

Einführung:

MARRIOTT INTERNATIONAL ENGAGEMENT IN DER SAUBERKEIT

Marriott
INTERNATIONAL

EMEA

UPDATED:
JUNE 2020

UNSERE VORGEHENSWEISE

Ein langjähriges Engagement

Seit unserer Gründung vor über 90 Jahren stehen Gesundheit und Sicherheit im Mittelpunkt unseres Verständnisses von Gastfreundschaft. Dieses Versprechen gegenüber unseren Gästen und Mitarbeitern bestimmt auch weiterhin unsere Entscheidungen bei der Anpassung an die neuen Herausforderungen, die COVID-19 mit sich bringt. Wir verstehen, dass die Menschen jetzt anders über das Reisen denken. Das tun wir auch. Deshalb haben wir unsere bereits anspruchsvollen Hygienestandards und strengen Reinigungsprotokolle noch weiter optimiert, um eine "neue Normalität" in der Gastfreundschaft zu schaffen, die den einzigartigen Herausforderungen der aktuellen Pandemieumgebung gerecht wird.

Unsere oberste Priorität ist das Vertrauen unserer Gäste und Mitarbeiter und unser Executive Chairman JW Marriott, JR. beschreibt nachfolgend unser neues „Commitment to Clean“ – Verfahren:

[Schauen sie hier](#)

WIR SETZEN DEN STANDARD FÜR DIE NEUE NORMALITÄT

Diese "neue Normalität" wird sich konstant weiterentwickeln, um den Vorgaben der Regierungen und den neuen gesellschaftlichen Erwartungen Rechnung zu tragen. Was sich niemals ändern und immer unsere höchste Priorität bleiben wird, ist unsere Verpflichtung, für die Sicherheit unserer Mitarbeiter, Gäste und Kunden zu sorgen. Um unseren Standard für Hygiene und Gastfreundschaft neu zu definieren, haben wir das Global Cleanliness Council gegründet. Ein Team, welches mit internen und externen Experten für Lebensmittel- und Trinkwassersicherheit, Hygiene, Infektionsprävention und Innovation besetzt ist. Gemeinsam entwickeln die Mitglieder dieses Councils eine neue Generation globaler Standards, Normen und Verhaltensregeln zu Hygiene und Sauberkeit im Gastgewerbe basierend auf folgenden Schwerpunkten

✓ HÄUFIGE TIEFENREINIGUNG

- **Verstärkte** Hygieneregeln und **erhöhte Reinigung** in allen Bereichen, besonders während Hauptstosszeiten
- Konsequentes und häufiges Desinfizieren aller berührungsintensiven Gegenstände wie Fahrstuhlknöpfe und Türgriffe.
- **Implementierung** von **Handdesinfektionsstationen** im gesamten Hotel, insbesondere in den stark frequentierten, öffentlichen Bereichen

✓ IHRE GESICHERTE UMGEBUNG

- Tiefenreinigung des Zimmers zwischen den Aufenthalten
- Entfernen aller nicht notwendigen Gegenstände, die nicht desinfiziert werden können, Reinigungstücher stehen in jedem Zimmer zur Verfügung
- Reduzierter Housekeeping Service

✓ WENIGER KONTAKT, MEHR VERBINDUNG

- Nutzung **mobiler Technologien** zum Einchecken mit dem Smartphone, dem Öffnen der Zimmer, Rechnungserstellung oder die Bestellung von Zimmerservice über die Marriott Bonvoy App
- **Einhalten der Distanzregeln:** Reduzierung der Sitzmöglichkeiten in den Restaurants und öffentlichen Bereichen sowie intelligente Wegführung
- Planung und Kommunikation vor der Ankunft des Gastes, um den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten
- Durchführung von virtuellen Konferenzen

✓ DIE NEUE 'NORMLITÄT'

- **Umgestaltung** von Speisen- und Getränkestationen mit Schutzwänden und Eliminierung nicht desinfizierbarer Gegenstände
- Eine Vielzahl von 'Grab and Go'-Optionen für das kontaktlose Entnehmen von Speisen und Getränken
- Maßgeschneiderte Optionen für Tagungen und Veranstaltungen

EINE GEMEINSAME VERANTWORTUNG

Im Laufe der Jahrzehnte sind wir sowohl als Team als auch mit unseren Gästen und Kunden partnerschaftlich zusammengewachsen. Nie war das wichtiger als jetzt. Auf dieses neue Umfeld effektiv zu reagieren, ist unsere gemeinsame Verantwortung. Wir konzentrieren uns darauf, unsere Teams mit den Hilfsmitteln, Schulung und den notwendigen Ressourcen auszustatten.

Ebenso bitten wir auch unsere Gäste, Maßnahmen zu ergreifen, um die Gesundheit eines jeden zu schützen. Bitte reisen Sie nur, wenn Sie sich wohl fühlen; üben Sie sich in den stark frequentierten Bereichen des Hotels in regelmäßiger Handhygiene und in sozialer Distanz.

Darüber hinaus begrüßen wir jede Rückmeldung darüber, wie wir uns weiter verbessern können.

WE'RE IN THIS TOGETHER

UNSERE RICHTLINIEN

REINIGUNGSPRODUKTE + VERFAHREN

Um das Ansteckungsrisiko zu minimieren und die Gesundheit unserer Mitarbeiter, Gäste und Kunden zu schützen, erweitern wir unser Reinigungs- und Hygieneprotokolle:

- ✓ Genutzte Chemikalien und Reinigungsmittel sind gemäß EU Richtlinien produziert, von Branchenexperten geprüft und für jedermann sicher
- ✓ Die Reinigungsfrequenz in öffentlichen Bereichen wird erhöht und die Gästezimmer werden zwischen den einzelnen Gästen grundgereinigt und desinfiziert
- ✓ In stark frequentierten Bereichen des Hotels sind Hand-Desinfektionsstationen installiert

Die folgende Anleitung gilt für alle Hotels in der Region EMEA und ermöglicht einen einheitlichen Ansatz für den Umgang mit COVID-19. Obwohl die Hotelverfahren in einzelnen Häusern je nach lokaler Gesetzgebung variieren können, zeigt dieser Rahmen, wie ernst wir die Sicherheit unserer Mitarbeiter, Gäste und Kunden nehmen.

