

Erfolgsfaktor Housekeeping! Zeitgemäße Reinigungs-, Desinfektions- & Hygienestandards

www.coronability.at



Mag. Maria Th. Radinger
Guter Stil in Wirtschaft und Hotellerie

Herzlich Willkommen

- **Für Privatzimmer-Vermieter:innen und kleinere Betriebe**
 - Organisiert von der Region Villach – Faaker See – Ossiacher See
 - in Kooperation mit allen Kärntner Tourismusregionen
 - finanziert von der Tourismusabteilung des Landes Kärnten.

- **Mag. Maria Th. Radinger, CMC**
- Unternehmensberaterin & Wirtschaftstrainerin
- Hoteltrainings-on-the-job
- Housekeeping-Beratung & Coaching & Training
- Zeitgemäße Umgangsformen für Tourismus & Wirtschaft

Guter Stil in
Wirtschaft und
Hotellerie

Tourismus - Bücher



EDITION  Allgemeine Hotel- und
Gastronomie-Zeitung

MATTHAES 



MATTHAES 

Mag. Maria Th. Radinger
Guter Stil in Wirtschaft und Hotellerie

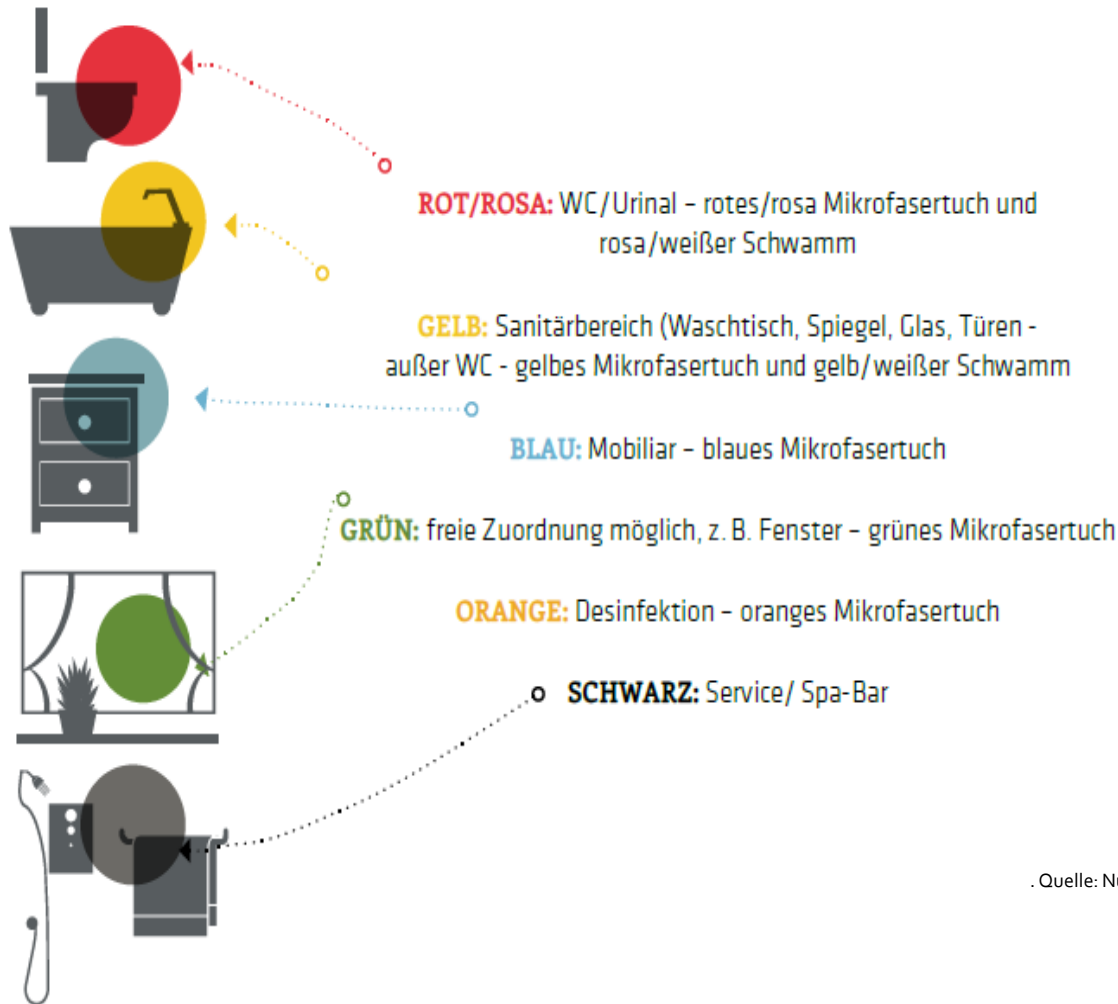
- Reinigungs- & Hygienestandards
 - Zimmer
 - Öffentliche Bereiche
 - F&B
 - Wellness, Spa, Strand
 - Kinderbetreuung
- Verhaltensweisen NEU
 - Mitarbeiter & Gäste
 - Mitarbeiter & Mitarbeiter
 - Gäste & Gäste

