

HYGIENE- UND REINIGUNGS-STANDARDS IN DER COVID-19-ÄRA

Hintergrund

Dieses Dokument soll über alle Massnahmen informieren, die von unseren Hotels ergriffen werden, um die kommerzielle Tätigkeit wieder aufzunehmen. Das Dokument umfasst eine Reihe von Mindeststandards, die wir in Bezug auf Sicherheit und Hygiene festlegen, um das Wohlbefinden unserer Gäste, Geschäftspartner und Mitarbeiter während der vorherrschenden COVID-19-Ära gleichermassen zu schützen. Die Standards wurden auf der Grundlage der derzeit verfügbaren Erkenntnisse über COVID-19 erstellt.

Anwendungsbereich

Dieses Dokument ist für die Parco San Marco Hotels gültig; unsere Mindestanforderungen werden konsequent angewendet und aufrechterhalten, bis neue Richtlinien der Weltgesundheitsorganisation veröffentlicht werden und/oder ein Impfstoff auf dem Markt erhältlich ist.

Lugano, 10. April 2021

Raimondo C. Sartorio
Managing Director

AUSSERHALB DES GEBÄUDES

VORAB-KOMMUNIKATION

Formalitäten: Für unsere im Voraus gebuchten Gäste werden alle Check-in-Formalitäten nach Möglichkeit online erledigt, um den Kontakt und die Zeit an der Rezeption zu reduzieren.

GÄSTE-TRANSPORT (gilt nur für Vertragshändler; nicht für Taxis, Uber usw.)

Desinfektion der wichtigsten “High-Touch-Punkte” des Fahrzeugs: Häufig berührte Bereiche im Fahrzeuginneren des Passagiers werden bei jeder Ankunft desinfiziert, z.B. Türgriffe (innen/außen), Sicherheitsgurtschloss, Armlehnen, Geräteladekabel, Kofferraumgriff usw.

Hände-Desinfektion: Unsere Fahrer waschen ihre Hände vor und nach der Desinfektion der High-Touch-Punkte, nach der Verabschiedung der Gäste und nach dem Be- und Entladen des Gepäcks.

Gepäck-Handhabung: Bei der Berührung des Gastgepäcks werden stets Handschuhe getragen. Diese Handschuhe werden danach jeweils sofort entsorgt und die Hände desinfiziert.

Konversationen: Während wir bislang diskrete Gesprächsführung befürwortet haben, bitten wir unsere Fahrer nun, nur noch minimale Konversation mit den Gästen durch den Vinyl-Schutzschild zu führen.

Merkblatt für Gäste: Es steht ein Informationsblatt zur Verfügung, welches alle vom Hotel unternommenen Schritte zur Sicherheit und Desinfektion zusammen mit den Betriebsnormen für Restaurants, Zimmerservice, Haushaltsführung und Wäschereiverfahren während der COVID-19-Ära erklärt.

Einrichtungen für Gäste: Versiegelte, desinfizierende Einwegtücher, feuchte Reinigungstücher sowie Abfall-Behälter mit pedalbedienbarem Deckel werden zur Verfügung gestellt. Zeitungen und Zeitschriften wurden in Übereinstimmung mit den örtlichen Gesundheitsrichtlinien entfernt.

EINGANG

Temperaturkontrolle: Obligatorische Temperaturkontrollen können am Eingang durchgeführt werden.

Händedesinfektion: Wir setzen uns für die Händedesinfektion bei der Ankunft ein und stellen Händedesinfektionsmittel zur Verfügung.

Desinfektion von Gepäckwagen: Die Gepäckwagen werden alle 4 Stunden mit einem antimikrobiellen Produkt medizinischer Qualität desinfiziert.

Bereitstellung von persönlicher Schutzausrüstung für Gäste bei der Ankunft: Sofern von den örtlichen Gesundheitsrichtlinien verlangt, stellen Masken zur Verfügung, falls die Gäste nicht bereits über eine eigene Maske verfügen.

REZEPTION (CHECK-IN /OUT), CONCIERGE, GÄSTE-SERVICE

Persönliche Schutzausrüstung für Receptionisten & Koffer-Träger: Solange es die örtlichen Gesundheitsrichtlinien vorschreiben, werden die Mitarbeiter Schutzkleidung tragen.