Implementierung von Schutzwänden



Mehr Verbindung durch weniger Kontakt

Hotels implementieren weiterhin kontaktlose Prozesse, darunter Mobile Check In/Out, Mobile Chat, Mobile Key und Mobile Dining.

Darüber hinaus werden QR-Codes entwickelt, um einen einfachen Zugang zu digitalen Materialien/Menüs und Informationen zu ermöglichen.

Ein Nicken oder Winken ist derzeit unsere Form, unsere Gäste herzlich willkommen zu heißen.



Soziale Distanz – und Abstandsvorgaben

Gäste und Mitarbeiter werden gebeten, sich grundsätzlich den erforderlichen Mindestabstand von Metern zu anderen Personen einzuhalten, insbesondere in Bereichen, in denen Gäste oder Mitarbeiter warten müssen. Diese Bereiche sowie Laufwege, sind deutlich gekennzeichnet. Lobbymöbel, Restaurantlayouts und andere öffentliche Sitzbereiche wurden den Erfordernissen entsprechend umgestaltet



Utensilien zum persönlichen Schutz

Alle Mitarbeiter tragen eine Gesichtsmaske als Teil ihrer Uniform. Gäste werden gebeten, ihre persönliche Gesichtsmaske und gegebenenfalls Handschuhe zu tragen um den lokalen Vorschriften eines jeden Hotels gerecht zu werden. Gesichtsmasken und zusätzliche Ausstattungen wie Handdesinfektionsmittel, Desinfektionstücher und Handschuhe werden unseren Gästen in den Hotels angeboten, sofern verfügbar



Installierung von Schutzwänden

Transparent screens, plexiglass shields or other physical barriers were installed in areas such as front desk, gyms, high-traffic areas or food stations.

Optimierung der Desinfektionsmassnahmen



Fokus auf Hygiene & Sauberkeit

Jedes Hotel verfügt über einen Hygieneplan, und die Mitarbeiter sind verpflichtet, in Übereinstimmung mit den lokalen Gesetzen auf persönliche Hygiene und Abstandsvorgaben zu achten.

In allen Bereichen mit hohem Gästeaufkommen und in öffentlichen Bereichen befinden sich Handdesinfektionsstationen für die Gäste



Einführung innovativer Technologie

Wir erforschen und setzen optimierte Technologien ein, darunter elektrostatische Sprühvorrichtungen, die eine Desinfektion ohne direkten Kontakt ermöglichen. Desinfektionsmittel in Krankenhausqualität sowie Ultraviolettlichttechnologie zur Desinfektion von Schlüsseln und anderen gemeinsam genutzten Utensilien, sofern möglich.



Erweiterte Reinigungsmaßnahmen

Verbesserte Reinigungsprotokolle erfordern die häufige Desinfektion von Oberflächen in öffentlichen Bereichen und die regelmässige Desinfektion von Toiletten im 2 Stunden Rhythmus



Hygienebeauftragte & Schulungen

Wir setzen auf unseren ausgezeichneten Ruf für hohe Standards bei der Sauberkeit von Hotels mit optimal etablierten Reinigungsprozessen. Um die Gesundheit der Gäste und Mitarbeiter zu gewährleisten, hat jedes Hotel eine(n) Hygienespezialisten/in definiert, der/die die Mitarbeiter in den Reinigungs- und Hygieneprotokollen nach COVID-19 schult und die Prozesse überwacht

GESUNDHEIT AN ERSTER STELLE



Unsere gemeinsame Verantwortung

Das Verhalten unserer Gäste ist entscheidend, um eine weitere Verbreitung von COVID-19 zu verhindern. Um dieser Verantwortung gerecht zu werden, bieten Hotels Ressourcen wie COVID-19-bezogene Ausschilderungen und Informationen zu Hygienestandards an. Beschilderungen werden angebracht, um die Gäste an die Richtlinien zur sozialen Distanz und an Hygienestandards zu erinnern, mit dem Ziel, die weitere Ausbreitung von Krankheiten zu verhindern. Die Mitarbeiter wurden über die korrekte Handhabung und Entsorgung des Mundschutzes sowie über die richtige Art und Weise des Händewaschens, Nüssens und der Vermeidung von Gesichtsbearührungen aufgeklärt.



Körpertemperaturmessung

Die Durchführung von Körpertemperaturmessungen für Gäste und Mitarbeiter in unseren Hotels richtet sich nach den Richtlinien und Anforderungen der lokalen Regierungen und den Gesetzen des Landes, in dem sich das Hotel befindet.



Mitarbeiter & Gäste Gesundheit

Unsere Hotels reagieren sofort auf gesundheitliche Bedenken von Mitarbeitern und Gästen und befolgen alle aktuellen Richtlinien zur öffentlichen Gesundheitsvorsorge. Mitarbeiter, die sich krank fühlen, werden gebeten, zu Hause zu bleiben. Diejenigen, die Symptome aufweisen, müssen sich gemäß der Definition der Gesundheitsbehörden ab dem Auftreten der Symptome selbst isolieren und symptomfrei sein, bevor sie an ihren Arbeitsplatz zurückkehren. Es gibt zusätzliche Protokolle speziell für COVID-19, die im Folgenden zusammengefasst werden:



Anweisungen der lokalen Behörden Folge leisten

Die Hotels beobachten ständig die Anforderungen und Anweisungen der lokalen Gesundheitsbehörden und wurden über diese aufgeklärt. Lokale Bestimmungen werden auf dem gesamten Hotelgelände befolgt. Wenn Tests oder Behandlungen von Gästen oder Mitarbeitern erforderlich sind, stellen die Hotels entsprechende Ressourcen zur Verfügung, die von den lokalen Gesundheitsbehörden empfohlen werden.

