

Sicherheits- und Hygienemaßnahmen im Unterkunftsbetrieb Checkliste & Tipps

Voraussichtlich am 29. Mai 2020 dürfen auch Unterkunftsbetriebe in Österreich wieder für Gäste öffnen. Bis dahin müssen gesetzlich vorgegebene Sicherheitsmaßnahmen zum Schutz von Gastgebern und Gästen umgesetzt sein. Das BMLRT (Bundesministerium für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus erarbeitet gemeinsam mit der Wirtschaftskammer diese Maßnahmen.

Die Maßnahmen für die Gastronomie wurden bereits unter www.sichere-gastfreundschaft.at und gelten auch als Orientierungshilfe für Beherbergungsbetriebe. Konkrete Vorgaben folgen noch und werden auf der Website laufend veröffentlicht.

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 – eventuelle Selbstentnahme vorportionierter Gerichte wie Marmelade in kleinen Gläsern
- Räumliche Trennung mittels Schutzgläser in Buffetbereichen
- Bereitstellen von ausreichend Seife in Sanitärräumen
- Nutzung von Einweghandtüchern
- Reinigung von Türklinken, Geländern, Bedienknöpfen etc.
- Regelmäßiges Lüften aller Gemeinschaftsräume
- Desinfizieren der Allgemeinflächen

Donau Niederösterreich Tourismus GmbH
Schlossgasse 3, 3620 Spitz/Donau | Tel +43(0)2713/300 60 DW 60 | Fax DW 30 | urlaub@donau.com | www.donau.com



Tipps für Vermieter: Gästeservice vor Ort

Der tägliche Kontakt zwischen Gast und Gastgeber wird sich in der Zeit nach dem Corona Shutdown wesentlich verändern. Wir haben einige Tipps für Vermieter die weiterhin ausgezeichnetes Gästeservice bieten wollen:

- Hinweise für den Gast zu Verhaltensregeln, was sollte der Gast mitnehmen, was wird zur Verfügung gestellt in den Buchungsbestätigungen anführen
- 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 manuellem 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
- Zurverfügungstellung von vorbereiteten Tipps von Ausflugsmöglichkeiten in der Region nach unterschiedlichen Zielgruppen (Familie, Wanderer, Genuss & Kulinarik, etc.)
- Hinweise auf festgelegte Reinigungsintervalle mittels Aufstellern in WCs und Sanitärbereichen geben dem Gast Sicherheit

