

A PONT ITT MAGAZIN
TEMATIKUS
KÜLÖNSZÁMA

BIZTONSÁGOS VENDÉGVÁRÁS

A-Z-ig

 **PPH MEDIA**
a Südwestdeutsche Medienholding tagja

www.turizmusonline.hu





kávé
cukor

AZ EGYEDISÉG A RÉSZLETEKBEN REJLIK.



Édes megoldás tasakba zárva.



kávécukor.hu
koronascukor.hu

KORONÁS
CUKOR®
AZ AGRANA MÁRKÁJA

... új világ

Aldous Huxley világhírű alkotása, „Szép új világ” címmel, a 26. századi Londonban játszódik, és sokan utópiának nevezik, pedig nem az, pont az ellenkezője: disztópia. Minden az a világ különben, amit ott leír a szerző, csak nem szép, és ebben azért kicsit hasonlít ahhoz, amiben most mindannyiunknak része volt az elmúlt időszakban.

Hiszen a COVID-19 világhuralma alatt sok szépségben nem lehetett részünk: jó ideig éltünk bezorolva otthon, a négy fal között. Most jött el végre az az idő, amikor ismét kitarhatjuk az ajtókat, és megnyílhatnak azok a vendégházak is – vendéglátó- és szálláshelyek –, ahová nem sokan mertek belépni, meg amúgy sem lehetett a kijárási korlátozás miatt.

Hogyan kaphatjuk vissza ismét a régi életünket? A válasz egyszerű: amíg nem lesz a koronavírus ellen megfelelő védőoltás az emberiség számára – sehogy. Addig egy merőben más új világban kell élnünk, ahol tudomásul vesszük, hogy az emberek, ha felkeresnek egy olyan helyet, ami nem az otthonuk, oda esetleg félve, bizonytalanul mennek el.



Pedig a cél nem változott: élményt, kikapcsolódást, a hetekig tartó bezártság után a nagyon is megérdemelt pihenést és élményt keresve térnek be. És a vendégháznak egyetlen feladata lehet: az, hogy ezt az élményt maradéktalanul biztosítsa.

Ennek sikeres megvalósításához nyújt segítséget most megjelenő online kiadványunk, amely a Pont Itt magazinunk tematikus különszáma, és amelyben szerzőtársaimmal közösen feltettük mindazon kérdéseket, amelyeket szállodások, vendéglátósok tennének fel az újraindítás kapcsán: mi a teendő ebben az új helyzetben a vendéglátónak, amelyet postcovid időszaknak nevezünk? A kérdések megválaszolására elismert szakértőket kértünk fel, akiknek szavaiból mi is tanultunk, mert most épp egy olyan időszak van, amilyen sosem volt még, mindenki számára ismeretlen, de amitől, ha a vakcina mindenki számára elérhetővé válik, könnyű szívvel köszönünk el.

Vágó Ágnes, főszerkesztő

Tartalom

Bevezető **3**

Interjú a szakértővel

Anek Dóra **5-6**

Baldauf Csaba **7-8**

Gönye Bea **9-10**

Biztonságos vendégvárás A-Z-ig

Abroszok **12**

Arcmaszkok **12**

Bárpult **14**

Covidos beteg **14**

Egészségügyi igazolás **15**

Élelmiszerbiztonság **18-19**

Ételkínálat **20**

Fertőtlenítőszeres **20-21**

Fertőtlenítés **22**

Fine dining **23**

Fürdőszobák **23**

Kávészatolás **24**

Káros anyagok **25**

Kesztyű **25**

Kézipénz **25**

Kézfertőtlenítés **26**

Kiszolgálás **26**

Konyhai beszerzés **27**

Konyhai előkészítés **27**

Konyhai műveletek **28**

Közösségi terek **28**

Kutyabarát helyek **29**

Látványkonyha, kerti sütés, grillezés **29**

Légkondicionálók **29**

Lifteket **31**

Mosogatás **31**

Önkiszolgálás helyett **33**

Pulton tárolt ételek **33**

Reggeliztetés **34**

Svédasztal **35**

Szobák **36**

Teraszok **36**

Takarítás **37**

Távolságtartás **38**

Textíliák és bútorok **39**

Tesztelés **40**

Tréning **40**

Védőfelszerelés **40**

Interjú a szakértővel

Márics József **41-42**

Somlyai Zoltán **43-44**

Zsidai Zoltán Roy **45-46**

Impresszum **47**

A járványhelyzet a kisebb szállodáknak kedvezhet

Anek Dóra szerint sosem volt még ennyire fontos a rugalmasság a vendégkezelésben. Ezért náluk, a koronavírus-járvány kapesán, minden egyes munkafolyamatot újragondoltak mindkét házukban – a Hotel Andrássyban és a Residence Izabellában – a maximális higiénia érdekében.

Újfajta vírusvédelem, de ez az árban nem jelentkezhet

Baldauf Csaba azt az oldalt képviseli, aki nem gondolja, hogy a koronavírussal fenekestül felfordult a világ, és mostantól semmi sem lesz már a régi a vendégvárás területén. Hiszen, ahogy mondja, az átláthatóság és a biztonság ősrégi bizalmi kérdések vendég és vendéglátó között, ami a Kolpingban mindig is működött és remélhetőleg mostantól sem lesz másként.

„Túl nagy csodák nincsenek a koronavírus elleni védekezésben. Összeszedtük a rendelkezésre álló tudásanyagot a Magyar Turisztikai Ügynökség (MTÜ) kézikönyvéből, amely amerikai anyagokat is alapul vett, és az osztrák és német HORECA szövetségek gyakorlatából is merítettünk. Ami nálunk új az eddigi gyakorlathoz képest, hogy nagy mennyiségű arcmaszkot kellett varratnunk: a férfi alkalmazottaknak természetesen Bobó mintával, a nőknek pedig Mimivel, ők a házunk kabalafigurái, egy víziló szerelmespár. És gumikesztyűvel is bőségesen fel kellett szerelni a konyhai és felszolgáló személyzetet” – meséli Baldauf Csaba, a hotel igazgatója.

A fertőtlenítés terén azonban nincs túl nagy változás. Mivel a ház vendégkörét a kisgyermekes családok alkotják, ahol akár 7-8 hetes babák is lehetnek, a higiéniai követelmények eddig is rettentő szigorúak voltak náluk. A Kolpingban már 7-8 éve ki vannak helyezve a közösségi terekbe a kézfertőtlenítők, és novembertől a rota, calici és noro vírusok időszakában a szobákban is találnak a vendégek kézfertőtlenítő folyadékot, amit nyáron a magas faktorszámú naptej vált fel.

Mindemellett a házban szigorítottak a takarítási protokollon, és a közösségi terekben kétóránként fertőtlenítenek, a nagyobb vendégtalálkozási pon-



BALDAUF CSABA

Az alsópáhoki Kolping Hotel Spa & Family Resort igazgatója. A négycsillagos szálláshely nemzetközi rangot is kivívott magának a család- és bababarát hotelek piacán. A szakember 2019 januárjától egyben a Magyar Szállodák és Éttermek Szövetségének általános alelnöke, és komoly szerepe volt a versenyhátrányt okozó túl magas szálláshelyi áfa csökkentésének elérésében.

toknál – mint például a recepció –, plexifalat helyeztek a személyzet és a vendégek közé. Átalakították a szellőzést is: a rendszer külső levegőt szív be, ami csökkenti a fertőzés veszélyét. A svédasztalos étkeztetés helyett átváltottak a cseppvédelemmel ellátott büfé kiszolgálásra, vagyis a vendégek az asztalukhoz kapják az ételt és italt, így nem terjedhet a vírus azáltal, hogy a vendégek egymásnak adják a tálalóeszközöket. A távolságtartást szerencsére könnyű megoldania a háznak, mivel nagy az étterme, így 50 százalékos kihasználtságnál egyszerre le tud ülni minden vendég, és előlotti foglaltságnál bevezetik a két turnusban étkeztetést.

A minél kevesebb érintkezést szolgálja az érkezés előtti online adatkérés a becsekkoláshoz. A vendégek érkezés előtt kapnak egy hírlevelet is, benne azokkal az óvintézkedésekkel, amelyeket nekik kell megtenniük a sikeres védekezés érdekében (mint a tünetmentes egészségi állapot, a távolságtartás, a higiéniai előírások betartása), a maszkviselésre azonban nem kötelezi a ház a vendéget.

Az új intézkedések főként az F&B és a takarítás területén jelentős többlet munkaerőt igényelnek, ami komoly mértékben növeli a költségeket és a fertőtlenítőszeres, maszkok, kesztyűk is plusz terhet rónak a szálloda költségvetésére.