DIE NEUE 'NORMALITÄT'



Unsere Lebensmittelsicherheitsstandards werden mit lokalen Richtlinien ergänzt

Beim Servieren von Speisen und Getränken werden sich die Hotels weiterhin an die Richtlinien internationaler Regierungsbehörden halten, soweit diese anwendbar sind. Die Lebensmittel- und Getränkebetriebe von Marriott sind zur Durchführung von Selbstinspektionen verpflichtet, bei denen die Lebensmittelsicherheitsstandards des Unternehmens als Richtlinien herangezogen werden, deren Einhaltung durch unabhängige Audits validiert wird.



Massgeschneiderte Optionen für Tagungen & Veranstaltungen

Anpassungen von Speisen- und Getränkeservice zielen darauf ab, den Service kontaktlos zu gestalten. Traditioneller Buffet-Service kann gemäß lokaler Bestimmungen ausgesetzt werden. Speisen und Getränke werden von einem Mitarbeiter serviert, der entsprechenden Mund- und Nasenschutz trägt. Gegebenenfalls sind Schutzwände für Lebensmittelauslagen vorhanden. Die Räumlichkeiten der Mahlzeiten, Pausen und Speisenpräsentationen können geändert oder auf die ausdrücklich für jede Sitzung oder Veranstaltung reservierten Räume beschränkt werden. Wir arbeiten mit den Kunden zusammen, um die Sitzplatzkapazitäten und die Raumaufteilung so anzupassen, dass sichere Räume gewährleistet sind, die den individuellen Bedürfnissen jeder Veranstaltung entsprechen.



Entfernung von gemeinsam genutzten Utensilien

Wir haben die Utensilien (Mägen, Besteck, Glaswaren, Servietten usw.) in den Gästezimmern und auf den Tischen minimiert, um eine wirksame Desinfektion nach einem jeden Gast zu ermöglichen. Versiegeltes, verpacktes oder Einwegbesteck und Einweg- oder Digitalmenüs können als Alternative angeboten werden. Ebenso wurden Selbstbedienungsmenüs, die nach der Benutzung durch die Gäste nicht desinfiziert werden können, entfernt und durch alternative Optionen ersetzt. Die Zahlungsmethoden für Gäste werden nach Möglichkeit kontaktlos gestaltet.



Grab & Go Vorverpackte Speisen und Getränke

Der traditionelle Zimmerservice wurde durch eine kontaktlose Liefermethode oder eine Abholung der Speisen ersetzt. Alle Verpackungen sind recycelbare Einwegverpackungen. Wir werden weiterhin verantwortungsbewusst einkaufen und dadurch die Auswirkungen auf unsere Umwelt reduzieren.

VORGEHENSWEISE IN EINEM COVID-19 FALL

Wir verfügen über zusätzliche Maßnahmen für den Fall, dass ein Hotel auf einen Fall von COVID-19 aufmerksam gemacht wird, wie:

Fallbenachrichtigung: Wenn sich ein Gast krank fühlt, wird er oder sie gebeten, die lokalen Gesundheitsbehörden zu kontaktieren. Es bestehen umfangreiche Pläne, so dass geeignete Quarantäneverfahren und Reinigungsprotokolle umgesetzt werden können.

Wiederherstellungsmassnahmen: Für den Fall, dass bei einem Gast eine Infektion mit COVID-19 nachgewiesen wurde, wird sein Gästezimmer aus der Verfügbarkeit genommen und einem speziellen Reinigungsverfahren unterzogen. Das Gästezimmer wird erst dann wieder in Betrieb genommen, wenn das Zimmer als sicher eingestuft wird und den Anforderungen der lokalen Gesundheitsbehörden entspricht. Ähnliche Wiederherstellungsmaßnahmen gelten für öffentliche Bereiche, dazugehörige Büros und Arbeitsbereiche.

EINE GEMEINSAME VERANTWORTUNG



Globale Führung, Lokale Ausführung

Wir glauben, dass Reisen und Tourismus ein Fest der Vielfalt ist, welches Kulturen verbindet.

Weltweit sind wir mit unseren Hotels in mehr als 130 Ländern vertreten. Noch nie war es so wichtig wie heute, uns mit den lokalen Behörden abzustimmen, um die Erwartungen an uns zu erfüllen. Wir leben in einem neuen Zeitalter, und wir wollen, dass unsere Mitarbeiter und Gäste die vollzogenen Veränderungen akzeptieren und umsetzen.

Unsere neuen Maßnahmen gelten für alle unsere 30 Marken. Auch wenn die einzelnen Praktiken je nach geografischer Lage der Hotels variieren, sollten Reisende wissen, dass unsere Hotels auch weiterhin die Richtlinien der lokalen Regierung befolgen und Gesundheit grundsätzlich an erster Stelle steht.

Die wirkungsvolle Reaktion auf eine Pandemie ist eine gemeinsame Verantwortung. Mit Partnerschaften in der gesamten Reisebranche setzen wir uns dafür ein, Lösungen zu finden, die Gesundheit und Sicherheit von Kunden und Mitarbeitern zu schützen. Auch die Reisenden tragen diese Verantwortung mit, und durch Zusammenarbeit können wir diese Herausforderung bewältigen und wieder verantwortungsbewusst reisen.

