



**BUSINESS  
ESBJERG**

Et samarbejde mellem:

**BUSINESS KOLDING**

Webinar

# BLIV KLAR TIL AT ÅBNE FOR DINE GÆSTER

TIRSDAG D. 5. MAJ KL. 9.00

# Et samarbejde imellem:

**BUSINESS KOLDING**



**BUSINESS  
ESBJERG**

# Bliv klar til at åbne for dine gæster

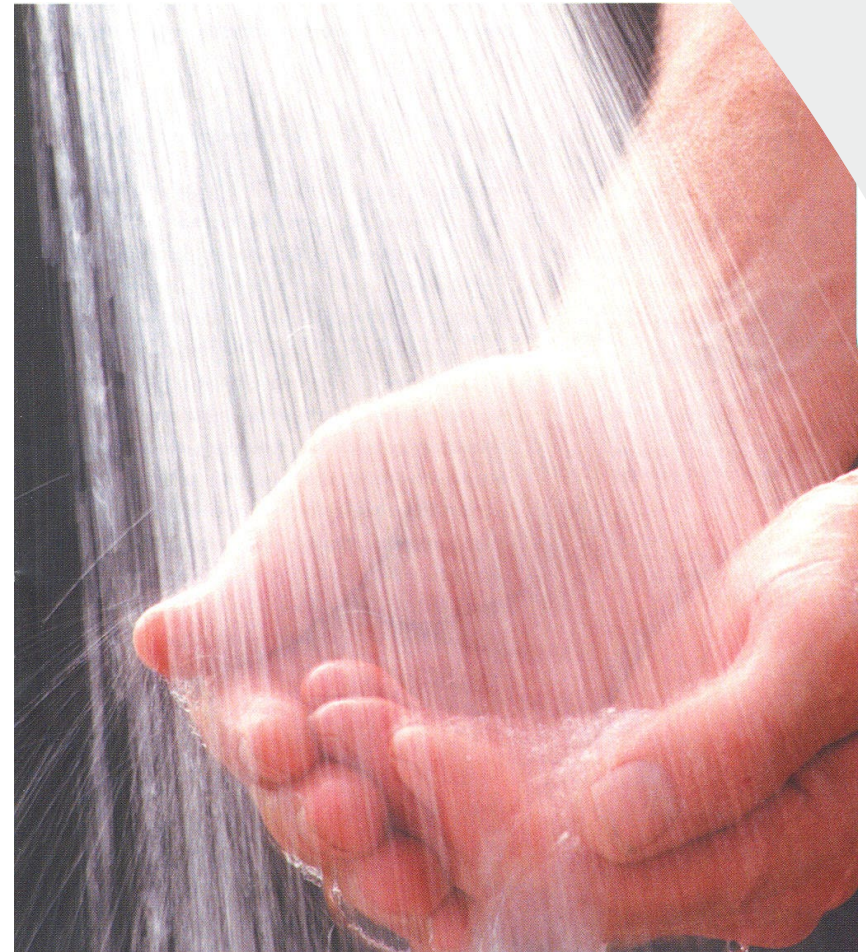
Bliv Corona-compliant – for  
overnatningssteder

# Corona-virus

- Covid-19 er ikke særlig luftbåren
- Den overføres primært ved fælles berøringspunkter
- Ved nys og hosten, hvor små dråber rammer andre
- Covid-19 kan "lagres" op til 72 timer på overflader og i tekstiler
- Vask hænder før du rører dig i ansigtet, klør dig håret eller skal spise

# Håndvask

- Håndvask skal være grundig – også imellem fingre og ved neglerødder
- Skyl hænder i lunkent vand
- Vask dem i mild sæbe i ca. 30 sekunder
- Skyl hænderne rene
- Tør hænder i et papirhåndklæde
- Brug en god og nærende creme
- Desinfektion af hænder — produkt med 70% sprit og 1-3% glycerol



# Mikroorganismer



Mikroorganismer kan groft opdeles i tre grupper: nyttige mikroorganismer, fordærvende mikroorganismer og patogene eller sygdomsfremkaldende mikroorganismer.

---

#### **Nyttige mikroorganismer, eks:**

Mælkesyrebakterier som f.eks. Lactobacillus, Streptococcus og Leuconostoc, visse arter af mikrokokker og stafylokokker, visse gær- og skimmelsvampe.