„Ez mind az eredmény rovására megy, hiszen a legkisebb mértékben sem tudjuk érvényesíteni a drágulást az árainkban. A vendég természetesnek veszi, hogy a szolgáltató, amelyik nyitva szeretne tartani, biztosítsa a megfelelő vírusvédelmet az egységében. Csak részben hiszek abban, hogy új világ kezdődik. A transzparencia 15 éve is elvárás volt a hotelek felé. Igaz, most a vendég számára létkérdés, hogy valóban azt kapja-e, amit ígérnek neki. Lényeges, hogy a vendég ragaszkodik a már megszokott szolgáltatásokhoz és azok magas színvonalához, de a saját szemével szeretne meggyőződni arról, hogy azokba be van-e építve a biztonsági faktor. Például, ha lemegy a spa-ba egy masszázusra, megnézi, hogy tartanak-e szünetet fertőtlenítésre a két vendég között, szellőztettek-e, megvannak-e az egyszer használatos védőfelszerelések a személyzet számára. Mi szerencsére 15 éve is azt nyújtottuk, amit ígértünk. A Kolpingban a vendégkör több mint 80 százaléka belföldről érkezik, és ez szerencsés helyzet, mivel az idei év világszerte aligha szól majd a kiutazásról. Kérdés, hogy meg tudunk-e ugyanannyi belföldi vendéget szólítani mint korábban és vannak-e még rejtett tartalékok a belföldi keresletben. Számítunk érdeklődésre a szomszédos és más közeli európai országokból mint Ausztria, Szlovákia és Németország, amin a magyar szolgáltatások kedvező ár-érték aránya és az MTÜ ígért külföldi kampánya is nagyot lendíthet” – emeli ki a szakember.

Egy szinttel feljebb kell lépni

Amikor megjelent a járvánnyal kapcsolatos munkavédelmi előírás, a Sofitel csapatának, Gönye Bea vezetésével nem hozott érdemben sok újdonságot, hiszen az ötsillagos hotel nemzetközi protokollja szerint ők már korábban is mindig maszkban és gumikesztyűben léptek be a vendégek szobáiba.



GÖNYE BEA

Housekeeping vezető a Sofitel Budapest Chain Bridge-ben. 11 éve dolgozik a Housekeeping különböző területein. Nemzetközi szállodaláncok dubaju és londoni házaiban végzett housekeeping feladatok után 2019 februárjában érkezett a budapesti Sofitelbe. Jelenleg 50 fős csapat munkájáért felel.

Ami mostantól plusz: még több kézfertőtlenítőt helyeznek el a közösségi terekben, sőt, a szobákba is jut belőle a maszk és kesztyű bekészítése mellé, ha olyan csomagot választ a vendég, amelyben ez az alapbekészítés része.

Az újranyitás alkalmával ami újat jelent: másfajta, erősebb, virucid tanúsítvánnyal rendelkező, vízzel hígított tisztítószereket szereztek be (antibakteriális hatásút használtak eddig is, azonban gyengébb hatásfokút), vagyis a fertőtlenítőszer tekintetében egy szinttel feljebb léptek. A tévékészüléket, az irányítót, a villanykapcsolókat, a vécé lehúzózt, a kilincseket, tükröt – napi szinten már az erősebb szerrel mossák le. Azokat az eszközöket is (kanalak, csészek, poharak, tányérok stb.) antibakteriális szerrel mossák el, amiket a vendégek használnak.

Eddig is egy szobalány ment be egy vendégszobát kitakarítani – ezután is így történik. Annyi a különbség, hogy egy-egy utazószoba, vagy napi, lakott szoba között mindig lesz olyan vendégszoba, ami üres. Mivel a napi takarítás most sokkal időigényesebb, mint korábban, egy-egy szobalány nem 13 szobát, hanem 10-et kap napi feladatául. Mielőtt az újranyitásnál munkába állnak, újra tréningeket tartanak: a központi előírás alapján átveszik közösen a feladatokat.

Ami még újdonság: eddig volt arra módja a vendégnek, ha akart, maradhatott a takarítás ideje alatt a szobában, az új protokoll szerint erre nem lesz lehetősége – a megfelelő távolságtartás a vendég egészségének védelmét is szolgálja. Minden szobalánynak egy-egy befejezett szoba után kesztyűt, maszkot kell cserélnie, és előtte fertőtlenítőszerrel alaposan megmosni a kezét.

Mindenkinek saját kocsija van – egymás takarítókoscsijait nem használhatják. Az előírás szerint a közösségi terek takarítása, fertőtlenítése is gyakrabban történik majd, mint korábban.

A Sofitel mindig is ismert volt arról, hogy jól és sikeresen kommunikál vendégeivel, visszatérő törzsközönségével – ők klubjuk tagjai –, mostantól pedig külön e-mailekben tájékoztatják törzsvendégeiket, miképp változik a takarítás módja, valamint milyen új bekészítéssel várják a hozzájuk érkezőket. Foglалás esetén minden vendégnek küldenek higiéniai témában egy pontos, részletes tájékoztatót a COVID-19 fertőzés elkerülése érdekében. Szintén az új protokoll része, hogy a becsekkoló vendéget a recepcióson részletesen tájékoztatják mindezekről.

Megváltozott körülmények

A koronavírus járvány új típusú higiénéiát és távolságtartást hozott az éttermek és a szállodák életébe. Bár eddig is előírások szabályozták az élelmiszerbiztonságot vagy éppen a takarítószeres körét, ezek betartása még fontosabbá vált és kiegészült a fertőtlenítéssel, valamint a vendégek közötti érintkezés minimalizálásával.

Számos terület szakértőit kértük meg, hogy adjanak gyakorlati tanácsot a megváltozott körülmények között a vendégek és a személyzet egészségének védelmére. A tanácsok összeállításában segítségünkre volt Bakody Katalin, a JAB Anstoetz kelet-európai képviselőjének vezetője, Dobos Rita, a VKF Renzel Magyarország Kft. marketing és kereskedelmi vezetője, Gendur András, a La Perle Noire étterem tulajdonosa, Kertész Mirjam, a Coninvest Kft. ügyvezetője, dr. Prinz Gyula infektológus, Szabó Józsefné, a T-Mix Kft. ügyvezetője, Tóth Viktor, az Il Contatto Kft. műszaki vezetője, Várszegi Zsolt, az Unilever Food Solutions fejlesztő séfje és Zádor Ákos, a Pannon Kávé Kft. értékesítési igazgatója.

ARCMASZKOK

Hogyan használjuk őket?

A COVID-19 légúti korokozó, csepp-fertőzéssel terjed. A távolságtartásnak az a lényege, hogy a vírus részecskék ne kerüljenek egyik emberről a másikra. Ezt gátolják a maszkok, de bizonyos korlátokkal. Az orvosi használatra szánt sebészi maszk például a ki-és belégzés miatt bepárásodik, és nagyjából 4 óra elteltével elveszti a védőhatását, ezért cserélni kell egy egész napos munkavégzés alatt. Ugyanez vonatkozik a textilmaszkokra is, tehát legyen több váltásnyi készletben, és ha beköszönt a kánikula, még gyakrabban kell cserélni. Ezeket azonban egyszeri használat után ki lehet és kell mosni, 60 fokon felüli mosás ugyanis megöli a vírust, de akár vasalhatók is. Azonban fontos: a maszknak a száját és az orrot egyaránt takarnia kell, különben nincs értelme viselésének. (Dr. Prinz Gyula infektológus)



FERTŐTLENÍTHETŐ textilhatású impregnált asztalterítők



COVID -19 VÍRUS OKOZTA VÁLTOZTATÁSOK

Az eddigi gyakorlat szerint az éttermi textíliák cseréje, mosása akkor vált esedékessé, ha ezt a terítő szennyezettsége indokolta tette. Viszont most kötelező minden vendég után cserélni a terítőket! Ez hatalmas mosatási költséget ró a szállodákra, éttermekre. Ennek a plusz költségnek az elkerülésére ajánlunk egy speciális, impregnált anyagot.

Minden vendég után alkoholos fertőtlenítővel áttörölve megtörténik a FERTŐTLENÍTÉS!

- Ezzel elkerülhető a minden vendég utáni terítő csere.
- Időt, pénz lehet megtakarítani!
- Kültérre és beltérre egyaránt ajánljuk.
- Változatos a szín és minta választék – minden stílushoz illeszkedően!
- Az anyagok szélessége 140cm – 1 vég anyagból 12-16 db terítő jön ki.

+ 36 30 320 0994
+ 36 70 639 0091
paszthy.eva@t-mix.hu
www.t-mix.hu

ABROSZOK

Minden vendég után csere?

Az eddigi gyakorlat szerint az éttermi textíliák cseréje, mosása akkor vált esedékessé, ha ezt a terítő szennyezettsége indokolta tette, most viszont kötelező minden vendég után újat tenni az asztalra. Ez hatalmas mosatási költséget ró a szállodákra, éttermekre, ennek elkerülésére speciális impregnált anyagot lehet használni. Számos kedvező tulajdonsága mellett a legfontosabb, hogy minden vendég után alkoholos kendővel áttörölve fertőtleníthető. (Szabó Józsefné, T-Mix Kft.)

A VKF Renzel széles választékban kínálja a vírushelyzet által szükséges védekezési megoldásokat a vendéglátás részére.

Célunk, hogy olyan termékek kerüljenek kihelyezésre, melyek az átmeneti helyzetet hidalják át, esetleg később más célra felhasználhatók, így téve a beruházást gazdaságosabbá.

Megjelenésük a kellő biztonság mellett elegáns és funkcionális, a teret csak a szükséges mértékben szűkítik, kihelyezésük és karbantartásuk (pl. tisztítás) egyszerű.

Kínálatunkban a pandémiás termékek 3 fő csoportja a felhasználás szempontjából: védelmi célú, irányítási funkciójú és informáló cikkek.