WE'RE IN THIS TOGETHER



A LOOK INSIDE:

HOTEL RÄUMLICHKEITEN

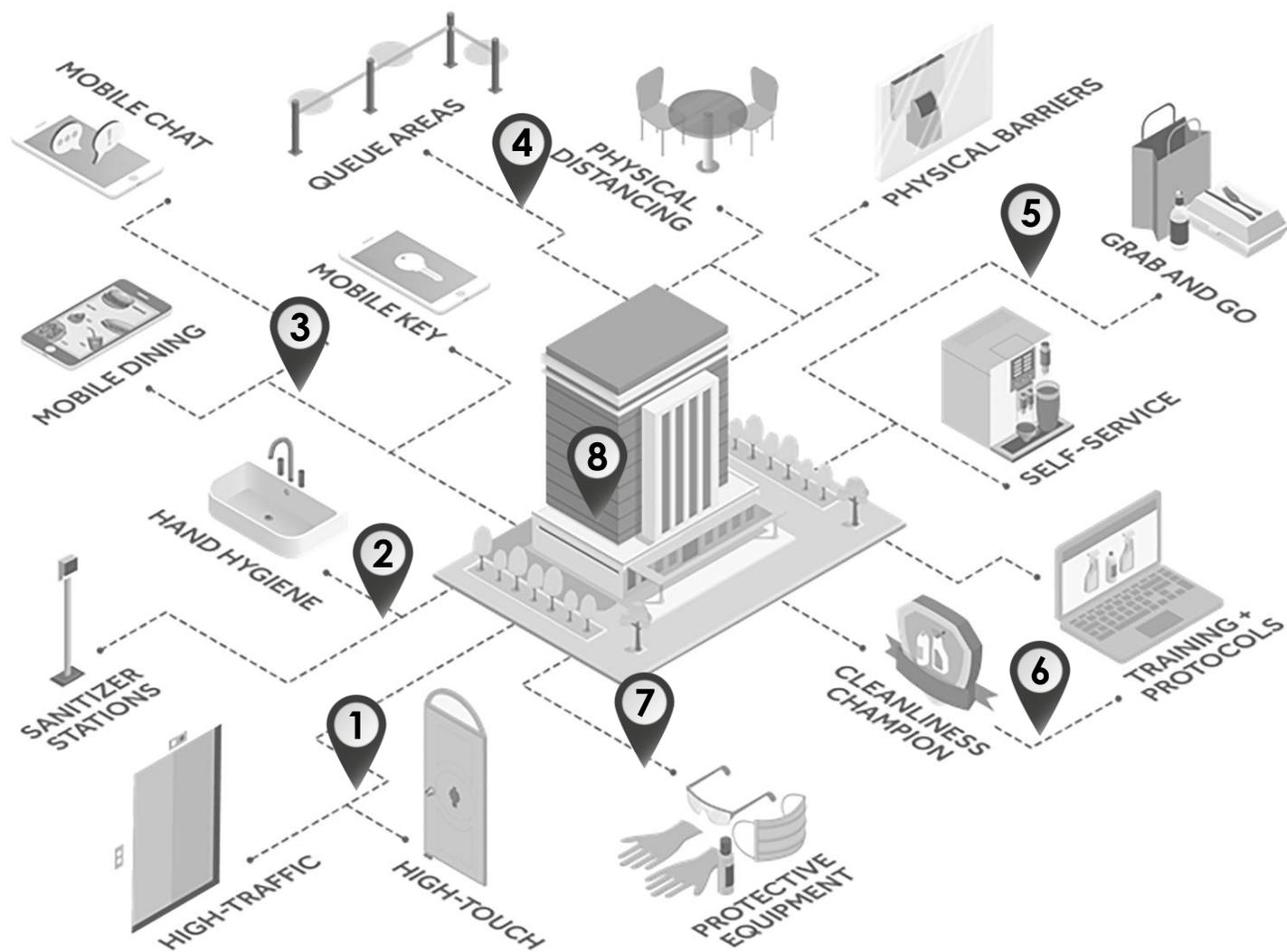
Die folgende Infografik gibt einen Einblick in jeden Hotelbereich, entsprechend der EMEA-Richtlinien und -Protokollen, die die Hotels befolgen müssen, um ihre Sauberkeitsstandards und Verhaltensweisen weiter zu verbessern.

Die Themen werden nach den wichtigsten Bereichen des Hotels organisiert: Gesamtes Hotel, Ankunft, Rezeption + Lobby, Restaurants + Bars, Tagungen, Veranstaltungen, Gästezimmer, Pools + Resorts und Golf.

Marriott
INTERNATIONAL

COMMITMENT
TO CLEAN

UPDATED:
June 2020



Hotel

1 VERBESSERTER REINIGUNG

Protokolle für jeden Raum des Hotels; speziell für stark frequentierte Bereiche und häufig genutzte Oberflächen?

2 HAND HYGIENE

Anforderung zum Hände waschen für Mitarbeiter und Gäste; Desinfektionsspender im gesamten Hotel

3 WENIGER KONTAKT, MEHR VERBINDUNG

Nutzung berührungsloser und berührungsarmer Technologielösungen wie mobiles Ein- und Auschecken, mobiler Schlüssel, mobile Speisekarten und mobiles kommunizieren über die Marriott Bonvoy™ App

4 PHYSIKALISCHER ABSTAND

Geänderte Grundrisse; reduzierte Sitzplatzkapazität; Anstehen durch Bodenbeschilderung und Kordelabspernung (oder Personenleitsystem)

5 MINIMIERUNG DER WIEDERVERWENDUNG

Minimierung von Gegenständen und Geräten zur gemeinsamen Nutzung; Verwendung von Einweg- und Wegwerfartikeln

6 TRAINING

Hotel Champion für Sauberkeit/ Hygienebeauftragte/r; aktualisierte Schulungen und Protokolle für alle Mitarbeiter mit täglicher Bestärkung

7 PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRICHTUNG

Mund- & Nase-bedeckung erforderlich für alle Mitarbeiter und geeignete PSA wird bereitgestellt, welche die Mitarbeiter tragen müssen

8 INDIVIDUELLE HOTELPLÄNE

Hotelspezifische Verpflichtung zum Reinigungsplan, der beschreibt, wie das Hotel reinigt, desinfiziert und die Übertragung mindert