Soziale Distanzierung: Diskrete, aber dennoch sichtbare Markierungen wurden auf dem Boden angebracht, um soziale Distanzierung aufrechtzuerhalten; unsere Mitarbeiter werden beim Einchecken und bei der Unterbringung der Gäste auf soziale Distanzierung achten.

Händedesinfektion: Handdesinfektionsmittel wird den Gästen leicht zugänglich sein; für Mitarbeiter steht dies hinter der Rezeptionstheke zur Verfügung.

<p>Hotel-Sanitärnormen: Die Richtlinien werden an der Rezeption/Gästebetreuung UND auf der Homepage unseres Online-Verzeichnisses angezeigt.</p>
<p>Desinfektion von Arbeitsplatz- und Material: Häufig berührte Bereiche werden regelmäßig desinfiziert, z.B. Telefone, Zahlungsterminals, Stifte, Rezeptions-Tresen und Plexiglasscheibe.</p>
<p>Berührungslose Interaktionen: Berührungslose Zahlungsoptionen und E-Mail-Quittungen werden gefördert; Zahlungsterminals werden vor und nach jeder Transaktion desinfiziert.</p>
<p>Schlüssel: Sämtliche Schlüssel werden kontinuierlich mit einem antimikrobiellen Mittel medizinischer Qualität desinfiziert.</p>
<p>FAHRSTÜHLE</p>
<p>Soziale Distanzierung: Mit einer klaren Beschilderung wird eine Überfüllung der Aufzüge vermieden.</p>
<p>Desinfektion: Alle Bereiche mit hohem Berührungspotential, z.B. die gesamte Aufzugskabine, insbesondere die Bedienungstasten, werden kontinuierlich mit einem antimikrobiellen Mittel in medizinischer Qualität desinfizieren.</p>
<p>GÄSTEZIMMER</p>
<p>Persönliche Schutzausrüstung für Raumpfleger: Alle unsere Raumpfleger/innen tragen Schutzkleidung und -Ausrüstung analog der örtlichen Gesundheitsrichtlinien.</p>
<p>Hotel-Sanitärnormen: Unsere Hygiene-Richtlinien werden im Online-Gästeverzeichnis angezeigt.</p>
<p>Housekeeping Service: Die Zimmerreinigung wird einmal täglich durchgeführt und kann zeitlich flexibel gestaltet werden, um den Kontakt von Mensch zu Mensch zu minimieren. Gäste dürfen nicht im Zimmer anwesend sein, während die Reinigung durchgeführt wird.</p>
<p>Bettwäsche & Handtücher: Unsere Wäsche wird mit äußerster Sorgfalt behandelt, um das Aufwirbeln von Staub und mögliche Verunreinigungen zu verhindern. Gebrauchte Wäsche wird mindestens 25 Minuten lang bei mindestens 70°C gewaschen, um potenzielle Bakterien abzutöten.</p>
<p>Desinfektion in den Zimmern: Häufig berührte Bereiche werden regelmässig desinfiziert, z.B. Telefon, Fernbedienung und ihre abnehmbaren Silikonabdeckungen, Tür-/Fenster-/Kleidergriffe, Toilettensitz/Spüler, Wasserhähne, Duschkontrollen, Wasserkocher, Lichtschalter, Thermostat, Schuhlöffel, Kleiderbürste, Haartrockner, Minibar-Tür, Flaschenöffner, Speisekarte für das Abendessen im Zimmer, Safe, Griff des Kühlschranks usw. Für jedes Zimmer wird ein frisches, sauberes Set Mikrofaser-tücher verwendet, um eine Kreuzkontamination zu vermeiden.</p>
<p>Gebrauchsgegenstände: Verschmutzte Glas- und Porzellanwaren sowie Bestecke werden aus den Suiten entfernt und von unseren Stewarding-Teams in effizienten Geschirrspülern mit einer Spültemperatur von 82°C gereinigt.</p>
<p>Staubsauger: Staubsaugerbeutel werden alle vier Tage ersetzt, unabhängig davon, ob sie voll sind oder nicht.</p>
<p>Abfalleimer: Abfalleimer werden kontinuierlich mit einem geeigneten antimikrobiellen Reinigungsmittel desinfiziert.</p>
<p>Belüftung: Bei jeder Schlafzimmer-Reinigung stellen wir sicher, dass dieses durch das Öffnen der Fenster belüftet wird.</p>
<p>Weiches Mobiliar: Diese Einrichtungsgegenstände werden in regelmässigen Abständen gedämpft und desinfiziert.</p>
<p>ÖFFENTLICHE BEREICHE (LOBBY, BUSINESS-CENTER, TOILETTEN USW.)</p>
<p>Persönliche Schutzausrüstung für Mitarbeitende im öffentlichen Bereich: Unsere Mitarbeiter tragen Schutzkleidung und -Ausrüstung analog örtlicher Gesundheitsrichtlinien; diese Richtlinien werden vom Management durchgesetzt; unsere Vorgesetzten überwachen die ordnungsgemäße Verwendung der persönlichen Schutzausrüstung. Diese wird bei Bedarf ersetzt und desinfiziert.</p>
<p>Hotel-Sanitärnormen: Durch Beschilderungen in öffentlichen Bereichen werden unsere Gäste und Besucher daran erinnert, soziale Distanzierung, Händewaschen und Händedesinfektion zu beachten.</p>
<p>Soziale Distanzierung: Das Mobiliar wird neu angeordnet, damit eine angemessene soziale Distanzierung ermöglicht ist.</p>