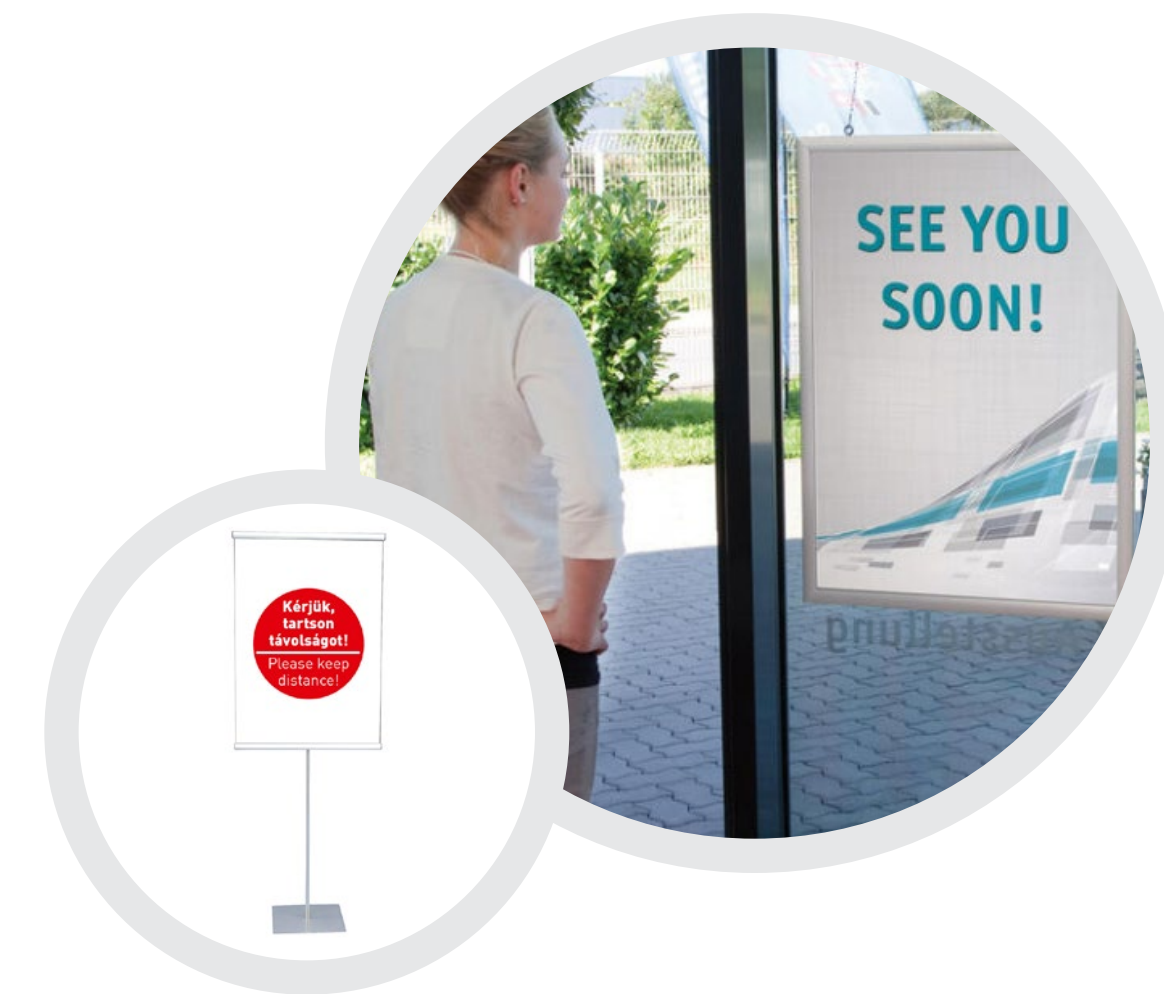
Védelem

A higiéniai előírások megkövetelnek olyan termékeket, amelyek mechanikai védelemként szolgálnak és a vásárlóktól bizonyos távolságot biztosítanak. Különösen a fertőző időszakokban nyújthatnak segítséget, például arcvédő maszk, higiéniai állomás, élelmiszer védő fedél, paraván rollup.



Irányítás

Ezen termékeink bizonyos területek lezárására és a határok kijelölésére használhatók. Például: kordonoszlop, padlómatrica, padlójelölő szalag. Kalauzolja vendégeit, vásárlóit személyirányító rendszereinkkel, vagy használja padlóreklámjainkat, hogy sorbaállásnál felhívja a megfelelő távolságra a figyelmet.



Informálás

Már az üzlet előtt felhívhatja vásárlói és ügyfelei figyelmét a legfontosabb információkra megállítótábláinkon és információs fali vitrineinken keresztül. Kisebb méretű információs display-eink hasznosan bevetethetők a bejáratoknál, recepció pultnál, pénztáraknál.



COVIDOS BETEG

Mi a teendő, ha valaki elkapja a vírust?

Alapesetben 14 napra karanténba kell vonulnia, és a terjedés megállítása érdekében minél szélesebb körben fel kell deríteni a kontaktjait, vagyis azokat, akikkel kapcsolatba került. A világ több pontján már rendelkezésre állnak az ehhez szükséges technológiák – pl. a mobiltelefonok cellainformációi – de itthon még egyelőre nem tartunk itt.

(Dr. Prinz Gyula infektológus)

BÁRPULT

A világ több pontján épp a bárokból terjedt el nagymértékben a fertőzés, főként az elégtelenül elmosogatott poharaknak köszönhetően. Ezt hogyan lehet kivédeni?

A bárpultban dolgozók megfelelő védelem és felkészültség nélkül veszélyeztettek, rosszabb esetben terjesztők is lehetnek – ahogy ez történt egy tiroli vendéglátóhelyen is, amely hely az európai fertőzések egyik gócpontja lett. A bárosok számára különösen fontos a szájmaszk használata, a poharakat minden egyes használat után alaposan, forró vízzel és/vagy gőzzel el kell mosogatni, a kezeket rendszeresen mosni és fertőtleníteni kell, és a pultos viseljen gumikesztyűt!

(Dr. Prinz Gyula infektológus)

A használt poharakat mindenképpen önálló pohár-mosogatógépben kell fertőtleníteni, a kézi mosogatás csak akkor éri el célját, ha megfelelő vegyszereket használunk.

(Kertész Mirjam, Coninvest Kft.)

EGÉSZSÉGÜGYI IGAZOLÁS

A munkáltató kérhet-e jelen helyzetben nyilatkozatot a dolgozóktól?

Ez járványhelyzettől függ: ha már a járvány lecseng, akkor nem szükséges igazolást kérni arról, hogy a munkavállaló egészséges-e. Most azonban, nyitás idején, a személyzet számára fontos lenne, hogy amikor bemennek dolgozni, nyilatkozzanak arról, hogy tünetmentesek. Aki lázas, köhög vagy közeli kapcsolatba került fertőzöttel, az maradjon otthon, szükség esetén karanténban. Ez nagyon kényes kérdés, hiszen az újranyitások kapcsán sok munkavállaló veszélyben érezheti megélhetését, ezért a munkáltatóknak körültekintően kell eljárniuk. A munkavállaló eltitkolhatja az egészségi állapotában bekövetkező változásokat.

Az egészségügyi előírásokat és az ezzel kapcsolatos kérdéseket azonban célszerű egy állománygyűlésen, a teljes személyzettel átbeszélni.

Fontos továbbá, hogy akik több helyen is dolgoznak – ha például a szálloda mellett egy szociális vagy egészségügyi intézményben takarítanak – mindenképpen tájékoztassák erről feletteseiket, és amennyiben a másik helyen igazolt beteget találnak, tegyék meg a megfelelő intézkedéseket.
(Dr. Prinz Gyula infektológus)

RESYSTEEN - INNOVATÍV, HIGIÉNAI BEVONATRENDSZER

Fotokatalitikus elven működő, tartós és hatékony védelem a mikrobák okozta szennyeződések, fertőzések és károk ellen. Több mint 90%-al csökkentett biológiai szennyeződés, folyamatos és garantált védelem 1 éven keresztül.



RESYSTEEN
protective coatings

+100	+ 200	+ 150 000 m2	+90%	1 év
Ügyfél	Projekt	Kezelt felület	Hatékonyosság	Garancia

www.resysten.hu

IDEJE A HORECA SEKTORBAN IS MEGREFORMÁLNI A BELSŐ KOMMUNIKÁCIÓT

A válság kétségkívül lerántotta a leplet a belső kommunikáció gyenge pontjairól. Egyben lehetőséget is teremtett arra, hogy a kételyeket félretéve, a kommunikáció digitalizálásán gondolkodó cégek megtegyék az első lépéseket. A tapasztalatok pedig azt mutatják, hogy ha valamikor, akkor most érdemes belevágni a belső kommunikáció fejlesztésébe.