REZEPTION

1 MOBILER CHECK-IN

Nutzung der Marriott Bonvoy™ App: Einchecken, Zimmertür öffnen oder Zimmerservice bestellen

4 HANDESINFEKTIONSSPENDER

Spender sind im gesamten Hotel stationiert, mit Schwerpunkt auf stark frequentierte Bereiche

7 CONCIERGE

Modifizierter Service mit Schwerpunkt auf Digitale und Selbstbedienung Optionen

2 WARTESCHLANGEN & LEITSYSTEM

Organisiertes Anstehen durch Bodenabziehbilder und Kordelabspernung; Beschilderung, um die Gäste an die Einhaltung des Mindestabstands zu anderen Gästen zu erinnern

5 SCHLÜSSELKARTEN DESINFEKTION

Desinfiziert zwischen Aufhalten; Schlüssel vor der Übergabe an die Gäste gereinigt

8 CHECK-OUT

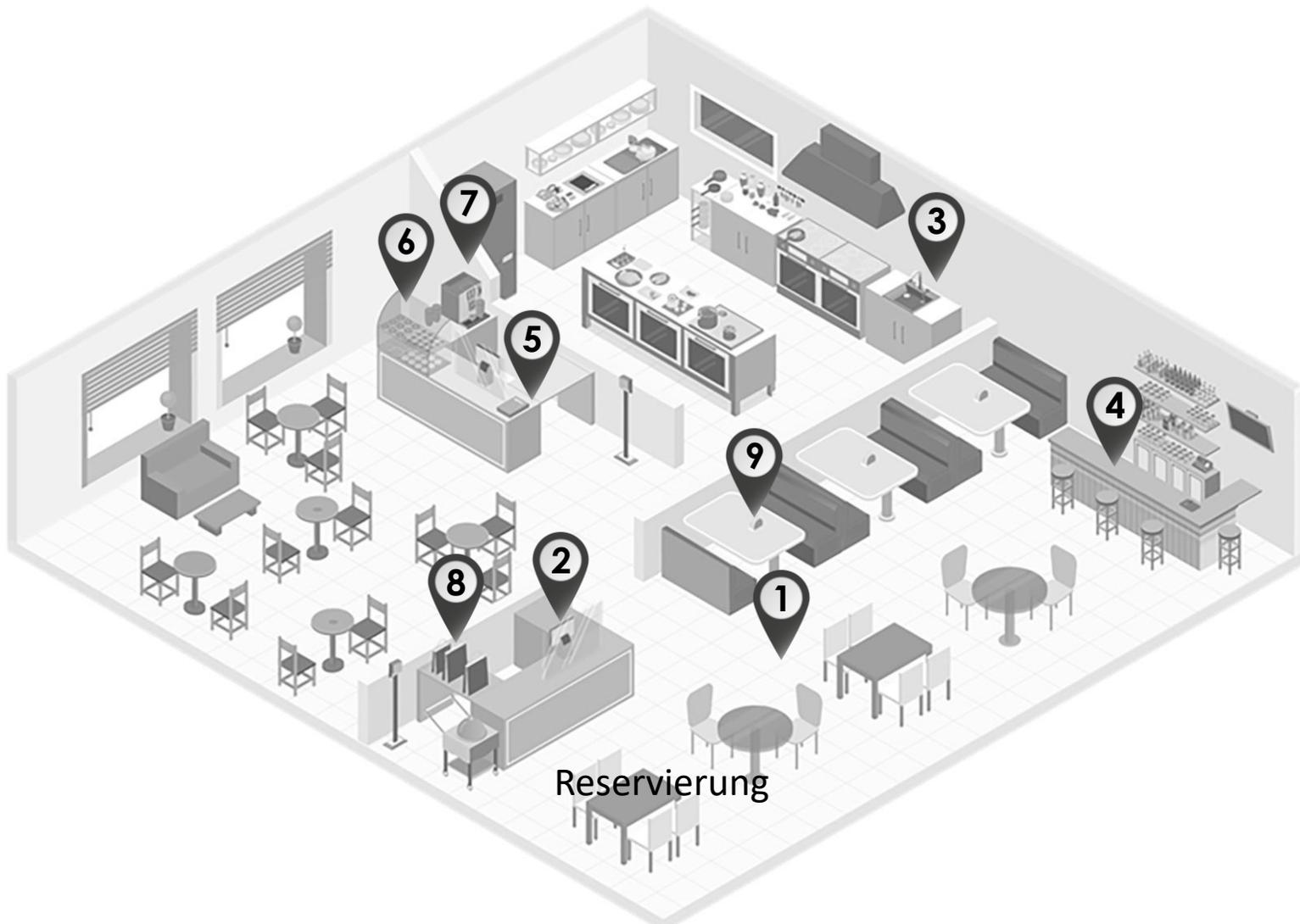
Mobiles Auschecken und alternative Zahlungsoptionen verfügbar, einschließlich kontaktloser Zahlungsmethoden, um gegebenenfalls soziale Distanz zu ermöglichen

3 MITARBEITER SORGFALT

Physische Barrieren an der Rezeption; Fokus auf Hygiene und Desinfektion durch Mitarbeiter

6 GEPÄCKWAGEN

Gepäck nach Berührung durch Mitarbeiter desinfiziert; Gepäckwagen nach jedem Gebrauch desinfiziert



RESTAURANTS + BARS LOUNGES

1 REDUZIERTER SITZPLÄTZE

Geänderte Grundrisse und reduzierte Sitzplätze, um Einhaltung des Mindestabstands zu gewährleisten; Oberflächen zwischen Gastgebrauch desinfiziert

2 RESERVIERUNG

Definierte Belegungs- und Sitzzeiten; Reservierungen erforderlich, um den Ablauf zu steuern

3 LEBENSMITTELSICHERHEIT

Angemessene Verwendung von Arbeitsschutzmaßnahmen für den Umgang mit Lebensmitteln; Einhaltung aller Lebensmittelsicherheitsprotokolle von Marriott und der Industrie

