

Geschützt von A bis Z

Die Basis für neues Reisen

Konzept der deutschen Reisebranche: DRV verfasst Grundlagenpapier und nennt Rahmenbedingungen

Die Sicherheit der Gäste hat bei der FTI GROUP oberste Priorität. In vielen Punkten schließt sich die FTI GROUP daher dem Branchenkonzept des Deutschen Reiseverbands an. Es umfasst die Themen Reisebüro, Flughafen, Flug, Transfers, Reisebusse, Unterkunft und Destination und legt für alle Bereiche Regeln zu Reinigung und Desinfektion, zur Einhaltung von Abstand und Schutzmaßnahmen wie Masken oder Trennwände fest. Darüber hinaus gibt es, je nach Bereich, Regelungen für spezifische Abläufe, etwa die Organisation der Verpflegung in den Hotels oder auch die Festlegung von Auslastungsgrenzen durch die Destinationen.

Clean 2.0: MP Hotels legt umfassendes Hygiene-Konzept zur Wiedereröffnung seiner Hotels vor

Die Hotelgruppe der FTI GROUP macht sich mit einem detaillierten Maßnahmenplan auf die Wiederaufnahme des Betriebs bereit. Der Fokus des Konzepts liegt auf den Bereichen Mitarbeiterschulung und neue Prozesse für alle Bereiche der Hotels.

MP Hotels, die international agierende Hotelgruppe der FTI GROUP, legt in **seinem Hygiene-Konzept CLEAN 2.0 höchsten Wert auf Sicherheitsstandards** für Wohlergehen und Gesundheit seiner Gäste und Mitarbeiter.

Zusammen mit **Ecolab**, einem international renommierten, auf Dienstleistungen im Bereich der industriellen Reinigung und Hygiene spezialisierten Unternehmen, und **Cristal International Standards**, dem führenden Hygiene- und Sicherheitsberatungsunternehmen, wurde **ein detaillierter Maßnahmenplan** erarbeitet. Um ein höheres Niveau an Sicherheit und Gesundheitsschutz gewährleisten und gleichzeitig mögliche Risiken in den Hotels effektiv managen zu können, verwendet MP Hotels das Prüfungsprotokoll Protek, ein POSI-Check Audit Protokoll von Intertek, der Muttergesellschaft von Cristal International Standards.

- Schulungsmaßnahmen der Mitarbeiter zur Einhaltung persönlicher Hygienevorschriften sowie neuer Prozesse und Handlungsanweisungen sind dabei ein Schlüsselement des Konzepts.
- Ein weiterer Fokus liegt auf der konkreten Umsetzung der neuen Abläufe in den unterschiedlichen Bereichen der Hotels sowie dem Einsatz neuer Instrumente.
- Neben diesen neuen, verschärften innerbetrieblichen Standards für alle Hotels der Gruppe passen wir die Maßnahmen zudem auf die Gegebenheiten und Vorgaben der einzelnen Länder an.



intertek
cristal

Hygiene-Konzept zum Schutz von Gästen und Mitarbeitern

- Die neuen Prozesse erstrecken sich auf alle Areale der Hotels, in denen eine POSI-Check-Zertifizierung durch praktische Mitarbeiterschulungen, zweimonatliche Audits und Abstrichproben von Oberflächen in öffentlichen Räumen wie der Lobby, den Aufzügen, Restaurants oder Spa- und Fitnessbereichen, den Gästezimmern, der Küche und den Aufenthaltsräumen der Mitarbeiter erworben wird. Für jeden der genannten Bereiche wurden spezielle, detaillierte Reinigungsanleitungen entwickelt, die höchste Hygienestandards garantieren sowie die Reinigungszyklen verdichtet.
- Zur Bestätigung, dass das Hotel unabhängige Sicherheitsstandards erfüllt um die Verbreitung von COVID-19 zu verhindern, werden in den Häusern entsprechende Türhänger, Schilder und Zertifikate ausgehängt und prominent platziert.
- Zusätzlich sorgen auch Temperaturkontrollen am Hoteleingang sowie die Aufstockung von Desinfektionsdispensern an hochfrequentierten Punkten und die Bereitstellung von Schutzmasken und Handschuhen für Sicherheit.
- Grundsätzlich wird die Einhaltung von Mindestabständen der Mitarbeiter untereinander sowie gegenüber Gästen kontrolliert und auch in Restaurant- und Barbereichen umgesetzt.
- Ein weiterer wichtiger Punkt des umfassenden Plans ist zudem die Kommunikation von Verhaltensregeln für Gäste und Mitarbeiter. Dies wird über ausführliche Infoschreiben sowie prägnante Aushänge in öffentlichen Bereichen sichergestellt.
- Zudem sorgen Schulungen in Zusammenarbeit mit Ecolab und Cristal für alle Angestellten sowie Checklisten dafür, dass die Kollegen die Maßnahmen verinnerlichen und einhalten.

[Informationsflyer für Hotelgäste](#)

[Clean 2.0 Hygiene-Konzept zum Download](#)

AUDITING UND ZERTIFIZIERUNG IN DESTINATIONEN AM BEISPIEL ÄGYPTEN

In Ägypten werden die ersten Hotels ab dem 15. Mai 2020 wieder eröffnen, zunächst rein für den lokalen Markt. Das ägyptische Tourismusministerium wird die Hotels davor auf die Konzepte sowie die **Umsetzung von Sicherheits- und Hygieneregeln mithilfe dreier renommierter Institute** über Auditing prüfen lassen. Zu einer dieser drei Firmen zählt TÜV Nord.



Die **international anerkannte deutsche Prüfstelle** wird zum Beispiel die Häuser der **Orascom-Hotelkette in El Gouna und Taba Heights** untersuchen, sodass sich Urlauber auf ein **renommiertes Siegel anerkannter Qualität** verlassen können.

Das **in diesen Tagen vom TÜV Nord ausgezeichnete Sicherheits- und Hygiene-Konzept der Orascom Hotels** wird dann zum **Standardpapier für alle Häuser der Gruppe** weltweit.