Mikor egyik napról a másikra minden folyamatot az online térbe kellett terelni, kiderült, hogy a szervezetek többsége belső kommunikációs szempontból a kőkorszakban jár. Különösen igaz ez a non-desk munkavállalókat foglalkoztató cégekre. Őket rendszerint a faliújságon elhelyezett tájékoztatókkal, vagy közvetetten a vezetőkön keresztül próbálják informálni a vállalatok. Nem meglepő, hogy inkább kevesebb, mint több sikerrel. Tény, hogy a non-desk munkavállalóknak általában nincs céges e-mail címe, vállalati telefonja vagy számítógépe, viszont az vitathatatlan, hogy közel 100%-

ban rendelkeznek okostelefonnal és az online közösségi felületek aktív felhasználói.

KOMMUNIKÁCIÓS PARADIGMAVÁLTÁS A LÁTHATÁRON

Nyugat-Európában és az USA-ban számtalan sikertörténet szól arról, hogyan hidalhatóak át a kommunikációs szakadékok mobilappok segítségével, amelyeket a munkavállalók akár a saját eszközeikre is szívesen feltelítenek. A cégre szabott alkalmazásokon keresztül azonnal, célzottan és mérhetően tudunk információkat küldeni a munkavállalóknak. Láthatjuk, hogy mekkora az elérés és kérhetünk visszajelzéseket is.

A COVID-19 okozta válság során a tájékoztatatlanság és az információk hiánya bizonytalanságot és bizalmatlanságot szült a munkavállalói oldalon. Azon vállalatok, akik habozás nélkül nyitottak a digitalizáció felé, sikeresen vették az akadályokat és minden munkavállalójukhoz egységesen tudtak szólni. Az információéhséget bizonyítandó, a legnépszerűbb tartalmak a közvet-

BLUE COLIBRI APP
SMART - KRÍZISKOMMUNIKÁCIÓS APP
ACADEMY - KÉPZÉSI PLATFORM
PRO - BELSŐ KOMMUNIKÁCIÓS FELÜLET
www.bluecolibriapp.com

SMART és ACADEMY csomagok
**3 HÓNAPIG
DÍJMENTESEN!**

SMART	ACADEMY
HÍREK	TUDÁSMENEDZSMENT
KIEMELT TÁJÉKOZTATÓ	CSOPORTOSÍTÁS
DOKUMENTUMTÁR	TANANYAG-ADATBÁZIS
ESEMÉNYEK	HATÉKONYSÁGMÉRÉS

len vezetői videók voltak, amikor a CEO vagy a részlegvezető rövid videó keretében szólította meg és informálta a munkavállalókat.

MIKOR, HA NEM MOST?

A magyar fejlesztésű belső kommunikációs alkalmazás, a Blue Colibri App már több szektorban is bizonyított az elmúlt egy évben és a krízishelyzetben. Nemrég egy [webinárium](#) keretében három, az applikációt használó vállalat vezetője mesélt a rendszerrel kapcsolatos tapasztalataikról. Ők megvalósították mindazt, amiről korábban álmodni sem mertek volna, és rekordidő alatt tudták elérni a non-desk munkavállalóik több mint 90%-át.

Az újrainduló vállalatoknál kulcskérdés lesz a belső kommunikáció fejlesztése, az új belépők online onboardingja és a munkatársak elkötelezése. A Blue Colibri App csapata ezekben nyújt támogatást a HORECA szektorban működő vállalatoknak is, többek között azzal, hogy továbbra is 3 hónapos díjmentes időszakkal biztosítja a SMART kommunikációs appot vagy az ACADEMY oktatási platformot, amelyek funkciói akár a 3 hónap alatt, akár azután bővíthetők.

TOVÁBBI INFORMÁCIÓ ÉS DEMÓ KÉRÉS:
WWW.BLUECOLIBRIAPP.COM

9500 KORÁBBAN HORECA-BAN DOLGOZÓ KERESI A B TERVET

Április 10-én az alábbi levél érkezett „Sikerült” tárggyal a B terv e-mail címére: „Kedves B Terv Csapat! Sikerült!!! Nagyon köszönöm Nektek a lehetőséget, hogy ezt kitaláltátok. Óriási segítséget

adtatok, Nélkületek nem biztos, hogy el tudunk volna helyezkedni. A férjemmel mindketten vendéglátásból jövünk, és jövő héttől egy csomagolócégnél fogunk dolgozni. Üdvözlettel és hálás köszönettel: Márta”

B TERV – TÁRSADALMI ÖSSZEFOGÁS AZ ÚJRAKEZDÉSÉRT



22.000 +
Regisztrált munkakereső



450 +
Segítő vállalat



9.000 +
Nyitott pozíció



3.000 +
Sikeres összekötés

5.500 fő

Vendéglátás

3.800 fő

Kereskedelem

2.700 fő

Logisztika

1.700 fő

Szállodaipar

1.200 fő

Rendezvény

1.100 fő

Turisztika

A B TERV felületen regisztráltak korábbi munkája

Segítsünk együtt! Van nyitott pozíciód?

www.kellegybterv.hu

B TERV

Aznap összesen 80 ilyen levél érkezett. Márta története egy volt abból a 9500, korábban HORECA területen dolgozó munkavállalóból, akiken a B TERV segít. A projektet kezdetben a Friends Club Hungary rendezvényszervező cég álmodta meg, hogy így segítsen a szektorban munka nélkül maradt kollégáknak, barátoknak, ismerősöknek. A baráti segítség azonban gyorsan kinőtte magát egy társadalmi felelősségvállaláson alapú mozgalommá. A B TERV kezdeményezéséhez az elmúlt 2 hónapban 22 000 munkakereső csatlakozott, és 450 vállalat több mint 9000 munkalehetőséget küldött. A munkavállalói és munkaadói visszajelzések alapján pedig eddig 3000 ember találta meg számításait a mozgalomnak köszönhetően.

HONNAN JÖTT EZ A 22 000 EMBER? MILYEN HÁTTÉRREL ÉS TUDÁSSAL RENDELKEZNEK?

Az első hetekben egyértelműen a vendéglátás, a szállodaipar és a rendezvény-szervezés területéről érkezett a legtöbb munkakereső, számuk még az utolsó 4 hétben is elérte a 25%-ot. Ez a tendencia egyrészt annak tudható be, hogy számos vállalkozás csökkentett munkaidőben próbálta megtartani a munkavállalóit, de később csődöt jelentett. Másrészt folytatódott a külföldről hazatérők munkaerőpiacra való megjelenése. Harmadrészt a munkájukat elvesztettek közül sokan azonnal elfogadtak valamilyen munkát a folyamatos megélhetés biztosításának reményében, viszont egy részük most újra visszakerült a munkaerőpiacra.

HOL TALÁLTÁK MEG AZ EMBEREK A B TERVÜKET?

Az első két hétben a jelentkezőket nagy mennyiségben vette fel a korábban masszív munkaerőhiánnyal küzdő kiskereskedelem, logisztika, és nagyon megnövekedtek a kiszállítással foglalkozó futárcégek, webshopok munkaerőigényei. Folyamatosan toborzott a Magyar Honvédség és több szociális ellátással, takarítással foglalkozó intézmény vagy vállalkozás.

LESZ-E HELYE A B TERVNEK 3 HÓNAP MÚLVA?

Sajnos igen... A mostani helyzetben nem mondható ki az, hogy 3 hónap múlva minden egy csapásra megoldódik és mindenki visszatér a korábbi munkahelyére. A gazdasági helyreállítás évekbe is telhet. De ahogy egyre több előrejelzésből kiolvasható, sok szektor, munkakör és pozíció alapvetően átalakul. Sokaknak komoly kompromisszumot kell kötniük a biztos megélhetésük céljából. Szükség lesz átfogó programokra, amelyek segítenek megtalálni az új lehetőségeket, és fejleszteni a munkavállalókat, hogy helyt tudjanak állni az új szerepükben és pozícióikban. A jelenlegi helyzet ismét rávilágított, hogy mindig szükség van egy B tervre.

Barathi Tamás

B Terv Nagykövet

Alapító, Blue Colibri App és Colibri

HR Solutions

www.kellegybtrv.hu



ÉLELMISZER- BIZTONSÁG

Elegendők az eddigi szabályok?

Az elmúlt évekre visszatekintve kijelenthető, hogy mivel tömeges ételfertőzésről nagyon régen lehetett hallani, a hazai vendéglátóhelyek nem sajnálják az időt, pénzt és energiát a higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírások betartására. Ez mindenképpen megnyugtató, de most a vendégeknek is mások lesznek az elvárásai, és közösen kell megtalálni annak a módját, hogy a megváltozott körülmények között is jól érezzék magukat az éttermekben.

A szabályokat most is be kell tartani, és nem szabad tanúsítvány nélküli takarítószereket, nyomkövethetőség nélküli alapanyagokat vásárolni.
(Várszegi Zsolt, Unilever Food Solutions)

TIPPEK AZ ÉLELMISZER- BIZTONSÁGHOZ

Az Unilever Food Solutions is összeállított javaslatokat a vendégek bizalmának növeléséhez. Ezek között találni olyat, ami kimondottan a koronavírus miatt ajánlott, mások pedig már régóta az éttermi gyakorlat részét képezik.

1. KÉZFERTŐTLENÍTÉS A VENDÉGEK SZÁMÁRA

A bejáratnál elhelyezett kézfertőtlenítőszer a legegyszerűbb, mégis az egyik leghatékonyabb eszköze annak, hogy a hozzánk belépő vendégeknek demonstráljuk, milyen fontos számunkra egységünk tisztasága. További elővigyázatossággá fertőtlenítőkendőt is kihelyezhetünk minden egyes asztalra.

