

SUPERIOR HOTEL

BRANCHENNEWS

Neue Strategie erhöht Sicherheitsmaßnahmen



Marriott International will unter anderem verbesserte Technologien einführen, darunter elektrostatische Sprühgeräte mit krankenhaustauglichem Desinfektionsmittel zur Desinfektion von Oberflächen im gesamten Hotel / Foto: Marriott International

Marriott International hat mit der Gründung des Marriott Global Cleanliness Council eine differenzierte Strategie angekündigt, um seine Sauberkeitsstandards und Verhaltensweisen an die neuen Gesundheits- und Sicherheits Herausforderungen anzupassen, die sich aus dem aktuellen pandemischen Umfeld ergeben.

"Wir leben in einem neuen Zeitalter, in dem COVID-19 sowohl für unsere Gäste als auch Mitarbeiter im Fokus steht", sagte Arne Sorenson, President and Chief Executive Officer, Marriott International. "Wir sind dankbar für das Vertrauen, das uns unsere Hotelgäste über die Jahre hinweg entgegengebracht haben. Wir möchten sie darüber informieren, was wir bereits heute in Sachen Sauberkeit, Hygiene und Gewährleistung der Abstandshaltung umsetzen und was wir in naher Zukunft planen, so dass sie wissen, dass ihre Gesundheit und Sicherheit höchste Priorität für uns hat. Für uns ist es ebenso wichtig, dass unsere Mitarbeiter wissen, welche Veränderungen wir zum Schutz ihrer eigenen Gesundheit vornehmen, wenn sie sich um unsere Gäste kümmern."

Sauberkeit unter neuen Gesichtspunkten

Das Unternehmen hat das Marriott Global Cleanliness Council gegründet, um der COVID-19-Pandemie auf Hotelebene Rechnung zu tragen und die Aktivitäten des Unternehmens in diesem Bereich weiter voranzutreiben. Das Marriott Global Cleanliness Council konzentriert sich auf die Weiterentwicklung globaler Sauberkeitsstandards, Richtlinien und Verhaltensweisen in den Hotels, um die Risiken für Gäste und Marriott-Mitarbeiter gleichermaßen zu minimieren und ihre Sicherheit zu erhöhen.

So will die Hotelgruppe in Zukunft auch verbesserte Technologien einführen, darunter elektrostatische Sprühgeräte mit krankenhaustauglichem Desinfektionsmittel zur Desinfektion von Oberflächen im gesamten Hotel. Die elektrostatische Sprühtechnologie verwendet die höchste Klassifizierung von Desinfektionsmitteln, die von den Centers for Disease Control and Prevention (CDC), eine Behörde des US-amerikanischen Gesundheitsministeriums, und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) zur Behandlung bekannter Krankheitserreger empfohlen wird. Die Sprühgeräte reinigen und desinfizieren schnell ganze Bereiche und können in einem Hotel zur Reinigung und Desinfektion von Gästezimmern, Lobbys, Fitnessstudios und anderen öffentlichen Bereichen eingesetzt werden. Die Hotels im Portfolio des Unternehmens verwenden auch Luftreinigungssysteme, die gegen Viren, Allergene, Schimmelpilzsporen und andere Luft- und Oberflächenverunreinigungen wirksam sind. Darüber hinaus testet Marriott UV-Technologien zur Desinfektion von Schlüsseln für Gäste und Geräten, die von mehreren Mitarbeitern benutzt werden.

Der neue Stellenwert der Sauberkeit

In den kommenden Monaten werden Gäste, die sich in den Hotels des Marriott Portfolios aufhalten, eine Reihe von Ergänzungen des Reinigungsprotokolls feststellen, mit denen höhere Sauberkeitsstandards für die Hotels erreichen werden. Zu den spezifischen Schwerpunkten gehören:

Oberflächen: COVID-19 hat das Bewusstsein für die Bedeutung der Sauberkeit von berührungsintensiven Oberflächen geschärft. In öffentlichen Bereichen hat das Unternehmen seine Reinigungsprotokolle ergänzt, so sollen Oberflächen häufiger und gründlich mit Desinfektionsmitteln, die auch in Krankenhäusern verwendet werden, behandelt werden. Auch in Gästezimmern werden alle Oberflächen gründlich mit krankenhaustauglichen Desinfektionsmitteln gereinigt. Marriott will außerdem in jedem Zimmer Desinfektionstücher für den persönlichen Gebrauch der Gäste bereitstellen.