Aktuelle Richtlinien

- Der Mindestabstand von 1 Meter ist einzuhalten. Ausnahme innerhalb einer Gästegruppe oder für Personen, die sonst im gemeinsamen Haushalt leben.
- Im Bereich des Eingangs und der Rezeption ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
- Für den Gastronomiebereich der Beherbergung gelten dieselben Regeln wie in der Gastronomie, jedoch mit Erleichterungen beim Buffet.
- Auch Seminare von bis zu 100 Personen werden unter bestimmten Voraussetzungen wieder möglich.
- Wellnesseinrichtungen können genützt werden.

Guter Stil in Wirtschaft und Hotellerie

HACCP-Farbleitsystem



. Quelle: Nungesser/Radinger (2018), S. 131.

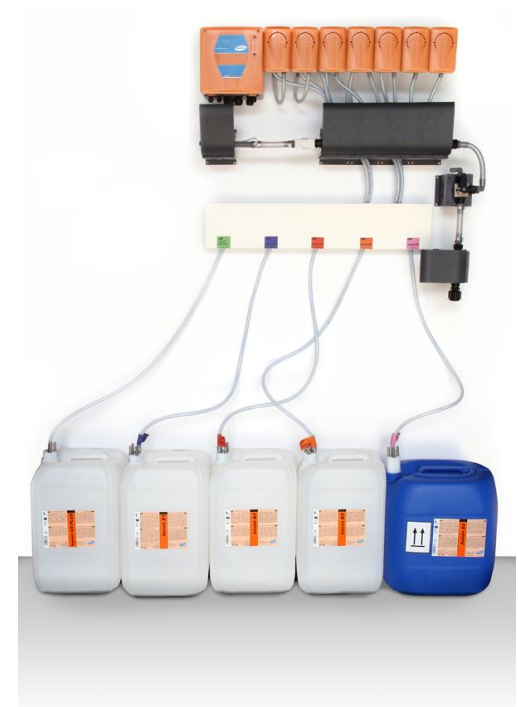
Top-Down-Wischsystems / Wischmopps & Tücher

- Pro Raum wird ein eigener Wischmopp verwendet und damit Keimverschleppung weitgehend vermieden.
- Ergonomisch ist es ebenfalls sinnvoll, da die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter keinen Eimer mit Wasser herumtragen müssen.
-
- Außerdem wird der Verbrauch von Wasser und Reinigungsmitteln nachhaltig gesenkt.



Professionelle Wäschepflege

- Achten Sie darauf, dass Sie bei Ihren Waschmaschinen bereits eine **Flüssigwaschmittel-Dosieranlage** installiert haben, um **desinfizierend zu waschen**.



- Check-out & Check-in-Zeiten NEU
- Belegung von Abreisezimmern klären
- Leistungsvorgaben und Reinigungszeiten pro Zimmer/Kategorie NEU definieren