2. VÉDJÜK AZ ESZKÖZEINKET

Ha lehetséges, érdemes gondoskodni a nyitott térben (például a kassa mellett) elhelyezett evőeszközök papírba csomagolásáról, vagy biztonságos letakarásáról, hogy semmiképp ne érhesse el őket a levegőben szálló por, vagy bármilyen vírus, baktérium. Eldobható, egyszer használatos eszközök használata javasolt!

3. TARTSUK BE A SZABÁLYOKAT AZ ALAPANYAGOK BESZERZÉSE ÉS AZ ÉTELKÉSZÍTÉS SORÁN IS

Az előkészített alapanyagokat a lehető leggyorsabban főzzük meg, így elkerülhetjük, hogy sokáig szobahőmérsékleten ki legyenek téve baktériumoknak, vírusoknak. Mindig legalább a minimálisan szükséges ideig főzzük az ételleket, ha pedig melegíteni szükséges, tegyük ezt az elérni kívánt hőmérsékleten, legalább 15 másodpercig. A nyers és az elké-

szített húst soha ne tároljuk egy helyen. Fagyasztott étellel való munka során bizonyosodjunk meg róla, hogy a felolvasztott ételt 2 órán belül felhasználjuk, és semmiképp ne fagyasszuk vissza.

4. GONDOSAN TISZTÍTSUK MEG AZ ALAPANYAGOKAT

Szigorúbban tartsuk be a HACCP előírásokat, gondosabban, körültekintőbben bánjunk az előkészítésre szánt alapanyagokkal.

5. VEZESSÜNK BE SZIGORÚ HIGIÉNAI INTÉZKEDÉSEKET A DOLGOZÓK KÖRÉBEN IS

Adjuk meg mindenkinek a lehető legnagyobb biztonságérzetet azáltal, hogy a következő higiéniai szabályokat szigorúan megköveteljük mind a séfek, mind a konyhai dolgozók és felszolgálók körében:

- Tiszta munkaruha, amely kizárólag a konyhában hordható
- Eldobható gumikesztyű, gyakorta cserélve
- Teljesen zárt, csúszásmentes cipő
- Rendkívül gyakori kézmosás és rövid, tiszta körmök
- Maszk viselése az ételkészítés során
- Bárki, aki nem érzi magát egészségesnek, haza- és /vagy orvoshoz küldendő

6. KOMMUNIKÁLJUK A VENDÉGEINKNEK AZ ÉTTEREMBEN ÉS ONLINE A FOGANATOSÍTOTT INTÉZKEDÉSEKET

Legyünk nyíltak a vírus terjedése ellen bevezetett lépéseinkkel kapcsolatban, és tájékoztassuk vendégeinket az érdeklődésükben bevezetett intézkedéseinkről minden lehetséges csatornán.

ÉTELKÍNÁLAT

Változnak az étlapok?

Felértékelődnek a magyaros és magyar ételek, persze korszerű módon, hazai alapanyagokból elkészítve. Nagy szükség lesz idén megbízható, hazai termelőkre és biztonságos beszállítókra.

(Várszegi Zsolt, Unilever Food Solutions)

A felszolgált ételek választékát egyszerűsíteni, elkészítésüket gyorsítani kell, és sajnos egy időre le kell mondanunk a klasszikus vendéglátást bemutató felszolgálásról is, hiszen nem szerencsés ötlet a mai időkben az asztalnál filézni, vagy flambírozni. A kínálatot mindemellett a vendégek biztonságérzete is alakítja. Hiába lehet élelmiszerbiztonsági szempontból kifogástalanul elkészíteni a tatárbifszteket, a rozé húsokat vagy a lágytojást, a vendégek ezeket vélhetően veszélyesebbnek tartják majd. Az előírásokat maximálisan be kell tartani, de egyelőre még kérdéses, hogy az emberek az éttermekben mennyire és mitől fognak félni.

(Gendur András, La Perle Noire)

FERTŐTLENÍTŐ- SZEREK

Mi hatásos a COVID-19 ellen?

A hazai kereskedelmi forgalomban számos fertőtlenítőszer kapható, de a COVID-19 ellen csak a vírusölő (virucid) tanúsítvánnyal is rendelkezők használhatóak. A WHO három, legáltalánosabban ismert biocid hatóanyagot nevesít: a hidrogén-peroxidot, a nátrium-hipokloritot és a 70%-os etanolt. A COVID-19 elleni védekezésépp olyan hatásspektrumú szereket használjunk, amelyek vírusölő tulajdonságokkal is rendelkeznek. Fertőtlenítést csak engedélyezett szerekkel végezzünk, ezt ellenőrizzük a szer címkéjén is!

A fertőtlenítőszeres kijuttatása több módon történhet: permetezés, áztatás, ködképző gépek alkalmazása, stb. A gőzt fertőtlenítésre csak olyan helyeken érdemes használni, ahova más eszközökkel nem

érünk el, nem javasoljuk például szőnyegek esetében, mert a szálak teljes mélységében a hő nem tudja elvégezni a fertőtlenítést, és a nedves szőnyeg kiváló táptalaja a baktériumoknak és gombáknak. Az ózon terén van talán a legnagyobb véleménykülönbség a rendszerek között. Az ózonnak amellet, hogy sok jó tulajdonsága van, biztonságos alkalmazása szállodai területen nehezen megoldható. A COVID-19 elleni hatása jelen ismereteink szerint nem bizonyított, de a nagyobb probléma az, hogy a kereskedelemben kapható olcsó kategóriás készülékek semmilyen tanúsítvánnyal nem rendelkeznek, amely garantálná azt, hogy az adott helyiségben fertőtlenítésre alkalmazható. Amennyiben az ózont akár tömítetlenség vagy egyéb ok miatt belélegzik, már kis koncentrációban is mérgező lehet. A biocid termékeknél csak engedélyezett szereket alkalmazhatunk, az ózonnal történő fertőtlenítés, vagy annak kísérlete teljesen szabályozatlan.

(Tóth Viktor, Il Contatto Kft.)

FERTŐTLENÍTŐSZEREK ÉS FELÜLETEK

0,5% HIDROGÉN-PEROXID

Ezt kórházakban használják zárófertőtlenítésre is. Fertőtlenítéshez 0,5%-os oldatban alkalmazzák, nem igényel öblítést, ideális minden felületre és különféle szövetekre, mosható maszkok fertőtlenítésére is. A három ajánlott hatóanyag közül ez a legáltalánosabban alkalmazható.

0,1% NÁTRIUM HIPOKLORIT (HYPO)

A nátrium-hipokloritot tartalmazó fertőtlenítőszeres tisztításra és fertőtlenítésre, illetve fehérítésre használatosak. A hypo ideális megoldás a zsíros szennyeződések eltávolítására és a fürdőszobák, kony-

hák, valamint a klórnak ellenálló felületek gyors fertőtlenítésére.

Ajánlott mosdók, vécék gyors fertőtlenítésére, ellenjavallt viszont például szállodai szobák műanyag berendezési tárgyai (távírányító, telefonkagyló, ajtókilincs, liftgomb stb.) esetében, és a fa felületeknél is kerülendő a használata. Ügyelni kell, hogy könnyűfémeket vagy alumíniumot és ötvözeteket ne érje hypo. Csak a klórnak ellenálló anyagoknál alkalmazható, ezért használata nagyobb figyelmet érdemel. Általánosságban a fürdő, a mosdó és vizesblokkok fertőtlenítésénél javasolt, a vizesblokkoknál azonban a márvány felületet károsíthatja.

70% ETANOL

Az alkohol ideálisan felhasználható gyors fertőtlenítésre, kilincsek, kapaszkodók, liftgombok, fém és műanyag felületeknél, a plexit viszont opálosíthatja. Kerülendő azonban bevonattal ellátott bútorokkal vagy egyéb, viasszal kezelt berendezési tárgyakkal való érintkezése. Magas alkoholtartalma miatt tűzveszélyes, így elektromos berendezési tárgyakkal, ahol szikra vagy hő képződhet ne használjuk!

(Tóth Viktor, Il Contatto Kft.)



FERTŐTLENÍTÉS

Vendégeknek, személyzetnek

A vendégek védelme érdekében célszerű alkoholos kézfertőtlenítőket a recepciónál elhelyezni. Figyelni kell továbbá a sokak által használt felületekre – például a több műszakban dolgozó recepciósok számítógépeinek klaviatúrájára és egerére, a villanykapcsolókra, kilincsekre, stb. – ezeket naponta többször kell fertőtleníteni.

(Dr. Prinz Gyula infektológus)

A VÍRUSTERHELÉS CSÖKKENTÉSI PERIÓDUSAI A FELÜLET TÍPUSA SZERINT

A vírus 4 órán keresztül marad aktív réz felületen és 24 órán át a kartonon. Életképessége akár 72 órán keresztül meghosszabbodik a műanyag felületeken (polipropilén) és a rozsdamentes acélokon is, amelyeket szerencsére könnyebb megtisztítani és fertőtleníteni.

