



## **CERTIFIED Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen**

Stand 03.06.2020 – Corona Exit Strategie

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

Auf Grund der zunehmenden unterschiedlichen Regelungen durch die Länder empfehlen wir Ihnen die Einsicht der Regelungen je Land auf der jeweiligen Unterseite der Homepage [www.bundesregierung.de](http://www.bundesregierung.de).

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, die folgende Krankheitsanzeichen verspüren oder zeigen:
  - Fieber
  - Atemwegserkrankungen (Husten, Schnupfen, Halskratzen)
  - Durchfallsollen den ärztlichen Bereitschaftsdienst anrufen unter 116117, das zuständige Gesundheitsamt (bitte Rufnummer bereithalten) oder einen Arzt konsultieren. Wenn möglich halten Sie ein separates Zimmer für den verm. Erkrankten bereit.

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)  
Kennzeichnung von Laufwegen mit z.B. Bodenaufklebern, Klebebändern oder Abtrennung mit Kordeln bzw. Absperrbändern (wenn möglich getrennte Ein- und Ausgänge)
4. Vor Aufzügen und kritischen Bereichen (Empfang, Taxi...) ggf. Vereinzelungsmaßnahmen ergreifen, z.B. durch Kordeln, Absperrbänder



5. 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.

6. Mitarbeiter auf Wunsch mit Mundschutz und mit Handschuhen an der Rezeption ausstatten und einen Spuckschutz aus Plexiglas anbringen/aufstellen
7. 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.
8. 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.

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

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

10. Den Gästen gereinigte Kugelschreiber zur Verfügung stellen oder Kugelschreiber verschenken (Give aways/Werbeträger)
11. Kontaktloses Zahlen favorisieren (Tastatur der Kartenlesegeräte nach Benutzung desinfizieren)
12. 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



13. Tresen mehrmals gründlich reinigen (Vorschlag: 1 x stündlich), sowie Spuckschutz 2 x täglich
14. Nach Auschecken des Gastes Schlüsselkarte gründlich reinigen/desinfizieren
15. 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
16. An den Aufzügen Hinweis zur Lage der Treppenhäuser anbringen, als Alternative bei zu langen Wartezeiten
17. Den Gästen beim Check-in ein Blatt mit Hygienemaßnahmen und persönlichen Verhaltensempfehlungen aushändigen oder ins Zimmer legen, evtl. mit 1 x Mundschutz, 1 Fläschchen Desinfektionsmittel, 1 Pflegecreme
18. Das Hotelzimmer auf Wunsch des Gastes gründlich jeden Tag reinigen und lüften (die Handtücher und Bettwäsche können mehrere Tage benutzt werden, wie bisher üblich)
19. Housekeeping sollte auch Handschuhe tragen und diese nach jedem Zimmer waschen/desinfizieren oder wechseln
20. 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
21. Hygieneartikel/Amenities (Mini Shampoo, Duschgel, Lotion, Wattestäbchen, Wattepad etc.) aus dem Bad entfernen und dem Gast auf Wunsch ein originalverpacktes Produkt aushändigen
22. 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 Türklinen, 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 der Mindestabstand und die Höchstzahl an Gästen im Restaurant (Vorgabe der Länder) eingehalten werden kann.
31. Tisch 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. Personen/Haushalte an einem Tisch werden von den Ländern geregelt.
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