Mythos der einheitlichen Leistungsvorgaben

~~Bleibezimmer: 10 bis 15 Minuten~~

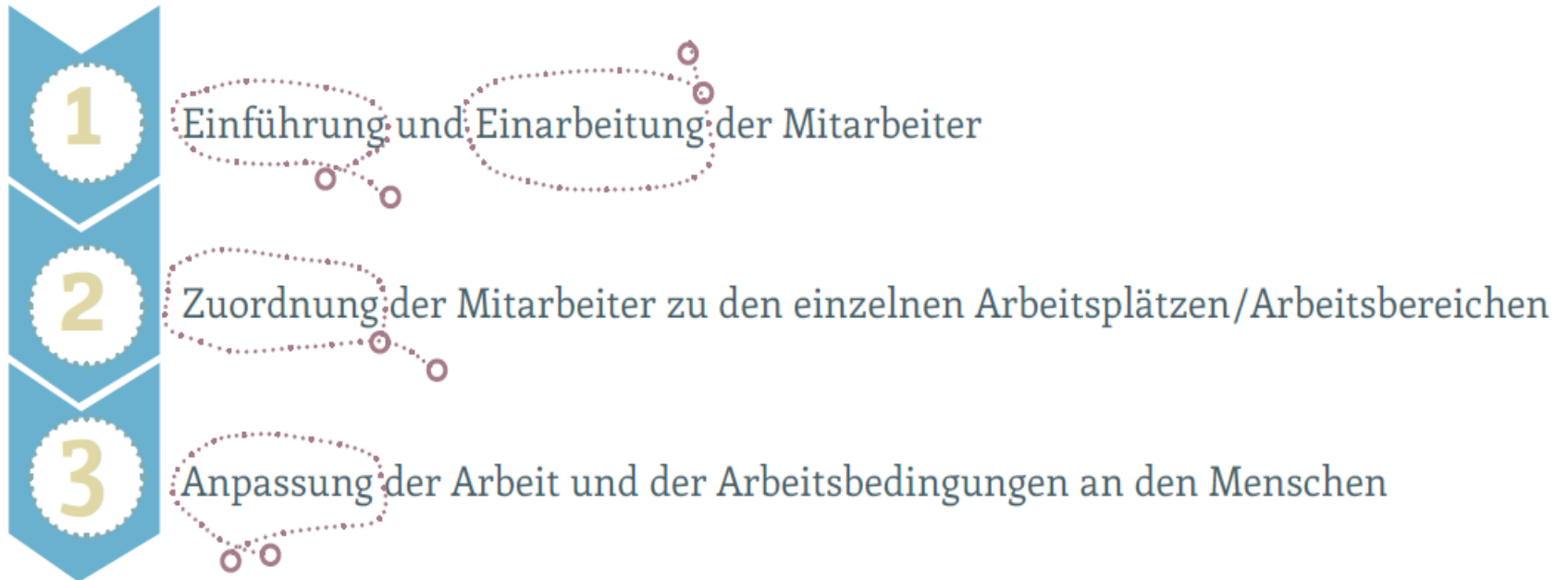
~~Abreisezimmer: 20 bis 30 Minuten~~

Mitarbeiter- Einsatzplanung

- Auf Grund der erhöhten Reinigungs-, Desinfektions- und Hygienestandards sind die Dienstpläne im Housekeeping zu überarbeiten.

Onboarding nach der Krise

- Personaleinführung und Personaleinsatz



Präventive Reinigungs- und Hygienemaßnahmen

- Kritische Berührungspunkte/ Touchpoints im Betrieb identifizieren.
- Daher sind für folgende Oberflächen **tägliche oder vereinzelt noch kürzere Reinigungszyklen** zu beachten:
 - ✓ Computer in öffentlichen Bereichen (**täglich**)
 - ✓ Smartphones, Telefone und Tablets (**täglich**)
 - ✓ Arbeitsoberflächen der MitarbeiterInnen (Küche, Rezeption, Bar etc., **mehrmals täglich**)
 - ✓ Lifttüren und Tasten (**mehrmals täglich**)
 - ✓ Handläufe (**zumindest täglich**)
 - ✓ Lichtschalter (**zumindest täglich**)
 - ✓ Fernbedienungen (**täglich**) – ev. Eigene Schutzhülle / pro Gast
 - ✓ Tür- und Fenstergriffe (**täglich**)
 - ✓ Fitnessgeräte (**täglich**)
 - ✓ und vieles mehr...

Desinfektionsmittel für öffentliche Räume

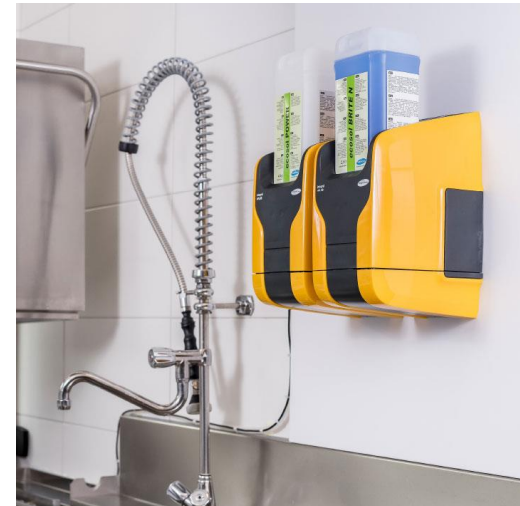
- Zukünftig selbstverständlich! An **stark frequentierten Plätzen sind Spender bzw. mobile Säulen** mit **Desinfektionsmittel** zu platzieren:
 - Eingangsbereich, Empfang, Lobby, Öffentliche WC-Anlagen, Restaurant- und Spa-Eingang
 - Mitarbeiter- und Arbeitsbereiche, etc.
- Für Gäste, Besucherinnen und Besucher als auch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nutzbar.