ANYAG	VÍRUSTERHELÉS ELHÁRÍTÁSI IDEJE	
Réz	< 2 óra a fertőző képesség felének csökkentésére	> 4 óra a teljes felszámoláshoz
Karton	5 óra a fertőző képesség felének csökkentésére	24 óra a teljes felszámoláshoz
Rozsdamentes acél	6 óra a fertőző képesség felének csökkentésére	48 óra a teljes felszámoláshoz
Műanyag	7 óra a fertőző képesség felének csökkentésére	72 óra a teljes felszámoláshoz

Forrás: Il Contatto Kft. www.medrxiv.org



TELJES KÖRŰ HIGIÉNIAI MEGOLDÁSOK A SZÁLLODÁK BIZTONSÁGOS ÚJRANYITÁSÁHOZ

Fertőtlenítőszeres, adagolók, légtisztító és fertőtlenítő rendszerek, takarítóeszközök és takarítógépek bemutatása, illetve helyes használatának ismertetése saját termékes prezentációnkban: [KATTINSON IDE!](#)

Weboldalunkon, további érdekes termékeket ajánlunk kedvezményes áron, amelyek nélkülözhetetlenek a szállodák biztonságos működéséhez: [KATTINSON IDE!](#)

IL CONTATTO KFT.
Kapcsolat a gyártók és Ön között

+36 20 / 232 - 21 - 36
www.hoteltermek.hu

FINE DINING

Ezen a téren mire számíthatunk?

A fine dining éttermeknek több időre lesz szükségük ahhoz, hogy magukhoz térjenek, mert erősen átalakul a piac. Azonban a házhozzállítás itt is megoldást jelenthet, így biztosítva a topgasztro-élményt azoknak, akik továbbra is félnek kimozdulni.

(Várszegi Zsolt, Unilever Food Solutions)

A fine dining megmarad, de más stílusban készülnek majd az ételek, és a felszolgálás során a pincérek asztalnál töltött idejének minimalizálására kell törekedni.

(Gendur András, La Perle Noire)

FÜRDŐSZOBÁK

Mostantól másképp?

Ezen helységek takarítása a nagy mennyiségben előforduló kórokozók miatt kimondottan veszélyes a takarítók számára, ezért amennyiben lehetséges, a kézi takarítást fel kell váltani a gépi megoldásokkal, amelyek a hatékonyságot is növelik, ráadásul munkaerőt takarítanak meg. Ilyenek lehetnek a falra fújható egylépcsős tisztítószeres vagy a fertőtlenítéshez használt ködképző gépek, amelyek segítségével érintés nélkül végezhető el a takarítás vagy fertőtlenítés. A vécék és mosdók fertőtlenítését megelőzően mindenképpen el kell végezni az alapos takarítást, a vízkötelenítést, és célszerű egyszer használatos törölkendővel dolgozni.

(Tóth Viktor, Il Contatto Kft.)



KÁVÉZTATÁS

Ezentúl új megoldásokkal?

A kávézó vendégek számára célszerű a porceláncsészéket papírpoharakra cserélni. Az „elviteles” kávéval ugyanis jobban tartható a vendégek közti távolság, az egyszer használatos pohár csökkenti a mosogatási költséget, ráadásul higiénikusabb is.

A kávézáshoz kínált kiegészítők esetén is szerencsésebb az egységenkénti csomagolást választani, mind a keverőlapkák, mind a cukrok esetében, így kikerülhető az eszközök és az édesítőszer adagolójának összefogdosása.

A szállodákban a reggeli kávé gépek helyett a bárból lehet szervírozni, de léteznek már olyan automaták, amelyek poharat is adagolnak – ez szintén csökkenti a fertőzések átadásának valószínűségét. A gép nyomógombjait azonban ez esetben folyamatosan fertőtleníteni kell. Ezt kiválthatja egy olyan felületkezelési eljárás, amely nanotechnológiai elven működve hosszú időn keresztül távol tartja a kórokozókat, kiváltva az állandó fertőtlenítést.

(Zádor Ákos, Pannon Kávé)



A TÖKÉLETES KÁVÉ ELKÉSZÍTÉSÉHEZ
TÖBB ÉVES GYAKORLÁS VAGY EGY JÓ DÖNTÉS SZÜKSÉGES.

pannonkave.hu

LEGYEN A PARTNERÜNK A KÖVETKEZŐ 100 ÉVBEN!

marketing@pannonkave.hu

KÁROS ANYAGOK

Mi a veszélyes hulladék?

A használt maszkokat, kesztyűket, lábvédőket különálló, zárható, lehetőség szerint lábbal nyitható kukákba gyűjtsük, és külön tároljuk. Ez Magyarországon ugyan nem előírás, a világ számos pontján azonban igen. (Tóth Viktor, Il Contatto Kft.)

KÉSZPÉNZ

A forgalomban lévő bankjegyek és pénzermék fertőtlenítésére létezik-e gyors, költséghatékony módszer? Egyáltalán, ez szükséges?

Erre az esetre azt javaslom, hogy az ne foglalkozzon készpénzes fizetéssel, aki kiszolgálja étellel-itallal a vendéget. Ha ez nem megoldható, akkor a személyzet a készpénzes fizetés után fertőtlenítse a kezét. Kicsi ugyan a valószínűsége, hogy így terjedjen a vírus, de nem árt erre is felkészülni.

(Dr. Prinz Gyula infektológus)

KESZTYŰ

Kinek és hogyan érdemes viselni?

A kórházi gyakorlatból tudom, ha kesztyűt viselek, akkor nem érzem a szennyeződést, és akár több munkafolyamatot is el tudnék végezni vele, de ez nem lenne szerencsés. A kesztyű viselése álbiztonságot ad az embernek, miközben minden beteg és folyamat után cserélni kellene. Emiatt inkább a gyakori és alapos kézfertőtlenítést és kézmosást javaslom a vendéglátóiparban dolgozók számára.

(Dr. Prinz Gyula infektológus)



KÉZFERTŐTLENÍTŐ- SZEREK

Milyen hatóanyag ajánlott?

A koronavírus járvány kapcsán ezen termékekből is számos új változat jelent meg a piacon, de ezekből csakis az engedéllyel rendelkezőket szabad megvásárolni. És itt is figyelni kell arra, hogy ne csak antibakteriális, hanem vírusölő hatással is rendelkezzen.

(Tóth Viktor, Il Contatto Kft.)



KISZOLGÁLÁS

Távolságtartással?

A járvány az eddigi éttermi rendszereket némileg felülírja: marad az á la carte étlap, de a szállodák büféasztalainak átalakítása szervezési többletet ró az üzemeltetőkre. Aki ragaszkodik a svédasztalhoz, plexivel vagy egyéb elválasztófallal kell védenie az ételeket, amelyeket felszolgálók segítségével adhatnak át a vendégeknek. Mindez a vendégektől is nagyobb türelmet igényel, hiszen nem rohamozhatják meg egyszerre a pultokat. Miközben a személyzetnek ügyelnie kell az állandó fertőtlenítésre, a maszk és kesztyű viselésére, a tiszta kötényre, hogy erősíteni tudják a vendégek biztonságérzetét.

(Várszegi Zsolt, Unilever Food Solutions)

KONYHAI BESZERZÉS

Mennyire alakul át?

A járvány kezdete óta érezhető, hogy az Olaszországból jövő szállítók ellátási láncja elakadt, amihez ott a vírus tombolásán kívül hozzájárult az euró árfolyamváltozása miatti drágulás is. Jó lenne, ha az itthoni termelők egységes, megbízható színvonalon szállítanának a hazai éttermeknek, de ez nem tud teljes egészében megvalósulni. Ugyanakkor biztos, hogy a beszerzési piac is újraéled, lesznek új források, ezek kiválasztásánál a kulcskérdés a megbízhatóság lesz.

(Gendur András, La Perle Noire)



KONYHAI ELŐKÉSZÍTÉS

Milyen szabályok vonatkoznak az itt dolgozókra?

A normál higiéniai gyakorlatot továbbra is be kell betartani, hiszen nem csak a COVID-19 jelent veszélyforrást. A felszolgált ételekkel számos egyéb kórokozó is terjedhet, például a szalmonella. A meglévő szabályok szigorú betartása mellett javaslom a műanyag fóliában tárolt élelmiszerek – főként a húsok – csomagolásának letörlését fertőtlenítőszeres kendővel.

(Dr. Prinz Gyula infektológus)



KÖZÖSSÉGI TEREK

Alaposabban kell itt takarítani, fertőtleníteni?

A recepciókon, bárókban, lobbykban szintén a biocid készítmények használata javasolt, de (a vendégek számától függően) voltaképpen folyamatosan tisztítani, fertőtleníteni kell a gyakran érintett felületeket (kilincsek, korlátok, villanykapcsolók, stb.).

(Tóth Viktor, Il Contatto Kft.)

KONYHAI MŰVELETEK

Az Unilever Food Solutions a karantén idején több mint 3000 adag ételt főzött – melyek voltak a legfontosabb tapasztalatok?

Március végétől kórházakban és egészségügyi intézményekben dolgozóknak készítettünk ebédet, vendégséfek bevonásával. Mindenki két hét karantén után érkezett hozzánk, és bár senki nem fertőződött meg, de rengeteg védőeszköz és szer fogyott: naponta kétszer váltottunk ruhát, én magam két hónap alatt nagyjából 2-3 liter kézfertőtlenítőt és 5 liter felület-fertőtlenítőt használtam el. Műszakonként 50 kesztyű fogyott (minden munkafolyamat után cseréltük), és persze maszkot is viseltünk, minimalizálva a károkozás lehetőségét.