<p>Desinfektion: Alle Punkte mit hohem Berührungspotential werden kontinuierlich desinfiziert, z.B. Telefone, Telefonladegeräte, Stuhlarmlehnen, Tische, Handläufe, Türgriffe, Toilettensitz/Spülung, Baby-Wickelvorrichtungen.</p>
<p>Toiletten: Es wird eine Einwegalternative zu den Händetrocknern angeboten, wie z.B. Papierhandtücher zusammen mit einem pedalbetriebenen Behälter mit Deckel.</p>
<p>Weiches Mobiliar: Unsere Einrichtungsgegenstände werden regelmässig gedämpft und desinfiziert.</p>
<p>RESTAURANTS & BARS</p>
<p>Persönliche Schutzausrüstung für Kellner & Hostessen: Unsere Mitarbeiter werden Schutzkleidung und -Ausrüstung tragen, solange es die örtlichen Gesundheitsrichtlinien vorschreiben.</p>
<p>Händedesinfektion: Die obligatorische Händedesinfektion wird für sämtliche Mitarbeiter durchgesetzt; Händedesinfektionsmittel stehen den Mitarbeitenden am Stand der Hostess sowie im Mitarbeiterbereich zur Verfügung.</p>
<p>Soziale Distanzierung am Eingang: Diskrete, aber dennoch sichtbare Markierungen sind auf dem Boden angebracht worden, um die soziale Distanzierung zu gewährleisten.</p>
<p>Soziale Distanzierung im Restaurant: Die Anzahl der Tische wurde reduziert und angemessen voneinander platziert, um soziale Distanzierungsnormen einzuhalten; die Sitzplätze für die Tische wurden ebenfalls reduziert; in einigen Fällen werden Stühle im Zickzack-Muster platziert, um zu vermeiden, dass sich die Gäste gegenüber sitzen; die Kellner werden einen angemessenen Abstand einhalten.</p>
<p>Tischsets: Unsere Tischsets werden nach Verlassen der Gäste gewechselt und desinfiziert; Tischplatten und Stuhlarme werden regelmäßig desinfiziert.</p>
<p>Service-Stil: Wir werden ausschliesslich 'A La Carte'-Service für Frühstück, Mittag- und Abendessen anbieten, aber einige kalte Speisen können in Buffet-Form zur Abholung durch Gäste zur Verfügung stehen.</p>
<p>Salz- und Pfefferstreuer: Salz- und Pfefferstreuer sowie andere Gewürze wie Tabasco, Ketchup usw. wurden vom Tisch entfernt, diese werden aber beim Service angeboten.</p>
<p>Speisekarten: Unsere herkömmlichen Speisekarten werden durch Einwegmenüs ersetzt, um den Hygienestandards zu entsprechen.</p>
<p>Lebensmittelsicherheit/HACCP *: Wir werden auch weiterhin die strengsten, bewährten Hygienepraktiken in allen Bereichen des Hotels einhalten. *Hazard Analysis Critical Control Point/ Gefahrenanalyse Kritischer Kontrollpunkt</p>
<p>Belüftung: Alle Restaurants werden nach jeder Mahlzeit belüftet.</p>
<p>SPEISEN IM ZIMMER</p>
<p>Persönliche Schutzausrüstung für Kellner: Unsere Kellner werden je nach Bedarf Schutzkleidung tragen.</p>
<p>Speisekarte: Wir werden nach Bedarf bestehende Menüs auf die wichtigsten Hauptpunkte reduzieren; ausserdem wird das Menü in das Online-Gästeverzeichnis geladen.</p>
<p>Zustellung/Abholung: Die Berührungspunkte in den Gästezimmern werden so gering wie möglich gehalten bzw. eine kontaktlose Lieferung angeboten, indem Tische/Tablets nach dem Klingeln an der Tür und der Ankündigung der Lieferung ausserhalb der Suite bereitgestellt werden; alle Lebensmittel werden während des Transports abgedeckt.</p>
<p>Händedesinfektion: Die obligatorische Händedesinfektion wird vor/nach der Auslieferung einer Bestellung durchgeführt.</p>
<p>Lebensmittelsicherheit/HACCP: Es werden weiterhin die strengsten bewährten Hygienepraktiken bei Artikeln wie Salz- und Pfefferstreuer, Blumenvase, Wärmeschachteln, Tablets usw. eingehalten.</p>

