

Mit dem nachstehenden Link gelangen Sie auf die betreffende horesga-Seite, klicken Sie dazu [hier](#)
 In der PDF-Datei befinden sich - je nach Ansicht - weitere Weblinks, über die Sie auf weitere horesga-Seiten geleitet werden.



Branchen-Beamer

Die goldene Freiheit

Wo und wann stand was in den Fachmedien?

Die Suchmaschine für Hotellerie und Gastronomie

Energiesparwunder
 mit integriertem Lüftungssystem, 3 Jahre
 > Inverter > Inverter-Zonen > Nacht-
 > Low speed control > Abgabe Lufttemperatur



NEU

ECO-GREENSTAR®-SAFE 200-L-APTOP
 H x B x T 220 x 450 x 450 mm
 ECO-GREENSTAR®-SAFE 100
 H x B x T 220 x 350 x 270 mm




TÜV
 Alle Minibars
 und TÜV geprüft

ECO-GREENGLASS 40 / 40 Liter
 Stromverbrauch bis 0,39 kW / Tag möglich
**Bestimmt die stromsparendste
 Minibar der Welt**


ECO-GREENSTAR® 30 / 30 Liter
 Stromverbrauch bis 0,19 kW / Tag möglich
*Die verbrauchten Stromsparende (max. 30°C, entgeltlos) > mit Ablauf 8. Dezember 2021



Suche
Branchen
Medien




Hygiene: Mit oder ohne Zertifikat?




Mit Corona sind die Hygiene-Ansprüche an die Branche noch höher als sonst. Welche Zertifizierungen es gibt, was sie kosten und ob sie überhaupt notwendig sind > Gäste und Kunden sind durch die Pandemie verunsichert. Eine unabhängige Zertifizierung steigert die Glaubwürdigkeit unserer Maßnahmen," sagt Dorint-Geschäftsführer Jörg Böckeler. Die Hotelgruppe war einer der ersten Kooperationspartner von Certified. Das Prüfinstitut für Hotels und Event- Locations aus Bad Sobernheim hat bereits im Sommer 2020 seinen neuen Hygienecheck entwickelt. Eine Umfrage unter Kunden habe ergeben, dass 72 Prozent der Befragten ein hygienezertifiziertes Haus eher wählen würden als eines ohne Zertifikat. Im „Certified Hygiene Check“ werden bei unangemeldeten Besuchen mindestens 45 Wischproben an neuralgischen und häufig frequentierten Flächen, den sogenannten „High Touch Areas“ genommen und die Belastung mit möglichen Krankheitsregern ermittelt. Dazu zählen Aufzugsknöpfe, Treppengeländer, Lichtschalter, Türklinken, Bedienpanels von Klimaanlage und auch WC-Brillen. Das Zertifikat, die Tests und die Analysen wurden gemeinsam mit dem Experten für Infektionsschutz und Hygiene Dr. Thomas Menn entwickelt. Nur wer die Grenzwerte beim unangekündigten Test erreicht, erhält das Zertifikat. Die Wiederholung des Tests ist im jährlichen Turnus vorgesehen. ... Ob die neuen, nicht immer so kostengünstigen „Besiegelungen“ für die Branche tatsächlich ein Heilsbringer sind, wird durchaus kontrovers diskutiert. Markus Luthe, Hauptgeschäftsführer des Hotelverbandes Deutschland (IHA), sagt: „Hygiene ist für die Hotellerie von jeher eine unabdingbare Basisanforderung der Gäste, auf die durch die Corona-Pandemie aber noch einmal ein ganz besonderer Fokus gelegt wird. Zahlreiche Hotels kommunizieren und dokumentieren daher ihre besonderen Covid-19-Hygieneprotokolle auch gegenüber dem Gast. Das manifestiert sich auch in den zwischenzeitlich mehr als zwei Dutzend Hygiene-Labels, die bereits in der deutschen Hotellerie Verwendung finden. ... ff


AHGZ

Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung

Titel	AHGZ
Ausgabe	2021-21/22
Seite	6
Verlag	Matthaes Verlag GmbH



www.sibra.eu



AM LIEBSTEN IMMER


AHGZ

Allgemeine Hotel- und Gastronomie-Zeitung


Dank der Kooperation mit dem Matthaes Verlag, Stuttgart, können Sie im dortigen DFV-Archiv diese oder weitere Informationen recherchieren. Falls Sie konkret den obigen Artikel suchen, sollten Sie im obigen Auszug vorab eine kurze Passage kopieren, die Sie im Verlags-Archiv direkt als Suchkriterium verwenden können. Das Archiv-Angebot ist ein ausschließlicher Service des Verlages.

zum AHGZ - Testabo


Zum Verlags-Archiv



Das Service-Plus-Angebot für
Hotel, Gastronomie und
Pensionen




Die Kreuzer-Produktpalette



Snacks sind unsere Welt!

DUNICEL ♥ DUNILIN


Die goldene Freiheit

