften (die Handtücher und Bettwäsche können mehrere Tage benutzt werden, wie bisher üblich)
20. Housekeeping sollte auch Handschuhe tragen und diese nach jedem Zimmer waschen/desinfizieren oder wechseln
21. Gläser, Tassen und Besteck pro Gästewechsel im Zimmer nur nach Heißreinigung zur Verfügung stellen  
  
Hinweis für die Gäste hinlegen, dass diese auch tatsächlich mit der Spülmaschine bei mind. 60° gereinigt wurden
22. Hygieneartikel/Amenities (Mini Shampoo, Duschgel, Lotion, Wattestäbchen, Wattepad etc.) aus dem Bad entfernen und dem Gast auf Wunsch ein originalverpacktes Produkt aushändigen
23. Zierkissen und Bettüberwurf etc. aus dem Zimmer entfernen
24. Zeitschriften, Broschüren, Bücher, Gäste A-Z (gedruckt) etc. aus dem Zimmer entfernen
25. Alle Flächen, Türblätter und Zargen, Griffe, Schalter, Fernbedienungen, Telefon (auch Hörer Innenseite) und Minibar im Zimmer etc. nach Abreise gründlich reinigen



26. Im öffentlichen Bereich alle Türklinken, Lichtschalter, Handläufe, Aufzugsknöpfe regelmäßig, mehrmals am Tag gründlich reinigen  
Vorschlag: mind. 1 x morgens, 1 x vormittags, 1 x nachmittags, 1 x abends
27. Die öffentlichen Toiletten mehrmals am Tag reinigen (Vorschlag: 1 x stündlich) und auf ausreichend Seife und Desinfektionsmittel prüfen
28. In den außen liegenden Raucherbereichen Abstandsmarkierungen anbringen (Vorschlag: mind. 1,5 m)
29. Vor dem Restaurant am Boden Abstandspunkte anbringen, Gäste platzieren (sich nicht selbst einen Sitzplatz suchen lassen)
30. Für das Frühstück (evtl. alle Mahlzeiten?) Zeitslots vergeben, so dass pro 10 qm Restaurantfläche max. 1 Gast anwesend ist
31. Tische und Stühle in den Restaurants weiter auseinanderrücken, herausnehmen oder sperren, so dass ein Mindestabstand 2 m eingehalten werden kann (1,5 m + 0,5 m Bewegungsfläche für Personal/Gäste)
32. Gäste so platzieren, dass der Mindestabstand von 1,5 m eingehalten werden kann. Max. 2 Personen pro Tisch (Ausnahme sind bereits bestehende häusliche Gemeinschaften / Familien mit max. 6 Personen)
33. Mitarbeiter im Restaurant mit Mundschutz und Handschuhen ausstatten
34. Keine gedeckten Tische vorbereiten, jeder Gast erhält frisch sein Glas, Besteck und Serviette vom Servicepersonal
35. A la carte bzw. Servicepersonal nimmt Wünsche am Buffet entgegen, d.h. kein Gast bedient sich selbst an den Speisen
36. In der Küche und am Tresen nur mit Mundschutz und Handschuhen, sowie Arbeitskleidung arbeiten
37. Schürzen und Kochjacken nach jeder Schicht an der Arbeitsstätte vor Ort austauschen
38. Geschirr, Gläser, Besteck mit mind. 60° reinigen