MEETINGS & VERANSTALTUNGEN
Persönliche Schutzausrüstung für Kellner & Hostessen: Unsere Mitarbeiter tragen je nach Bedarf Schutzausrüstung unter Einhaltung der örtlichen Gesundheitsrichtlinien.
Händedesinfektion: Die obligatorische Händedesinfektion wird mit Hilfe von Händedesinfektionsmittelspendern vor den Sitzungsräumen durchgeführt; den Mitarbeitern steht Händedesinfektionsmittel im Mitarbeiterbereich zur Verfügung.
Soziale Distanzierung im Restaurant: Die Belegung wird reduziert, um soziale Distanzierungsnormen einzuhalten.
Service-Stil: Es werden individuell portionierte Speisen und Getränke serviert; soziale Distanzierung wird eingehalten, falls mehrere Personen in einer Reihe stehen, um warme/kalte Getränke/Speisen zu erhalten; Selbstbedienung für Speisen und Getränke wird nicht angeboten.
Meeting-Raum Desinfektion: Alle wichtigen High-Touch-Punkte werden kontinuierlich desinfiziert, wie z.B. Telefone, Projektoren, Fernbedienungen, Tür-/Kleidergriffe, Lichtschalter, Abdeckungen von versenkten Steckdosen, Stuhllarmlehnen, Flipcharts & Marker, etc.
Abfall: Es stehen Mülleimer mit pedalbedienbarem Deckel und integriertem Plastikbeutel zur Verfügung, die bei jeder Pause geleert und nach jeder Sitzungspause desinfiziert werden.
Belüftung: Bei jeder Reinigung/Wartung des Raumes wird durch Öffnen der Fenster für eine gute Belüftung gesorgt.
Persönliche Schutzausrüstung für Mitarbeiter: Unsere Mitarbeiter tragen je nach Bedarf Schutzausrüstung unter Einhaltung der örtlichen Gesundheitsrichtlinien.
Händedesinfektion: Das Personal wird sich an vorgeschriebenes, regelmässiges Händewaschen und Desinfektion halten.
Soziale Distanzierung: Möbel und Geräte werden so angeordnet, dass eine angemessene soziale Distanzierung ermöglicht ist.
Desinfektion von Möbeln: Unsere Möbel werden in regelmäßigen Abständen mit geeigneten antimikrobiellen Reinigungsmitteln gereinigt und desinfiziert.
Desinfektion: Alle Punkte mit hohem Berührungspotential, wie z.B. Telefone, Fernbedienungen, Türgriffe, Fussmatten, Toilettensitz/Spüler, Wasserhähne werden regelmässig gereinigt und desinfiziert.
SPA & WELLNESS / FITNESS CENTER / UMKLEIDERÄUME / SCHWIMMBAD-BEREICH
Persönliche Schutzausrüstung für Mitarbeiter: Unsere Mitarbeiter tragen je nach Bedarf Schutzausrüstung unter Einhaltung der örtlichen Gesundheitsrichtlinien.
Händedesinfektion: Die obligatorische Händedesinfektion mit Hilfe eines Händedesinfektionsmittelspenders erfolgt am Eingang; Händedesinfektionsmittel steht den Mitarbeitern auch im Mitarbeiterbereich zur Verfügung
Soziale Distanzierung: Unsere Möbel und die Übungsgeräte sind so angeordnet, dass eine angemessene soziale Distanzierung gewährleistet ist.
Desinfektion von Möbeln: Alle Möbel werden regelmässig gereinigt und desinfiziert mit geeigneten Desinfektionsprodukten.
Desinfektion: Alle wichtigen Punkte mit hohem Berührungspotential, wie z.B. Telefon, Fernbedienungen, Tür-/Schliessfachgriffe, Fitnessgeräte, Fussmatten, Toilettensitz/-spüler, Haartrockner und Wasserhähne werden kontinuierlich gereinigt und desinfiziert; Schönheitsgeräte werden im Autoklav sterilisiert, ordnungsgemäße Pool- und Whirlpoolpflege ist gewährleistet.
Massagebett-Wäsche & Handtücher: Benutzte Wäsche wird in durchsichtige Plastiksäcke verpackt und die Säcke versiegelt; die Wäsche wird mindestens 25 Minuten lang bei mindestens 70°C gewaschen.
Abfall: Abfallbehälter werden kontinuierlich mit geeigneten antimikrobiellen Reinigungsmitteln desinfiziert.
Belüftung: Bei jeder Reinigung/Wartung eines Raumes, wird dieser durch Öffnen der Fenster gelüftet.

