

TUI legt Zehn-Punkte-Plan für die Wiedereröffnung des Hotelbetriebs vor

Die Maßnahmen erlauben einen sicheren und unbeschwerten Urlaub, der den höchsten Hygienestandards in Bezug auf Covid-19 entspricht. Der Plan umfasst neben Organisation, Kapazitätsplanung und Hygienemaßnahmen auch intensive Schulungen der Mitarbeiter vor Ort. Die neuen Standards werden nicht nur bei den eigenen Hotelmarken wie TUI BLUE, ROBINSON oder TUI MAGIC LIFE eingeführt, sondern darüber hinaus auch den Joint-Venture-Partner und Vertragshoteliere des Konzerns zur Verfügung gestellt:

1. Online Check-in: Urlauber können in vielen Hotels über die Website des Hotels oder über ihr Smartphone online einchecken. Der Check-in erfolgt somit weitestgehend kontaktlos. 📱
2. Abstandsregel: Für alle Mitarbeiter gilt in den öffentlichen Bereichen des Hotels wie in den Restaurants, auf den Korridoren oder den Fitness-Räumen die Verpflichtung, einen Abstand von 1,5 bis zwei Metern untereinander und zu den Gästen einzuhalten. So werden zum Beispiel Tische im Restaurant nur dann gesäubert, wenn der Gast sich nicht am Tisch aufhält. ↔
3. Personalplanung: Die Mitarbeiter des Hotels arbeiten in festen Teams zusammen, um mögliche Infektionsketten rekonstruieren zu können. 👤
4. Restaurant: Die Kapazitäten in den Hotel-Restaurants werden deutlich reduziert. Tische werden mit einem Mindestabstand von 1,5 Metern aufgestellt. Hierdurch wird die Anzahl von Gästen im Restaurant begrenzt. 🍴
5. Ausweitung von Öffnungszeiten: Um allen Gästen ausreichend Raum zu bieten, werden die Öffnungszeiten der Restaurants sowie anderer Hotelangebote ausgeweitet. ⌚
6. Entertainment und Aktivitäten: Es werden nur Events, Sportarten und Entertainment-Angebote mit geringer Teilnehmerzahl und ohne engeren Kontakt durchgeführt. Golf oder Tennis beispielsweise kann stattfinden, ein Fußballturnier dagegen nicht. Das Spa-Angebot wird angepasst und die Kinderbetreuung nach neuen Standards gemäß den Vorgaben der Destinationen sowie der Herkunftsländer ausgerichtet.
7. Ausweitung Desinfektionsspender: Die Anzahl der Desinfektionsspender im Hotel wird deutlich erhöht, so dass Gäste und Mitarbeiter an allen wichtigen Kontaktpunkten ihre Hände desinfizieren können. Hierzu gehören zum Beispiel alle Orte, an denen Speisen und Getränke angeboten werden, Sporteinrichtungen sowie der Lobby-Bereich. 💧
8. Zimmerreinigung: Alle Zimmer werden vor der Ankunft neuer Gäste mit speziellen Reinigungsmitteln gesäubert, die auch potentielle Covid-19-Viren beseitigen. Besonderes Augenmerk wird bei der Reinigung auf Flächen im Bad, die Nachttische oder Geräte des täglichen Bedarfs wie die Fernbedienung des TV-Geräts gelegt.
9. Mehr Service, weniger Selbstbedienung: Speisen und Getränke werden wo immer möglich den Gästen von Mitarbeitern serviert. Diese tragen dabei Schutzmasken. Selbstbedienungsangebote wie Buffets werden weniger eingesetzt. 😊
10. Training durch unabhängige Prüfer: TUI lässt alle Mitarbeiter in seinen eigenen Hotels schulen. Die ersten Trainingsunterlagen werden bereits in dieser Woche zur Verfügung gestellt. 👤👤