

# Sicherheits-Checkliste für ein sicheres Gastgewerbe

Stellen Sie sicher, dass Sie alles tun, damit sich Ihre Gäste sicher und willkommen fühlen.

## Reinigungsverfahren

- Reinigungsroutine aktualisieren**  
Desinfektion hinzufügen & berücksichtigen Extra
- Täglichen Turndown Service („Wohlfühl-Service“) einstellen**
- Wiederverwendbares entfernen**  
Wählen Sie vorzugsweise verpackte oder Einwegartikel und laminieren Sie Menükarten etc.
- Entfernung von Dekoration**  
Verstauen Sie zusätzliche Kissen und Decken, nehmen Sie pflegeleichte Materialien

## Gasterfahrung

- Neue Raumausstattung**  
Desinfektionsmittel und Masken hinzufügen
- Werden Sie kontaktlos**  
Bieten Sie einen kontaktlosen Check-in und Check-out an
- Essenoptionen updaten**  
Bieten Sie Zimmerservice oder Speisen nur nach Vereinbarung an
- Gäste von Sauberkeit überzeugen**  
Verwenden Sie Aufkleber, die auf keine frühere Benutzung seit der letzten Reinigung hinweisen. Zeigen Sie Schilder an, um Ihren intensiven Reinigungsprozess hervorzuheben.

## Kommunikation

- COVID-19 Website hinzufügen**  
Geben Sie alle Sicherheitsmaßnahmen auf einer Website dafür an
- Abzeichen oder Widget hinzufügen**  
Visuelle Darstellungen verwenden, um Gäste wissen zu lassen, dass sie sich sicher fühlen können
- Lassen Sie es jeden wissen**  
E-Mails an Stammgäste und aktualisieren Sie Bestätigungsmails sowie Mails vor und nach der Ankunft

## Lieferanten

- Lieferanten überprüfen**  
Nutzen Sie Produkte, die es Ihrem Unternehmen ermöglichen, sich an die Zeit nach COVID-19 anzupassen.
- Online Reiseportale aktualisieren**  
Werben Sie für Ihre neuen Hygienemaßnahmen. Updates werden automatisch von der eviivo suite synchronisiert

## Aktualisierte Richtlinien

- Stornierungsrichtlinien aktualisieren**  
Stellen Sie sicher, dass Sie Ihren Gästen flexible Optionen anbieten.
- Mindestaufenthalt entfernen**  
Beseitigen Sie alle Buchungsbarrieren, die potenzielle Gäste abschrecken könnten
- Aktualisieren Sie Ihre AGBs**  
Fügen Sie einen Haftungsausschluss für COVID-19 hinzu
- Aktualisieren Sie Ihre Hausordnung**  
Erwartungen an das Verhalten der Gäste aktualisieren

## Interne Maßnahmen

- Lücken zwischen Buchungen schaffen**  
Sorgen Sie dafür, dass es zwischen den Gästen 24h eine Buchungspause gibt
- Training für Mitarbeiter**  
Schulung des Personals über aktualisierte Reinigungsprozesse und Servicestandards
- Temperatur-Kontrollen**  
Führen Sie Temperatur-Checks bei Ihrem Personal durch
- Schutzkleidung**  
Sichere persönliche Schutzausrüstung und Zubehör für das Personal
- Gestaffelte Dienstzeiten**  
Organisieren Sie einen gestaffelten Zugang zu wichtigen Dienstleistungen wie Frühstück, Speisesaal, Bar und Fitnessraum

## Sie wollen mehr Hilfe wie diese?

Besuchen Sie [eviivo.de](https://www.eviivo.de) für weitere hilfreiche Hilfsmittel und Informationen, die auf Unterkunftsanbieter zugeschnitten sind.

eviivo unterstützt das Gastgewerbe seit mehr als 12 Jahren.  
Besuchen Sie [eviivo.de](https://www.eviivo.de), um mehr zu erfahren.