BEWÄHRTE PRAKTIKEN – HINTER DEN KULISSEN

Temperatur-Kontrolle: Obligatorische Temperaturkontrollen werden konsequent bei allen Mitarbeitern vor Schichtbeginn durchgeführt; Mitarbeiter, die eine Temperatur von mehr als 37°C mit/ohne Symptome haben, werden unverzüglich nach Hause geschickt; Kontroll-Listen werden aufbewahrt und der Geschäftsleitung vorgelegt; Allgemeine Richtlinien der Datenschutzverordnung werden dabei strikt eingehalten.

COVID-19 Symptome: Jeder Mitarbeiter, der an Halsschmerzen, trockenem Husten, Kurzatmigkeit, Müdigkeit, Erbrechen und/oder Durchfall leidet, wird sofort isoliert und die Gesundheitsbehörde entsprechend informiert.

Händedesinfektion: Alle Mitarbeiter verwenden vor, nach und während der Arbeit Handdesinfektionsmittel.

Soziale Distanzierung: Unsere Mitarbeiter sind dazu angewiesen, keine unnötigen Gespräche zu führen und Vorschriften zur sozialen Distanzierung anzuwenden.

Persönliche Schutzausrüstung PSA: Alle Mitarbeiter erhalten PSA gemäss den Unternehmensrichtlinien und/oder den örtlichen Gesundheitsrichtlinien; Vorgesetzte überwachen die ordnungsgemässe Verwendung der PSA; die PSA ist bei Bedarf zu ersetzen und zu desinfizieren.

Wechsel der Uniformen: Frische Uniformen (z.B. Gegenstände, die direkt mit der Haut in Berührung kommen, wie Hemd, Bluse oder Jacken/Schürzen des Chefs) werden allen Mitarbeitern zu Beginn jeder Schicht zur Verfügung gestellt.

Getragene Uniformen: Getragene Uniformen werden nach der Schicht in der Wäscherei abgegeben und dort entsprechend gereinigt und desinfiziert.

Reinigen der Schuhe: Die im Hotel verwendeten Schuhe werden täglich gereinigt. Die Schuhsohlen werden gesäubert und mit einem antimikrobiellen Reinigungsmittel desinfiziert, sobald die Mitarbeiter das Gebäude betreten; wird die Oberseite der Schuhe poliert.

Soziale Distanzierung: Die Schichten der Mitarbeiter werden zeitlich gestaffelt, um die soziale Distanzierung zwischen Kollegen und Abteilungen zu erwirken; 15-Minuten-Lücken vermeiden eine Überfüllung der Umkleide- und Toilettenräume; alle Mitarbeiter werden die 2-Minuten-Regeln zur sozialen Distanzierung einhalten.

Händewaschen & Desinfektion: Alle Mitarbeiter werden kontinuierlich zur Durchsetzung der Handhygiene angewiesen, sowie der Husten-Etikette und der Atemwegshygiene; unsere Umkleideräume werden jeden Tag während der Nachtschicht gründlich desinfiziert.

