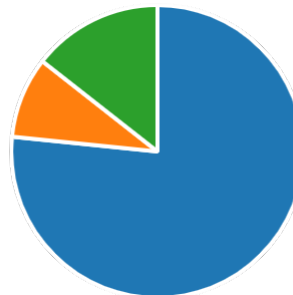


AUSWERTUNG DER UMFRAGE:

Rückkehr aus dem Corona Koma - welche Hygienestandards müssen Hotels einhalten?

Gibt es in deinem Unternehmen einen offiziellen Stopp für die Planung neuer Veranstaltungen bzw. die Durchführung bereits geplanter Veranstaltungen?

● ja, vorübergehend	154
● ja, komplett für 2020	18
● nein	29



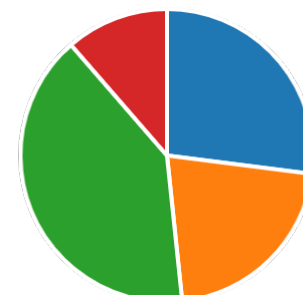
Musst du dich an eigene interne Regelungen halten oder richtest du dich nach den behördlichen Auflagen?

● Eigene interne Regelungen	97
● Behördliche Auflagen sind die Grundlage	86



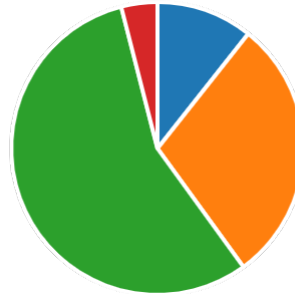
Die Einhaltung folgender Maßnahmen setzt du als verpflichtenden Standard voraus.

● Hotelpersonal muss Mundschutz tragen	57
● Auch alle Gäste müssen Mundschutz tragen	45
● In den öffentlichen Bereichen müssen Desinfektionsspender zur Verfügung stehen	85
● Sonstiges	24



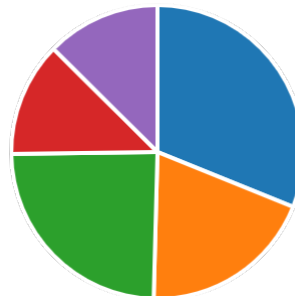
Fragen zu Raumgrößen und Ausstattung

●	Die Breite der Gänge muss mindestens 4 m betragen	16
●	Konferenzräume benötigen 2 separate Zugänge und eine Markierung Eingang/Ausgang	44
●	Konferenzräume müssen Platz für die vorschriftsmäßigen Mindestabstände in der gewünschten Bestuhlung bieten	84
●	Sonstiges	6



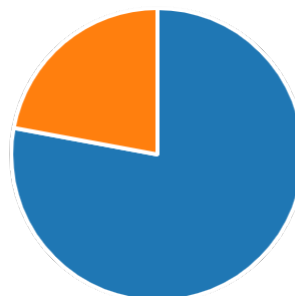
Speisen und Getränke Angebot

●	Speisenausgabe durch Personal erforderlich	37
●	Abstands- und Wegmarkierungen für Schleusenbetrieb	23
●	Getränke nur in kleinen Flaschenabfüllungen, Getränkeinseln für den Einzelverbrauch	29
●	Keine Getränkenspender	15
●	Snacks ausschließlich in Einzelverpackung	15



Würdest du bei der Planung deiner Veranstaltung ein Hotel mit einer Zertifizierung "Hygienestandard" bevorzugen?

●	ja	67
●	nein	19



Hier bieten wir Platz für weitere Wünsche oder Anregungen, die du gerne an die Hotellerie weitergeben möchtest.

Auszug aus den Antworten:

- Mitarbeiter die Erkältet sind oder sich unwohl fühlen, müssen (ohne Lohnverlust) nach Hause geschickt werden.
- Bereitstellung von einem Empfangsdesk mit Plexiglas-Schutz
- Für die Gäste, die keinen Mundschutz bei sich haben sollte am Eingang / Rezeptionsbereich ein Kontingent einfacher Maske zur Ausgabe vorhanden sein. Ebenso an allen möglichen Ecken Handdesinfektionsspray (nicht nur im Sanitärbereich)
- Desinfektionsspender vor den Tagungsräumen und vor dem Restaurant
- Cateringvorschläge für Mittagessen und Begrüßungsimbiss nach Corona-Gesichtspunkten erarbeiten
- Reinigungskräfte und Personal müssen Mund-/Nasenschutz tragen. Tägliche Desinfizierung aller Zimmer+Räume. Keine Speisen in Buffetform. Getränke nur aus kleinen Flaschen.
- Die Getränke- und Speisenausgabe sollte ausschließlich über das Hotelpersonal erfolgen. Keine Selbstbedienung!
- Wichtig ist, dass das Hotel sehr sauber ist, Abstand gehalten werden kann und ausreichend Seife u. Desinfektionsmittel vorhanden ist.
- Essen sollte evtl. vorübergehend nicht mehr als Buffet gerichtet werden (Einzelausgabe/ Abgepacktes Essen)
- Masken halte ich für übertrieben. Dann kann man den Betrieb auch lassen
- Es ist wichtig, dass die von der Regierung vorgegebenen Hygiene- und Abstandsvorschriften eingehalten und durch Kontrollen untermauert werden.
- Desinfektionsstationen, Mehr Personal am Buffet, keine überfüllten Frühstücksräume.
- Genügend Abstand zwischen den einzelnen Gästen und Personal muss möglich sein. Verteilung der Veranstaltungstermine (Frühstück, Pausen, Konferenzen etc.) so, dass nicht zu viele Menschen zur gleichen Zeit sich an einem Ort sind. Ausreichend Seife, Papierhandtücher/Trockner, Desinfektionsmittel, sauberer Toilettenbereich.
- Genug Abstand bei Allem ist wohl das beste Mittel.
- Pausengastronomie müsste einzelpverpackt sein und getrennt nach Tagungsgruppen! Menü statt Buffet.

Wir entwickeln gerade einen Raumkapazitäten-Rechner für Bestuhlungsformen unter Vorgabe der Corona Regelungen.

Durchschnittliche Bewertung 4.59 von 5