A két hónapnyi közös főzés tanulsága, hogy a HACCP-rendszer lefedi a járvány idején érintett folyamatokat, de a személyes felelősségnek kiemelt szerepe van. A földre esett alapanyagokat azonnal kidobtuk, a felületeket egymás után többször is letöröltük és a kollégák még körültekintőbben bántak egymással.

(Várszegi Zsolt, Unilever Food Solutions)

KUTYABARÁT HELYEK

Lehet most négy lábú kedvencsel étterembe, szállodába menni?

A COVID-19 kapcsán fertőzött/hordozó állatról elsősorban macskákról van adat, de általában csak arról van szó, hogy a betegek környezetében élők fertőződtek. Arról nincs tudomásunk, hogy fordított irányba is működne a folyamat. (Dr. Prinz Gyula infektológus)

LÁTVÁNYKONYHA, KERTI SÜTÉS, GRILLEZÉS

Idén nyáron hogy készülnek az ételek?

Ez is a biztonságérzettől függ, de szerintem továbbra is a kínálat részét képezheti. A koronavírus legyőzni most még nem tudjuk, ezért együtt kell élni vele, és meg kell tenni minden óvintézkedést a vendégek és a személyzet védelmében. De miért mondanánk le az életünkben kimondottan szeretett dolgokról, ha némi változtatással ugyan, de elérhetővé tudjuk tenni? (Gendur András, La Perle Noire)

LÉGKONDITIONÁLÓK

Tisztításuk már régóta komoly figyelmet kap, de hogyan lehet ezt most hatásosan elvégezni?

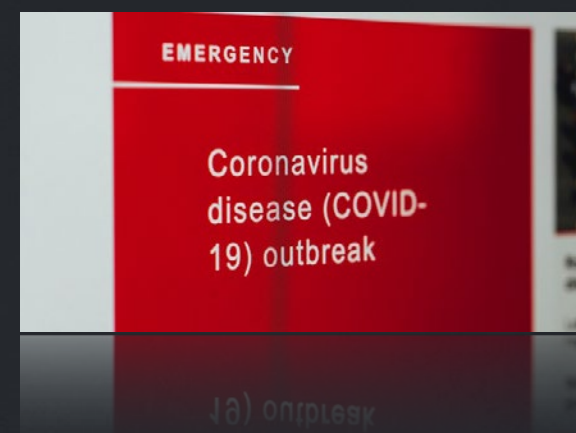
A légkondicionálók a legionella és egyéb, kondenzvízben elszaporodó kórokozók miatt válhatnak veszélyessé, ezért ezeket járványtól függetlenül is muszáj rendszeresen ellenőrizni és megtisztítani. De nem csak a légkondicionáló lehet veszélyforrás: az átmenetileg bezárt szálláshelyeken és éttermekben a vízrendszer nem cirkulált, kiváló táptalajt biztosítva ezáltal a baktériumoknak. Az újraindítás során ezektől a legegyszerűbben úgy lehet megszabadulni, ha felfűtött vizet folytatunk át a rendszeren.

(Dr. Prinz Gyula infektológus)

A COVID-19 mellett számos egyéb vírus, baktérium és gomba miatt is kiemelt fontosságú ezeknek a berendezéseknek az alapos és rendszeres fertőtlenítése. Ennek fertőtlenítését bízzák szakemberre, vagy erre a feladatra kialakított készüléket javasolt használni.

A belső keringetésű klímák használata nem javasolt semmilyen járvány idején, mert képesek a levegőben képződő aeroszolt nagyobb területen szétszórni. Ez történt egy vuhani étteremben is, ahol kilenc ember bizonyítottan attól fertőződött meg koronavírussal, hogy a klímaberendezés épp rájuk fújta a helyiség más pontján vacsorázó, tünetmentes hordozó által kilélegzett levegőt.

(Tóth Viktor, Il Contatto Kft.)



Cégünk szakértelmét és az alkalmazásában álló dolgozóink több éves szakmai tapasztalatát felhasználva, környezetbarát technológiákat és fertőtlenítő szereket alkalmazva nyújt professzionális légtér és szellőző rendszer fertőtlenítési szolgáltatást az ország bármely pontján, cégek és magánszemélyek részére egyaránt.

SZUPER GYORS EREDMÉNY

NEM VESZÉLYES AZ EMBERI ÉS ÁLLATI EGÉSZSÉGRE

FELÜLET BARÁT

SOKOLDALÚ FELHASZNÁLÁS

SZOLGÁLTATÁSI TERÜLETEK

- ÉTTERMEK
- SZÁLLODÁK
- TÁRSASHÁZAK
- IRODÁK
- RAKTÁRAK

[HTTPS://FERTOTLENITES.QFMPRO.HU](https://fertotlenites.qfmprow.hu)

SOS FERTŐTLENÍTÉST IS VÁLLALUNK

KONYHAI ELSZÍVÓ RENDSZEREK KÖTELEZŐ TISZTÍTÁSA

Feleljen meg Ön is az előírásoknak
Kérje helyszíni felmérésünket!

A QFM PRO Kft. megalapítása közel 10 éves társasházi, kereskedelmi, illetve banki -és irodaház üzemeltetésben, épülettisztításban szerzett tapasztalat és piac ismeret után valósult meg azzal a célkitűzéssel, hogy Magyarországon az üzemeltetés -és tisztítás-technológia területeken egy minőségi szolgáltatást nyújtson, speciális területekre is kiterjedve.

jogszabály változás!

A konyhai zsíros légcsatornák tisztításának szükségességét az OTSZ 54/2014. (XII.5.) 196.§ számú rendelet szabályozza, évenként egyszeri gyakorisággal.

Honlapunkon az #újranitás kód megadásával 15% kedvezményben részesül fertőtlenítő és tisztító szolgáltatásainkból egyaránt!

#újranitás

15%

[WWW.QFMPRO.HU](http://www.qfmprow.hu) - [INFO@QFMPRO.HU](mailto:info@qfmprow.hu)



LIFTEK

Lehet-e tovább limitálni a beszállók számát, kivéve persze az egy háztartásban élőket?

Igen, mindenképpen célszerű erre figyelmeztetni a vendégeket, de emellett a nyomógombokat, ajtókat, valamint a szállodai kilincseket rendszeresen fertőtleníteni kell.

(Dr. Prinz Gyula infektológus)

MOSOGATÁS

Bár a jelenleg rendelkezésre álló információk szerint a COVID-19 étellel nem terjed, de az étkezéshez használt tányérok, poharakon, evőeszközökön nyomot hagyhat? Jelen helyzetben miként lehet biztonságosan elmosogatni ezeket?

Mivel a mosogatógépek magas hőfokon, illetve gőzzel tisztítanak, elegendő ezek használata.

(Dr. Prinz Gyula infektológus)

A kézi mosogatás jelenleg csak megfelelő, vírusölő vegyszerekkel végezhető, hiszen ez esetben nem érhető el a fertőtlenítéshez szükséges hőfok, ezt ellensúlyozni kell. A gépi mosogatás igazán hatékony, ám célszerű a régebbi típusokat felülvizsgáltatni, hogy képesek-e az elvárt hőfokra

melegíteni a vizet. A gépi mosogatószerek továbbra is elegendőek.

Ám nem csupán az evőeszközöket, tányérokat és poharakat célszerű gépben mosogatni, hanem az erősen szennyezett edények számára is létezik ma már granulátummal működő feketemosogató berendezés, amely egyaránt biztosítja a tökéletes tisztaságot és fertőtlenítést, miközben munkaerőt is megtakarít.

A járvány miatt egyébként megjelent már a piacon néhány új típusú gép is. Létezik ezek között olyan verzió, amely 92 fokig képes felmelegíteni a vizet, így már gyakorlatilag sterilizálja is a konyhai eszközöket.

(Kertész Mirjam, Coninvest Kft.)

Kliniko-sept

Kliniko

Fertőtlenítő habszappan



Bevizsgálva koronavírusra: az EN 14476: 2013 + A2: 2019 szabvány szerint, szennyezett körülmények között, 1 perces behatási idővel.

További hatások: baktericid, (MRSA), yeasticid, fungicid, és szelektíven virucid.



Kliniko-sept habszappan információ: www.cleancenter.hu

Keresd kedvenc beszállítódnál!

A Kliniko-Sept habszappan alkalmazásakor ügyeljen a biztonságra! Használat előtt mindig olvassa el a címkét és a használati útmutatót!



ÖNKISZOLGÁLÁS HELYETT

Segítség a személyzettől?

Az önkiszolgáló pultokban ezentúl nem elegendő a leheletvédő: monoporciókat kell kínálni a vendégnek, és fel kell hívni a figyelmet arra, hogy csak azt fogja meg, amit el is akar vinni. Egy időre biztosan búcsút mondhatunk a közös salátástálaknak, az ugyanazzal az eszközzel szedett adagoknak, erre mindenképpen fel kell készülni.