Handwaschbecken (HWB): HWB ist vollständig mit den notwendigen Versorgungseinrichtungen ausgestattet: Warmwasser, bakterientötende Flüssigkeit und Handtücher. Alle Abfalleimer sind mit Pedalbedienung und Deckel versehen.

Alkoholisches Handeinreiben: Vorrichtung dafür ist an strategischen Punkten angebracht.

Hinweisschilder zur Körperpflege: Auffällige Beschilderungen, die an strategischen Stellen angebracht sind (darunter Informationsbretter), sensibilisieren die Mitarbeiter dazu, eine strenge Husten-Etikette, Händewaschen und Händedesinfektion durchzusetzen.

Oberbekleidung und persönliche Gegenstände: Diese Gegenstände werden in den persönlichen Schränken der Mitarbeiter aufbewahrt.

Kontrolle: Die Umkleideräume unserer Mitarbeiter werden regelmässig kontrolliert um sicherzustellen, dass diese funktionsfähig und voll ausgestattet sind, dass alkoholische Handreinigungstücher vorhanden sind, dass die Mülleimer geleert werden und dass eine Überfüllung der Räume zu Beginn und am Ende der Schichten vermieden wird.

BÜROS, ARBEITSSTATIONEN & MEETINGS

Alkoholische Handflüssigkeit: Vorrichtung dafür ist an strategischen Punkten angebracht.

Soziale Distanzierung: Unsere Büros sind so gestaltet, dass sie den sozialen Distanzierungsvorschriften entsprechen; die Arbeitsplätze der Mitarbeiter liegen nach Möglichkeit nicht mehr gegenüber; wo eine Umgestaltung der Büros nicht möglich ist, werden 50% der Mitarbeiter von zu Hause oder in anderen Bereichen des Hotels arbeiten, während die anderen 50% im Büro sind.

Arbeiten von zu Hause aus: Für Mitarbeiter in Verwaltungsfunktionen, deren physische Anwesenheit auf dem Gelände nicht unbedingt erforderlich ist, wird nach Möglichkeit "Arbeiten von zu Hause aus" eingeführt.

Wichtigste Berührungspunkte: Häufig berührte Oberflächen werden regelmässig desinfiziert, z. B. Tische und Stühle, Türgriffe, Lichtschalter, Thermostate, Telefone, Tastatur, Mäuse, Warmwasserkocher, Drucker/Kopierer/Scanner etc.