Reinigung von öffentlichen Bereichen

- Erhöhen Sie zukünftig auch die **Frequenz der Reinigung** Ihrer öffentlichen Bereiche wie
 - Eingangsbereich / Lobby
 - Restaurant
 - Wellness/ Spa
 - Öffentliche WC-Anlagen

Ökologie & Nachhaltigkeit (I)

- In jeder Hinsicht muss die Ausrichtung auf die Gesundheit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie der Gäste ausgelegt werden.
- Ebenso muss der **Wasserverbrauch reduziert**, der Einsatz von Chemie auf das erforderliche Maß gebracht und somit **Über- oder Unterdosierung vermieden werden**.
- Wo noch nicht eingeführt, sollten dringend **professionelle Dosieranlagen** installiert werden oder gebrauchsfertige Reinigungsmittel-Flaschen verwenden!



- Der Einsatz von professionellen **Trocken-Dampfreinigern** hat mehrere Vorteile:
 - effizient
 - geringer Verbrauch von Reinigungsmitteln
 - hygienische Reinigung (Coronaviren werden ab einer Temperatur von 60 Grad abgetötet)
 - einsetzbar bei verschiedenen Oberflächen:
 - Betten, Pölster, Matratzen, Teppiche und Sofas
 - glatte Flächen in Zimmern, öffentlichen Bereichen und Büros
 - Badezimmer und Toilette
 - gesamte Küche
 - Glastüren, Fenster und Rollläden etc.



- Gästekommunikation & Information
- Gästedaten - Gesundheitsdaten
- Check-out & Check-in-Zeiten NEU
- Wartezeiten von Gästen
- Belegung von Abreisezimmern klären
- Online-Check-In anbieten
- Krisenplan bei Corona-Fall

- Gäste-Platzieren
- Fixe Tische
- Tischwäsche-Wechsel
- Buffet & Service
- Reinigung mit Housekeeping abstimmen
- Vorgetränkte Mikrofasertücher
 - 1 x Reinigung
 - 1 x Desinfektion

Richtlinien / Buffet

- Für Hotelrestaurants gelten grundsätzlich die gleichen Bestimmungen wie in der Lockerungsverordnung für die Gastronomie festgehalten. Bezüglich **Buffets** gibt es für die Hotellerie Erleichterungen - Übernachtungsgäste können unter besonderen hygienischen Vorkehrungen offen präsentierte Speisen und Getränke bei Buffets selbst entnehmen, z.B.:
 - wenn Einweg-Handschuhe oder Einweg-Vorlegebesteck verwendet wird
 - nach Reinigung der Hände bei einem betreuten Desinfektionsmittelständer unmittelbar beim Buffet

Wellness/Spa/Beauty Fitness

- Bäderhygiene-Verordnung
 - Reinigungs- & Desinfektionszyklen
 - Risikoanalyse mit Handlungsanweisungen
- Innen- und Außenbereiche
- Liegen / Auflagen / Polster / Decken
- Abstand-halten / Flächen klären
- Markierungen
- Time-Slots vermieten
- Desinfektionsmittel & Papiertücher für Gäste

- **Wellnessbereiche** dürfen betreten werden, wenn besondere **Präventionsmaßnahmen** zur Verhinderung der Ausbreitung des Corona-Virus getroffen werden und ein hygienisch einwandfreier Betrieb gem. Bäderhygienegesetz gewährleistet wird.

Organisatorische Anforderungen

- Lüftungstechnik
- Bargeld-loses-Bezahlen
- Bett-Hygiene
- Buffets
- Digitalisierung
- Reinigungspläne und Checklisten
- Zwischen- und Grundreinigung
- Verstärkte Mitarbeiter-Schulungen

Guter Stil in
Wirtschaft und
Hotellerie

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!



Mag. Maria Th. Radinger, CMC
Unternehmensberaterin & Wirtschaftstrainerin
Hoteltrainings & Housekeeping-Beratung

Tel: +43 664 160 86 41

9500 Villach

Mail: maria.radinger@guterstil.at

www.mariaradinger.at

www.guterstil.at

www.diegastgeberinnen.at

Instagram / LinkedIn / Facebook / Xing

Mag. Maria Th. Radinger
Guter Stil in Wirtschaft und Hotellerie