4 BAR SERVICE

Barzubehör zwischen Gebrauch desinfizieren; Angepasste Reinigung für Garnituren und Gläser

5 SPEISEN & GETRÄNKEKARTEN

Alternative Karten, einschließlich Einwegpapier, Digital und Kreidetafeln

6 SPEISENAUSLAGE

Beseitigung oder strikte Änderung von Selbstbedienungsstationen; Für die meisten Auslagen sind physische Barrieren vorhanden

7 SELBSTBEDIENUNGSVORGABEN

Desinfektion nach Gebrauch aller Gegenstände, Eliminierung von gemeinsam genutzten Gegenständen am Tisch

GRAB AND GO

Geändertes servieren von Lebensmitteln, einschließlich Mitnahme, Abholstationen und verzehrfertige Optionen

9 ZAHLUNGSOPTIONEN

Reduzierter Umgang mit persönlichem Eigentum des Gastes; Alternative Zahlungsoptionen einschließlich kontaktlosem bezahlen



VERANSTALTUNGEN

1 REGISTRIERUNG

Separate Registrierungsbereiche; Optionen für Beschilderung und physische Barrieren

2 BESTUHLUNGSFORMEN

Tischdeckenfreie Optionen; Individuelle Grundrisse mit Sitzplatzkapazitäten, die für jede einzelne Veranstaltung überprüft werden

3 TECHNISCHE GERÄTE

Desinfizierte Geräte; Unterstützung bei Live-Streaming um Hybrid Events mit virtuellen Teilnehmern zu ermöglichen

4 PERSONENLEITSYSTEM

Klar gekennzeichnete Ein- / Ausgänge für Besprechungen und Einbahnstraßenbeschilderung

5 PAUSEN

Einzelportionen und abgepackte Speisen und Getränke; Gruppenübergreifend koordinierte Pausen mit Leitsystemen für Gäste

6 MAHLZEITEN

Verpackte, zum Mitnehmen oder einzeln servierte Speisen; modifizierte Buffets mit Essenausgabe, Schildern, Händedesinfektionsstationen und Warteschlangenverwaltung

7 TISCHAUSSTATTUNG

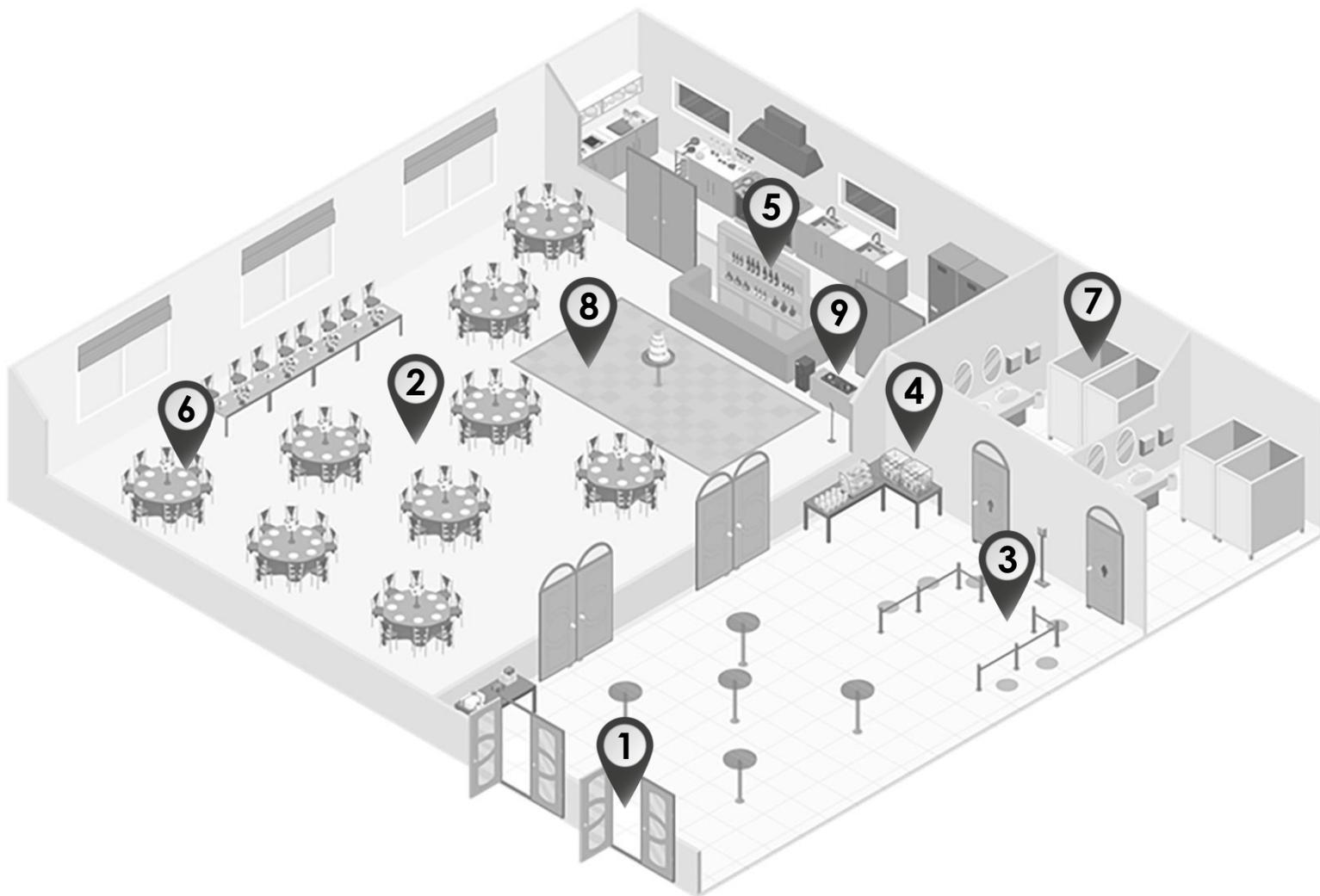
Minimierte Tischausstattung, vor dem Gebrauch verpackt oder desinfiziert

