

# „Das Stemp“ Wellnessresort ist hygienezertifiziert - Mitarbeiter von Fachleuten geschult

**Büchlberg/Tannöd.** Das Wellnessresort „Das Stemp“ ist jetzt hygienezertifiziert. Betriebsleitung und ausgewählte Mitarbeiter der Belegschaft haben am Hygiene-Zertifizierungsprogramm der Fachfirmen EQmed und KHC teilgenommen. Zur Sicherheit der Gäste und der Mitarbeiter hat KHC ein abgestimmtes Hygienesystem unter anderem auf der Basis des Infektionsschutzgesetzes, der Lebensmittelhygiene und berufsgenossenschaftlicher Vorgaben implementiert. „Dieses Hygienesystem wird auch von uns regelmäßig auf Einhaltung überprüft“, stellte der Verantwortliche Karl Kadner, Geschäftsführer der Kadner Hotel Consulting (KHC) am Ende fest.

„Seit 25 Jahren sind wir Spezialisten im Qualitätsmanagement“, berichtete Kadner. Zusammen mit dem professionellen Dienstleister rund um die Hygiene EQmed habe man während des Corona-Lockdowns, einer Zeit, die besondere Maßnahmen erfordere, für die Hotellerie die Hygiene völlig neu definiert. Die Hotellerie müsse ihre Gäste davon überzeugen, dass sie mehr für Hygiene tue als andere, betont Kadner. Sie müsse Kompetenz beweisen und für Sicherheit und Vertrauen sorgen. Gelebte Hygiene müsse durch ein Hygienesiegel sichtbar gemacht werden, meint Kadner.

Mit den Unternehmen EQmed und KHC



Die Abteilungsleiter des Hotel Stemp zusammen mit dem Inhaber Herbert Stemp (li.) sowie Corina (3. v. li.) und Christine (4. v. li) Stemp.

- Foto: Heisl

haben sich zwei kompetente Partner aus den Bereichen Hygiene-Dienstleistungen und Hotelberatung zusammengetan. Das Hygiene-Siegel setzt die Erfüllung eines dreistufigen Systems voraus. Zunächst werde mit einer Ermittlung des Ist-Zustandes im Hotel begonnen und eine Evaluierung durchgeführt. In der 2. Stufe gehe es um die zweitägige Ausbildung, bei der die Mitarbeiter alles Relevante erlernen, Dokumentationen erstellen, auf Kontaminationen hingewiesen werden und schließlich die Urkunden über eine erfolgreiche Teilnahme erhalten.

Als dritte und letzte Stufe müssen dann Mit-

arbeiter und Hotelführung dafür sorgen, dass im Hotel das Erlernte auch umgesetzt werde. Dazu habe das Hotel vier Wochen Zeit. Wenn alles dokumentiert ist, erhält das Hotel das Zertifikat „hygienegeprüftes Hotel“. „Das Stemp“ sei das erste so geprüfte und zertifizierte Hotel. Als nächstes komme der Europäische Hof, ein 5 Sterne Superior Hotel in Heidelberg an die Reihe. Der Dienstleister sei auch mit weiteren Hotelgesellschaften im Gespräch.

Karl Kadner kritisiert in diesem Zusammenhang die Politik. Es gebe allerlei Beauftragte in den Hotels, die sich um bestimmte Anordnungen und deren Durchführung und Überwachung kümmern müssen. „Doch Hygienebeauftragte gibt es noch nicht“, bedauert er. Dabei habe gerade die Corona-Pandemie deutlich vor Augen geführt, wie wichtig und notwendig die Hygiene ist. Er habe sich bereits an die Bundes- und Landesministerien für Gesundheit, Tourismus und Wirtschaft gewandt und diesen deutlich gemacht, dass hier eine gravierende Lücke bestehe. Der Gesetzgeber müsse sich langsam darum kümmern, zum Schutze von Belegschaft und Gästen, meint Kadner. Es müsse pro Hotel mindestens ein Hygienebeauftragter vorgeschrieben werden. Noch dazu, weil ja die Pandemie in absehbarer Zeit nicht ende.

- sl