

Sicherheits- und Hygienemaßnahmen im Unterkunftsbetrieb

Checkliste & Tipps

Sobald mit der Wiederöffnung der Unterkunftsbetriebe (in Österreich voraussichtlich ab 29. Mai 2020) die ersten Gästebesuche bevorstehen, müssen gesetzlich vorgegebene Sicherheitsmaßnahmen zum Schutz von Gastgebern und Gästen umgesetzt sein.

Unter www.sichere-gastfreundschaft.at hat das Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus gemeinsam mit der Wirtschaftskammer Österreich bereits Maßnahmen für die Gastronomie veröffentlicht. Diese gelten auch als Orientierungshilfe für Beherbergungsbetriebe - konkrete Vorgaben folgen noch.

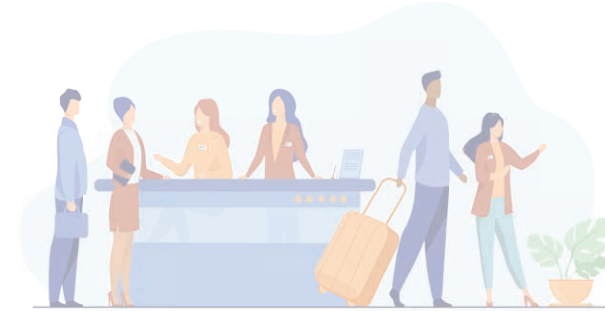
Gesetzliche Maßnahmen & Vorgaben

- Abstandsregelungen von mindestens einem Meter (Bodenmarkierungen, Aufsteller, Schilder, Steher etc.)
- Tragen von Mund-Nasen-Schutz beim Betreten & Verlassen von Lokalen einfordern
- Verzicht auf Händeschütteln & Umarmungen
- Regelmäßiges Händewaschen
- Berührungen im Gesicht vermeiden
- Niesen & Husten in Armbeuge oder Taschentuch
- Möglichkeit für Tischreservierungen im Vorfeld schaffen
- Kontaktlose Bezahlung ermöglichen
- Verhaltensregelungen für Gäste gut sichtbar platzieren (Schilder, Tablets, etc.)
- Angepasste Tisch- & Sitzordnung, max. 4 Personen zzgl. Kinder pro Tisch
- Verzicht auf am Tisch eingestellte Menagen (Salz, Pfeffer, Öl)
- Abwischbare oder digitale Speisekarten (zB.: laminierte Karten oder Tablets)
- Tischoberflächen, Stuhlrücken desinfizieren und Tischtücher wechseln
- Buffets einschränken - ggf. Selbstentnahme vorportionierter Gerichte
- Räumliche Trennung mittels Schutzgläsern in Buffetbereichen
- Bereitstellen von ausreichend Seife in Sanitärräumen
- Nutzung von Einweghandtüchern
- Reinigung von Türklinken, Geländern, Bedienknöpfen etc.
- Regelmäßiges Lüften aller Gemeinschaftsräume
- Desinfizieren der Allgemeinflächen



Tipps für Vermieter: Gästeservice vor Ort

Die täglichen Berührungspunkte zwischen Gast und Gastgeber stehen in Zeiten nach der Corona-Krise unter einem anderen Licht. Um trotzdem einen ausgezeichneten Gästeservice zu bieten, haben wir folgende Tipps für Vermieter:



- Persönliche Zuweisung der Zimmer unter Einhaltung des Sicherheitsabstandes
- Abtrennung des Rezeptionsbereichs mittels Schutzscheibe
- Bereitstellung von Desinfektionsmittelspendern in Gemeinschaftsräumen
- Hinterlegung von Desinfektionsmitteln in Zimmern & Appartements
- Zurverfügungstellung von Mund- und Nasenschutz beim Betreten der Unterkunft
- Verpflegungsmöglichkeiten am Zimmer anbieten (Zimmerservice, Take Away...)
- Abwischbare oder digitale Programmpläne bereitstellen (laminierte Karten oder Tablets)
- Buffetbereiche einschränken - zb.: Selbstentnahme vorportionierter Speisen
- Elektronisches Meldewesen nutzen statt manuelles Ausfüllen mit Zettel & Stift
- Digitalen Zimmerplan nutzen, um händisches Blättern im Papierzimmerplan zu vermeiden
- Kontaktlose Bezahlung für Gäste ermöglichen
- Digitale Feedback-Bögen anstelle von Papier-Fragebögen
- Klares Briefing der Rezeptionsmitarbeiter
- Einteilung der Mitarbeiter in konstante Teams
- › Eine Übersicht der empfohlenen Maßnahmen für Beherbergung & Gastronomie in Österreich: www.sichere-gastfreundschaft.at
- › Die aktuellen gesetzlichen Verordnungen, Beschlüsse und Erlässe der Österreichischen Bundesregierung unter www.sozialministerium.at > Informationen zum Coronavirus > Rechtliches