Gästekontakt: Die Centers for Disease Control and Prevention (CDC) und die Weltgesundheitsorganisation (WHO) warnen bezüglich der Verbreitung von COVID-19 vor dem direkten Kontakt von Mensch zu Mensch. Um das Risiko einer Übertragung auf diesem Weg zu mindern, wird das Unternehmen in seinen Lobbys Hinweise installieren, die die Gäste daran erinnern, Richtlinien zur Abstandshaltung einzuhalten, und Möbel entfernen oder neu anordnen, um mehr Raum zu schaffen. Marriott evaluiert auch die Anbringung von Trennwänden an den Empfangstresen und will Masken und Handschuhe für die Mitarbeiter zur Verfügung stellen. Das Unternehmen stellt darüber hinaus Händedesinfektionsstationen an den Eingängen, Receptionen, Aufzügen und in den Fitness- und Tagungsräumen auf. Darüber hinaus können die Gäste in über 3.200 Hotels ihre Mobiltelefone benutzen, um einzuchecken, ihre Zimmer zu betreten, Sonderwünsche zu äußern und einen Zimmerservice zu bestellen, der kontaktlos geliefert wird.

Lebensmittelsicherheit: Das Lebensmittelsicherheitsprogramm von Marriott International umfasst erweiterte Hygienerichtlinien und Schulungsvideos für alle Mitarbeiter im Betrieb samt Hygiene- und Desinfektionspraktiken. Bei Marriott werden alle Mitarbeiter, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, sowie Aufsichtspersonen in der sicheren Zubereitung und Handhabung von Lebensmitteln geschult. Die F&B-Abteilungen sind zur Selbstkontrolle verpflichtet, wobei die Unternehmensstandards der Lebensmittelsicherheit

als Richtlinien dienen, deren Einhaltung durch unabhängige Audits überprüft wird. Darüber hinaus ist das Unternehmen dabei, seine operativen Abläufe für den Zimmerservice zu ändern und neue Konzepte für Büfets zu entwickeln.

Der Vorsitz des Councils obliegt Ray Bennett, Chief Global Officer, Global Operations, Marriott International, und soll von dem Wissen und den Beiträgen sowohl interner als auch externer Experten profitieren, darunter Führungskräfte aus verschiedenen Marriott-Disziplinen wie Housekeeping, Technik, Lebensmittelsicherheit, Gesundheit am Arbeitsplatz und Wohlbefinden der Mitarbeiter. Mitglieder im Council sind darüber hinaus Dr. Ruth L. Petran, Senior Corporate Scientist, Food Safety & Public Health bei Ecolab; Dr. Michael A. Sauri, Spezialist für Infektionskrankheiten bei Adventist Healthcare; Dr. Richard Ghiselli, Leiter der School of Hospitality & Tourism Management an der Purdue University und Dr. Randy Worobo, Professor für Lebensmittelmikrobiologie in der Abteilung für Lebensmittelwissenschaften an der Cornell University.

„Der Fokus auf die sorgfältige Reinigung der Hotelzimmer und öffentlichen Bereiche hat bei Marriott lange Tradition“, sagt Ray Bennett. „Durch das Council und den wissenschaftlichen Rat von Experten verfolgen wir ein durchdachtes Konzept, um noch höhere Sauberkeitsstandards zu gewährleisten und neue Richtlinien für die Interaktion mit Gästen zu entwickeln. Das Marriott Global Cleanliness Council konzentriert sich auf mehr als nur die Desinfektion im gesamten Hotel: Wir bieten einen ganzheitlichen Ansatz, der unseren Gästen und Mitarbeitern mehr Sicherheit und Unbesorgtheit bieten soll.“