---

#### **Fordærvende mikroorganismer, eks:**

Pseudomonas, Alcaligenes, Shewanella, Acinetobacter, Aeromonas, mikrokokker, enterokokker, visse arter af Bacillus og Clostridier, visse gær- og skimmelsvampe.

---

#### **Patogene mikroorganismer, eks:**

Salmonella, Campylobacter, Yersinia, Listeria monocytogenes, Verotoksinproducerende, Escherichia coli, Clostridium perfringens, Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, patogene virus.

# Bakterier og virus

Kl.	Bakterier
12.00	1
12.18	2
12.36	4
12.54	8
13.12	16
13.30	32
13.48	64
14.06	128
14.24	256
14.42	512
15.00	1.024
15.18	2.048
15.36	4.096
15.54	8.192
16.12	16.384
16.30	32.768
16.48	65.536
17.06	131.072
17.24	262.144
17.42	524.288
18.00	1.048.576

- Virus er afhængige af andre organismers celler for at overleve og reproducere sig selv
- Virus skal bruge en værtsorganisme
- Sæbe kan opløse det fede, ydre lag, hvilket ødelægger hele viruspartiklen.
- Det er derfor, det er så effektivt at vaske hænder med sæbe og gøre rent!

# Bespisning

- Buffet
- Portionsanretninger
- Film over maden
- Brug handsker ved håndtering af andres mad





# Rengøring og desinfektion

Effekten går tabt på snavsede flader  
Skal have virketid !

Brug kun godkendte midler



# Vedligeholdelse

- Afskallende maling, knækkede fliser, revnede overflader m.m. er svære at holde rene, og giver grobund for mikroorganismer



# Sådan gøres rent inden gæster

- Luft ud i rummene, før du gør rent. Lad frisk luft cirkulere i mindst 20 minutter. Lad om muligt alle vinduer stå åbne under hele rengøringen.
- Vask hænderne grundigt før og efter hver rengøring. Brug vand og sæbe, og skrub i mindst 20-30 sekunder.
- Ingen ringe og ure
- Hvis det ikke er muligt, skal du bruge et hånddesinfektionsmiddel med mindst 60 % alkohol.
- Brug engangshandsker, når du gør rent. Sørg for at vaske hænder umiddelbart efter, handskerne er taget af

# Sådan gøres rent inden gæster

- Fyld op med desinfektionsservietter og andre engangsrengøringsmidler.
- Hvis der rengøres med genanvendelige produkter, skal de maskinvaskes ved min. 60<sup>0</sup> C
- Rengør, og desinficer derefter. Rengøring er, når du bruger sæbe eller rengøringsmiddel og vand til at fjerne snavs, bakterier og urenheder.
- Desinficering refererer til brugen af kemikalier som blegemiddel eller alkohol til at dræbe bakterier.
- **Det er bedst at gøre begge dele for at reducere spredningen af smitte**

# Sådan gøres rent inden gæster

- Brug det rigtige desinfektionsmiddel.
- Fortyndede blegemidler til husholdningsbrug, rengøringsmidler med mindst 70 % alkohol og de fleste almindelige desinfektionsmidler, der er godkendt af Miljøstyrelsen, menes at være effektive mod coronavirus

# Fokuser på overflader, der ofte berøres

- Lyskontakter, dørhåndtag, fjernbetjeninge og vandhaner er blot nogle få af de områder, du skal desinficere.
- Glem ikke sofaer, tæpper, gardiner og andre bløde, porøse overflader.
- Fjern forsigtigt synligt snavs eller skidt, og brug derefter det rengøringsmiddel, der passer til materialet. Maskinvask om muligt.
- Vask sengetøj, madrasmåtter, håndklæder, viskestykker og tæpper ved den højeste varme, som anbefales af producenten.
- Brug handsker, når du rører ved snavset vasketøj

# Hvordan kan gæsten føle sig tryk

- Marker værelser med ”corona-rengøring”
- Stil desinficerende vådservietter til rådighed
- Stikprøver af overflader – overfladetest