8 SAUBERKEIT

Häufigeres Reinigen in stark frequentierten Bereichen und in Pausen

9 ANFRAGEN UND RECHNUNG

Berührungslose Optionen über Marriott's Meeting Services App und reduzierte Handhabung der persönlichen Materialien des Meeting Planers



VERANSTALTUNGEN

1 ANKUNFT

Türen sind geöffnet; Pfeile markieren den Eingang & Ausgang; sowie die Wartebereiche

2 RAUMAUFEILUNG

Individuelle Sitzpläne inklusive Sitzkapazität werden erstellt

3 GÄSTEVERKEHR

Kontrolle des Gästeverkehrs bei Veranstaltungen, Veranstaltungsaktivitäten oder Speisen- und Getränkelieferungen

4 SPEISENANGEBOT

Individuell verpackt, Grab & Go oder servierte Menüs; angepasste Buffets inklusive Speisenausgabe, Ausschütlungen, Handdesinfektionen und Wartezeitmanagement

5 GETRÄNKE & BAR

Desinfektion der Arbeitsmaterialien nach jedem Gebrauch, genaue Vorgabe für Garnituren und Handhabung der Gläser

6 TISCHDECKE & BESTECK

Dekoration, Besteck, Menagen, Gläser und Tischwäsche wird nach jedem Gebrauch desinfiziert

7 SAUBERKEIT

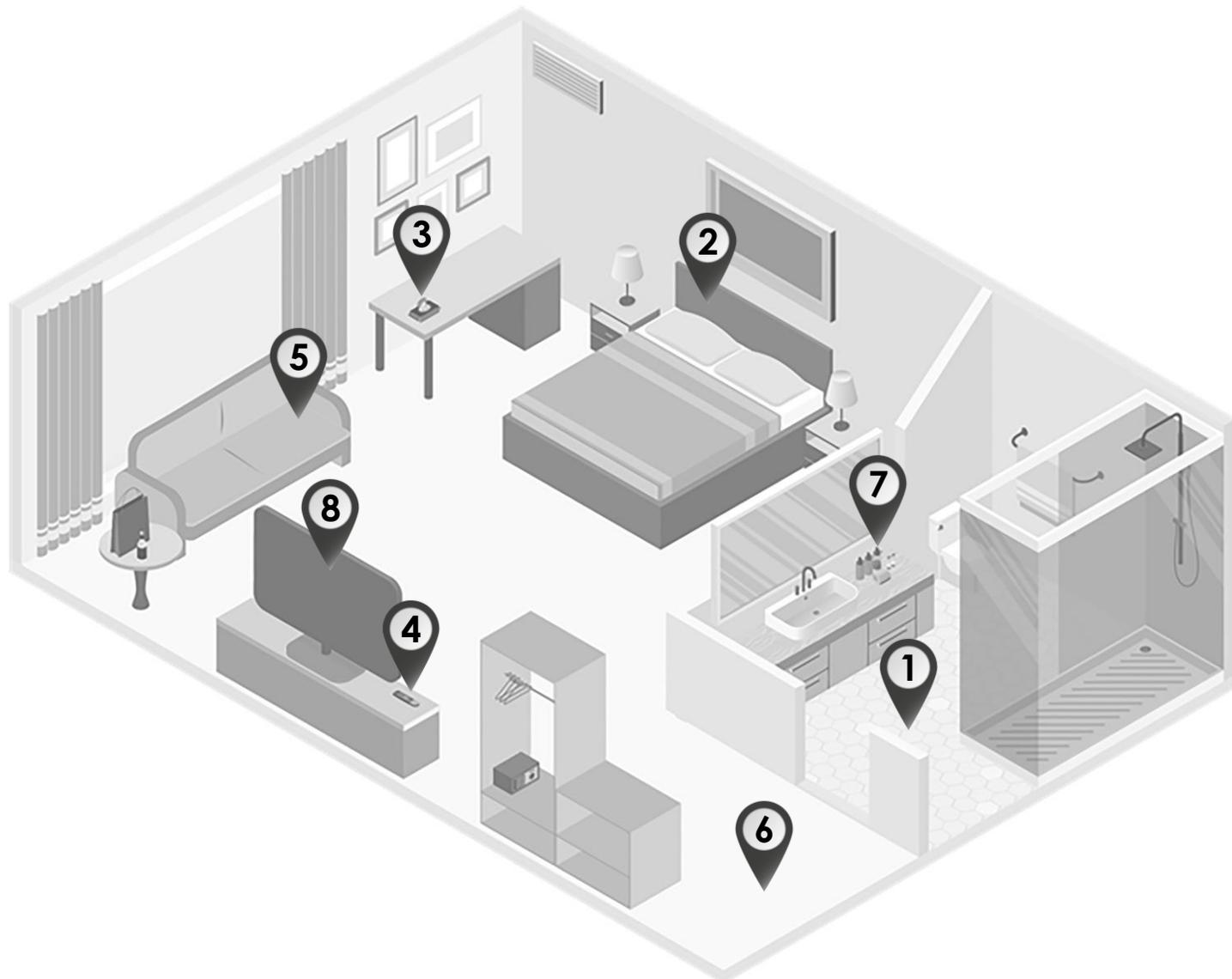
Räume inklusive Tische, Stühle und alle stark genutzten Gegenstände werden zwischen den Veranstaltungen desinfiziert

8 TECHNISCHE AUSSTATTUNG

Desinfektion der Geräte nach jedem Gebrauch und Handhabung der Ausstattung durch die Mitarbeiter

9 LIEFERANTEN

Geänderte Auflagen inklusive Sauberkeit, PPE und Desinfektionsvorgaben



GÄSTEZIMMER

1 ERWEITERTE REINIGUNG

Intensive Reinigung zwischen den Gästeaufenthalten; fokussiert auf die richtigen Reinigungsmaterialien für jeden einzelnen Bereich des Zimmers