<p>Meetings: Möbel und Stühle werden so platziert, dass sie den Vorschriften zur sozialen Distanzierung entsprechen; alkoholhaltige Handflüssigkeit wird bereit gestellt; für eine angemessene Belüftung wird gesorgt, z.B. offene Tür/Fenster, wenn das Meeting länger als 30 Minuten dauert; zudem werden Tischplatten und Stuhlarme nach jeder Sitzung und gegebenenfalls während der Pausen desinfiziert.</p>
<p>LIEFERUNG UND ANNAHME VON WAREN</p>
<p>Warenempfänger: Unser Team hält sich an vorgeschriebene Atem- und Hygienestandards sowie an soziale Distanzierungsrichtlinien.</p>
<p>Annahme von Waren: In Übereinstimmung mit den HACCP-Normen.</p>
<p>Alkoholische Handflüssigkeit: An unserer Warenannahmestelle steht alkoholisches Desinfektionsmittel für Mitarbeiter und Lieferanten zur Verfügung.</p>
<p>Reinigung und Desinfektion: Der Warenannahmehbereich wird in regelmässigen Abständen gereinigt und desinfiziert.</p>
<p>Reinigung von angelieferten Waren und Wagen: Eine ordnungsgemässe Reinigung und Desinfektion wird vor und nach jeder Lieferung durchgeführt.</p>
<p>Gekühlte und gefrorene Gegenstände: Alle Lebensmittelverpackungen werden mit geeigneten Reinigungsmitteln desinfiziert, bevor sie in Kühl- und/oder Gefrierschränke gebracht werden, wobei nach Möglichkeit die Aussenverpackung beim Entladen entfernt wird.</p>
<p>Lieferanten: Alle Lieferanten liefern die Ware zu den vorgeschriebenen Zeiten und dürfen ihre Produkte nicht gleichzeitig mit anderen abladen, damit der Abstand gewährleistet wird; unsere Lieferanten und Fahrer dürfen die gekennzeichnete Demarkationslinie nicht überschreiten.</p>
<p>Müllabfuhr: Die Abfallentsorgung ist so geplant, dass sie nicht mit den Wäsche- und Lebensmittellieferungen zusammen fällt.</p>
<p>SERVICEAUFZÜGE & SERVICEKORRIDORE</p>
<p>Desinfektion: Wichtige Berührungspunkte, z.B. die gesamte Aufzugskabine, insbesondere die Bedienungstasten, werden regelmässig mit desinfizierenden Tüchern gereinigt.</p>
<p>Soziale Distanzierung: Es wird dafür gesorgt, dass die Arbeitsschutz- und Sicherheitsanweisungen, einschliesslich der Anzahl der gleichzeitig erlaubten Mitarbeiter, in jedem Dienstaufzug angebracht und gut sichtbar sind; die Stockwerke unserer Dienstaufzüge werden Markierungen mit Wegbeschreibungen haben, so dass sich die Kollegen nicht gegenüberstehen und die soziale Distanz gewahrt bleibt; wo möglich, wird in den Dienstkorridoren der Einwegverkehr eingeführt.</p>
<p>Händedesinfektion: Die Händedesinfektion ist obligatorisch unter Benutzung eines Händedesinfektionsmittelspenders, der auf allen Serviceetagen und im Mitarbeiterbereich gut sichtbar angebracht ist.</p>
<p>KÜCHE & STEWARDING</p>
<p>Desinfektion: Unsere Betriebsküchen werden weiterhin in regelmäßigen Abständen entsprechend den Reinigungsplänen der Hotels desinfiziert.</p>
<p>Soziale Distanzierung: Die Anzahl der anwesenden Mitarbeiter wird auf das erforderliche Minimum beschränkt; unsere Mitarbeiter werden in Teams organisiert, um die Interaktionen zwischen einzelnen Personen zu reduzieren; die Arbeitsplätze werden so angepasst, dass sich die Mitarbeitenden nicht gegenüberstehen und einen angemessenen sozialen Abstand wahren können.</p>
<p>PSA: Alle Mitarbeiter tragen Einwegmasken, Handschuhe, Haarnetze und alle anderen Sicherheitsausrüstungen, wie sie in den HACCP-basierten Richtlinien und im Sicherheitsdatenblatt für Reinigungschemikalien vorgeschrieben sind. Alle Artikel werden kontinuierlich desinfiziert, gereinigt und gemäss den örtlichen Vorschriften ersetzt.</p>
<p>Menü-Planung: Anfangs werden begrenzte Menüs zur Qualitätssicherung angeboten.</p>
<p>Desinfektion von Lebensmittelausrüstung, -utensilien und -werkzeugen: Wir reinigen und desinfizieren auch weiterhin wichtige Punkte mit hohem Berührungspotential, z.B. Lebensmittelausrüstung und Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, einschliesslich Schneidebrettern, wie es das HACCP-Konzept des Unternehmens vorschreibt.</p>
<p>Sterilisation von Messern und Gebrauchsgegenständen: Diese Geräte werden entweder in einer Geschirrspülmaschine bei 82°C pasteurisiert oder mit einem Autoklav, abgekochtem Wasser oder UV-Verfahren sterilisiert.</p>

WÄSCHEREI & WÄSCHEREIDIENST FÜR GÄSTE

Soziale Distanzierung: Die Arbeitsplätze unserer Mitarbeiter sind so eingerichtet, dass angemessene soziale Abstände eingehalten werden können.

PSA: Alle Mitarbeiter tragen Einwegmasken und -handschuhe, wenn sie verschmutzte Wäsche oder die Wäsche der Gäste bearbeiten.

Zustellung/Abholung von Gast-Gegenständen: Der Kontakt in den Gästezimmern wird so weit wie möglich minimiert; alle Wäschestücke der Gäste werden während des Transports abgedeckt; Bei der Abholung/Auslieferung von Gegenständen werden die Mitarbeiter in öffentlichen Bereichen PSA tragen, wie es die örtlichen Gesundheitsrichtlinien vorschreiben.

Waschprogramme: Es werden weiterhin Waschprogramme für jede Art von Wäsche mit Diversey-Reinigungsprogrammen und Hygieneprodukten durchgeführt.