# Risikovurder på særlige forhold hos jer



- Receptionsområder
- Restaurant
- Fællestoiletter
- Hotelværelser



# CORONASIKRING VED FERIEHUSUDLEJNING

## **I bureauet:**

Der er opsat plexiglas foran skrankerne

Der er sat tape på gulvet, som markerer den ønskede kø afstand

Der er sat skilte op med det maximale antal personer i lokalet

Nøglerne tørres af med spritservietter ved ind og udlevering

Det er sat håndsprit frem i lokalet

Alle flader og kontaktpunkter i lokalet aftørres hver morgen med spritservietter

# CORONASIKRING VED FERIEHUSUDLEJNING

## **I feriehuset:**

Der bruges nye klude i hvert feriehus

De brugte klude pakkes i plasticposer og vaskes efterfølgende ved 60 grader

Der anvendes desinficerende rengøringsmiddel

Der foretages ekstra grundig og langvarig udluftning i alle rum i feriehuset

Alle stofmøbler støvsuges, også selvom de ser rene ud



**Feriehusudlejernes  
Brancheorganisation**

# CORONASIKRING VED FERIEHUSUDLEJNING

## I feriehuset:

Alle flader og kontaktpunkter (herunder håndtag, fjernbetjening, armatur, toiletræk mv.) i feriehuset aftørres med spritservietter – både efter gæste- og personalerengøring

Gæsterne får ekstra opfordring til personalerengøring

Personalet anvender nitril handsker (modvirker lyst til at klø i ansigt mv.) under rengøringen og vasker efterfølgende hænder

Dyner og puder efterses ekstra grundigt. Hvis der er noget, så medtages de til vask



**Feriehusudlejernes  
Brancheorganisation**

# VELKOMMEN

Tirsdag den 05 Maj 2020





# DAGSORDEN

- • Hotel drift under Corona
- • Kommunikation intern / eksternt
- • Forberedelse til tiden efter Corona



# Hoteldrift under Corona

- Generelle forholdsregler – sundhedsstyrelsen
- Reception
- Rengøring
- Møder / selskaber
- Annullering
- Food & Beverage
- Prissætning
- Indgåelse af samarbejdsaftaler



# Intern & eksternt kommunikation

- Intern kommunikation – personale/organisation
- Ekstern – gæster



# Forberedelse til tiden efter Corona

- Møder - opmåling af konferencelokaler/scenarier / nye oversigter
- Nye mødeprodukter – Online mødepakker
- Tilpasning af F&B / buffet koncepter
- Roomservice fremover
- Hvad siger vores kunder



#mitcomwell



## Kommende webinarer

**Turismetrends i en post-corona kontekst**

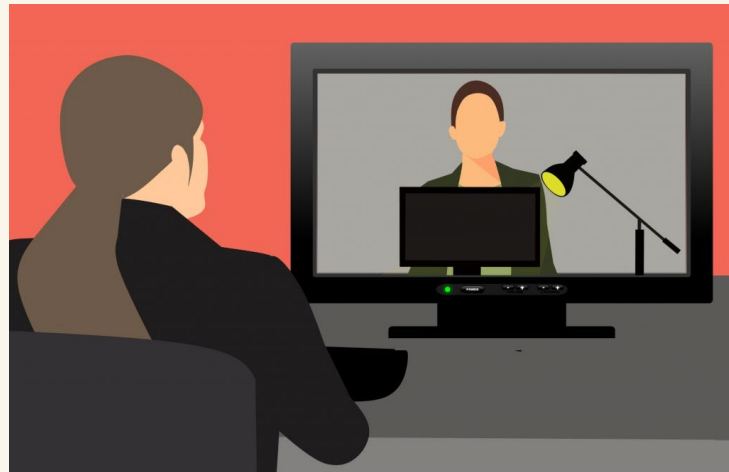
*Onsdag d. 7. maj kl. 9.00*

**Konflikthåndtering, kundeservice og  
force majeure**

*Tirsdag d. 12. maj kl. 9.00*

**Ledelse og selvledelse i en  
forandringstid**

*Fredag d. 15. maj kl. 9.00*



Se mere og tilmeld dig på:

[www.businessesbjerg.com/arrangementer](http://www.businessesbjerg.com/arrangementer)



**BUSINESS  
ESBJERG**

Et samarbejde mellem:

**BUSINESS KOLDING**

Spørgsmål eller kommentarer?

**SEND MAIL TIL  
CLN@BUSINESSESBJERG.COM**