2 MÖBEL

Intensive Reinigung und Desinfektion aller Möbel, Armaturen und Oberflächen (Regale, Beistelltische etc)

3 ZUSATZLEISTUNG

Desinfektionstücher werden in jedem Zimmer bereit gestellt

4 STARK BENUTZTE GEGENSTÄNDE

Intensive Reinigung der stark benutzen Gegenstände wie Türgriffe, Knöpfe sowie elektronische und temperaturbezogene Fernbedienungen

5 WEGNAHME VON GEGENSTÄNDE

Reduzierung oder Wegnahme von nicht stark benötigten Gegenstände wie Zeitschriften, Bücher etc

6 MITARBEITER ZUGANG

Änderung des Reinigungsrythmus bei Hotel Gästen, Zimmerservice und weitere Mitarbeiter Kontakte beim Eintreten des Zimmers

7 GÄSTEWÜNSCHE

Hinweise auf die Mobile Chat Funktion und bei weiteren Gästewünschen auf die Marriott Bonvoy App für kontaktlose Zustellungen

8 MOBILER ZIMMERSERVICE (wenn verfügbar)

Hinweise auf die Mobile Dining Option, für eine angenehme, digitale Bestellung sowie kontaktlose Zustellung



SPA + FITNESS

1 ERWEITERTE REINIGUNG

Desinfektion der Geräte, Behandlungsräume und Wartebereiche zwischen den Nutzungen; stark genutzte Oberflächen werden stündlich gereinigt

2 SANITÄRE EINRICHTUNG

Handseife und Handdesinfektionsmittel werden in den Bereichen bereit gestellt

3 PHYSIKALISCHER ABSTAND

Geänderte Raumaufteilung, um den vorgegeben Abstand zwischen den Geräten, Möbel etc. zu gewähren

4 GEMEINSAME GEGENSTÄNDE

Desinfektion von gemieteten Geräten, Haartrockner, Getränkeautomaten etc zwischen den Anwendungen oder Austausch gegen Einzelverpackungen

5 UMKLEIDEN

Umkleiden und deren Schlüssel werden nach jedem Gebrauch desinfiziert, Vorgabe von Benutzung der Umkleiden, um den physischen Abstand einzuhalten

6 FITNESS ALTERNATIVEN

Werbung für Fitness im Zimmer oder Ausser Haus

7 DIENSTLEISTUNGEN

Proaktive Kommunikation über die angepassten Dienstleistungen, Aufnahme von wenig oder kontaktlosen Behandlungen

8 TERMINE

Gestaffelte Uhrzeiten der Startzeiten, längere Wartezeit zwischen den Terminen, um eine intensive Reinigung zu garantieren

9 BEZAHLUNG

Umplatzierung des Kreditkarten Terminal, reduzierter Kontakt mit persönlichem Gästeigentum



POOL+ RESORT

1 ERWEITERTE REINIGUNG

Intensive Reinigung mit Fokus auf die richtigen Reinigungsmaterialien für jeden einzelnen Bereich sowie Oberflächen & Möbel

2 SPEISEN & GETRÄNKE

Grab & Go Optionen, Einzelverpackungen und Einweg Besteck etc

3 PHYSIKALISCHER ABSTAND

Mehr Platz zwischen Tischen, Stühlen und Geräte im Bereich des Pooles, Strand, Golf & Resort Bereich

4 SELBSTBEDIENUNGS STATIONEN

Selbstbedienungs Stationen (Wasser, Sonnencreme etc) werden mit Einweg Alternativen ersetzt

5 CABANAS

Liegen, Cabanas & der Innenausstattung werden nach jeder Benutzung desinfiziert

6 HANDTUCH STATION

Handtuchtisch, Kisten oder Ständer werden stündlich desinfiziert. Zur eigenen Sicherheit werden Handtücher auf Anfrage bereitgestellt.

7 STRANDUTENSILIEN

Surfbretter, Paddeln, Sportgeräte und alle öffentliche Geräte werden zwischen den Benutzungen desinfiziert

8 KINDERCLUB & SPIELPLATZ

Geänderte Ablauf für die Desinfektion der Spielsachen, Oberflächen und Geräte zwischen den Benutzungen und Einführung von Markierungen

9 TENNIS

Geänderter Ablauf für Einzelspiele, keine Seitenwechsel, Benutzung von eigenen nummerierten Tennisbällen



GOLF

1 CLUBHAUS REINIGUNG

Intensive und häufigere Reinigung der Umkleidekabinen, Golf Shop, stark frequentierte Bereiche und Oberflächen

2 CLUBHAUS SPEISEN & GETRÄNKE

Grab & Go Optionen, Einzelverpackungen und Einweg Besteck etc

3 BENUTZUNG DES GOLFBUGGY

Änderung der Benutzung; nur Einzelfahrer erlaubt es sei denn das weiteres Mitglied kommt aus demselben Haushalt

4 GOLFBUGGY REINIGUNG

Intensive Reinigung und Desinfektion bevor und nach der Benutzung

5 SPIELREGELN

Intervalle geändert auf 10-12 Minuten, von Zusammenkünften vor oder nach der Spielrunde wird abgeraten

6 ÜBUNGSGELÄNDE

Bleibt geöffnet allerdings mit 50% der Kapazität; mit größerem Abstand zwischen den Abschlagstationen

7 COURSE SET-UP

Wegnahme von Wasserkühler und Selbstbedienungsstationen, Ball-Waschmaschine, Schläger, geänderte Handhabung bei Nutzung der Flaggenstöcke

8 UNTERRICHT & ANPASSUNG

Unterricht oder Anpassung kann auf individueller Basis durchgeführt werden

9 MITARBEITER ACHTSAMKEIT

Fokus auf Hygiene und Desinfektion; Gesichtsmaske ist teil der Uniform