És miközben a kézfogás és a puszi hiánya lassan megszokottá válik, a felszolgálóknak a személyes higiénia mellett arra is figyelniük kell, hogy ne közelítsenek túlzottan a vendéghez. Nem szükséges mindenki elé a klasszikus etikett szerint jobbról beadni a tányért, az asztal sarkáról a vendégek egymásnak is továbbadhatják azokat.

(Kertész Mirjam, Coninvest Kft.)

PULTON TÁROLT ÉTELEK

Meg lehet védeni a fertőzéstől?

Az átlátszó műanyag búrák a péksüteményeket, süteményeket extra védelemmel látják el, de ezek léteznek emeletes kivitelben is péksütemény tárolóként. Az ételmszeradagoló doboz pedig többféle méretben és formában készül, kisebb vagy nagyobb nyílással, amelyen benyúlva csipesszel vehetők ki az ételek.

(Dobos Rita, VKF Renzel Kft.)

REGGELIZTETÉS

Felválthatja a büférendszert a szobaszervíz?

A szobaszervízre nem áll mindenhol rendelkezésre megfelelő létszámú személyzet. Ilyen helyzetben az étteremben kell tálalni a vendégeknek (természetesen az asztalok között tartva a másfél méteres távolságot), az italokat automaták helyett pohárba töltve, kocsikon kell kínálni. A teát és kávékat szintén frissen főzve és asztalhoz szállítva lehet felszolgálni. Mindezek kivitelezéséhez a korábbiaknál vélhetően több zsúrkocsira, tányérra, pohárra és evőeszközre lesz szükség, nem is beszélve a megnövekedett létszámú személyzetről. (Várszegi Zsolt, Unilever Food Solutions)

A büféasztalos megoldástól, amíg a vírus köztünk van, búcsút kell venni. A kisebb házak számára a room service jelentheti a megoldást: az előző este leadott rendeléseket a személyzet a kért időpontban, tálcán a vendégek szobájába szállíthatja. A nagyobb szállodák számára azonban ez nehezen megoldható, különösen telt ház idején. A büféasztal abban az esetben maradhat meg jelenlegi formájában, ha egy felszolgáló kolléga szervírozza onnan a kiválasztott ételt a sorban álló vendégeknek. Vélhetően ez a megoldás lesz gyakoribb a nagyobb szobakapacitással rendelkező szállodai éttermekben.

Az éttermekben felszolgált reggeli is szóba jöhet, de a vendégek közti távolságtartás biztosítására a zsúfolt reggeli órákban nem biztos, hogy elegendő csak az étterem kapacitására támaszkodni. ►



FULKER

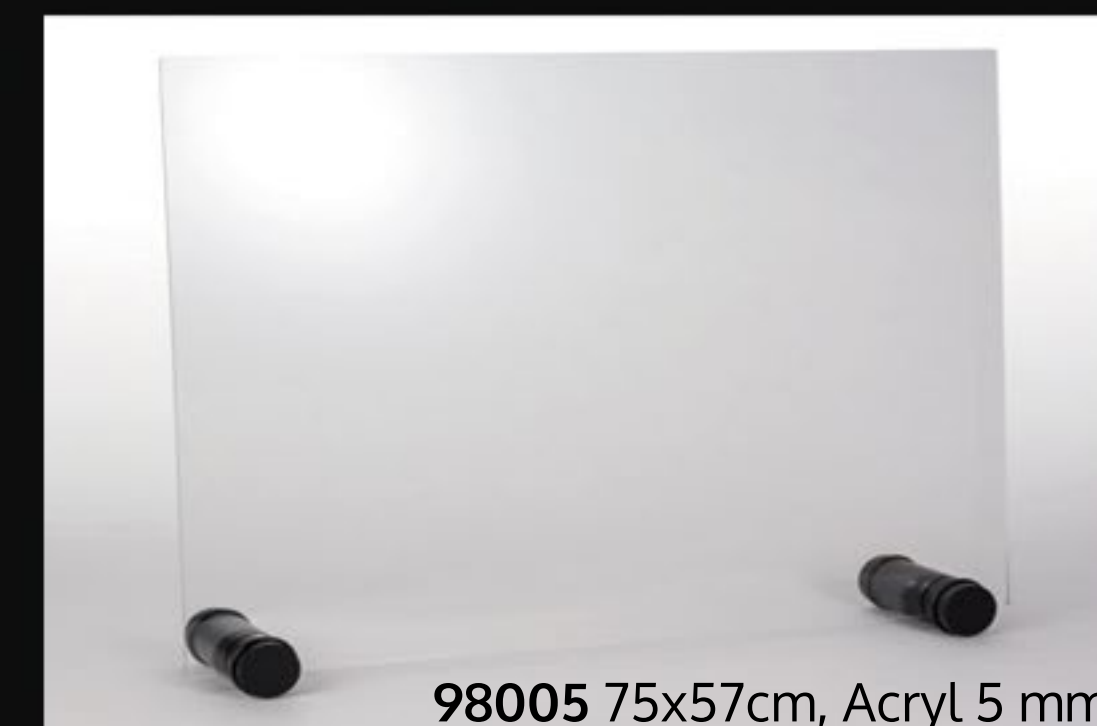
VENDÉGLÁTÓIPARI FOGYÉSZKÖZÖK

Magyarország egyik
legnagyobb gasztronómiai
fogyóeszközöket forgalmazó cége

Leheletvédő falak ... a biztonságos kiszolgálásért

További higiénés termékeinket
(pl. fedők, búrák, clochok stb.)
keresse Új webáruházunkban:

fulkerwebshop.hu



Webáruház: fulkerwebshop.hu - Web: fulker.hu

1116 Budapest, Fehérvári út 144. - +36-1/203-1787, bpinfo@fulkerkft.hu



Ilyenkor meg lehet nyitni a konferenciatermeket, és a teraszos megoldás is működhet a nyári időszakban, de egy hirtelen jövő zápor vagy hidegfront felboríthatja a számításokat. Azonban, mivel a vendégek alapvetően büféasztalos reggelire fizettek be a foglaláskor, elképzelhető, hogy néhányan reklamálni fognak – erre jó kommunikációval fel kell készülni.
(Gendur András, La Perle Noire)

SVÉDASZTAL

Lehet?

A büféasztal a járványügyi helyzetben nem tudja biztosítani a vendégek közti távolságtartást, ráadásul az eszközök kézzel kézre járnak. Ide kiszolgáló személyzet beállítása roppant munkaerőigényes, ezért a rendezvényeken felszolgált menüt kell helyette kínálni.

(Gendur András, La Perle Noire)



Környezetbarát ételcsomagolók, prémium vegyszerek és költséghatékony mosdóhigiéniai termékek egy helyen: a Silwellnél!

Nálunk mindent beszerezhet, amire szüksége van a koronavírus utáni újrainytáshoz!



A Silwell Kft. több mint 20 éves szakmai tapasztalatával és kibővült környezetbarát termékínálatával lehetőséget nyújt arra, hogy vendéglátós partnerként ráadásul mindent egy helyen szerezzen be! A lebomló poharakon, táányérokon, evőeszközökön vagy ételzállítótermékeken kívül, költséghatékony mosdóhigiéniai, kézhigiénia javaslatokkal is segítjük munkáját: professzionális, környezetbarát vegyszerek, saját márkás szintén prémium minőségű termékek vagy akár konyhai kisgépek közül is válogathat weboldalunkon.

Takarítson meg időt, rendeljen meg mindent egy helyről: válogasson környezetbarát megoldásaink közül, amit biztonságos és minőségi szolgáltatással juttatunk el Önhöz!

1097 BUDAPEST, GYÁLI ÚT 37/A.
TEL.: +36 (1) 433 6060 +36 (30) 957 7000
FAX: +36 (1) 433 6061
EMAIL: IRODA@SILWELL.HU



Csatlakozz a SILWELL-hez a Facebookon és Instagramon!

www.silwell.hu



Cégünk minden helyzetben az éttermek,
szállodák, panziók és egyéb vendéglátó
intézmények teljes körű ellátását tűzte ki célul.



ÁLLANDÓ ÁRUKÉSZLET

Amennyiben azonnali megoldásokra van szüksége, úgy egyes kiemelt termékeinket raktáron találja, illetve gyors, rugalmas szállítással szinte már a kezében is foghatja.

EGYEDI MEGRENDELÉS

Gyártó cégként lehetőségünk van egyedi méretek és ötletek elkészítésére. Igyekszünk úgy dolgozni, hogy megtaláljuk a megoldást minden problémára, az Ön igényeit és lehetőségeit figyelembe véve.

TANÁCSADÁS

Szeretnénk megkönnyíteni a beszerzés, illetve a választás igen komoly és nehéz folyamatát. Segítünk, hogy a legjobb döntést hozza meg termékeink kiválasztásánál és tanácsainkkal fokozott tisztítás mellett is sok éven megőrizték azok élettartamát.

Figyelembe véve a COVID-19 okozta helyzetet, a fent elmondottakat rendkívül kedvező árakon valósítjuk meg!

Szép álmokat kívánunk!

+36 20345 8909
info@napfenypaplan.hu
www.napfenypaplan.hu

SZOBÁK

Extra fertőtlenítés?

A hatékonyság változik, hiszen nem tudhatjuk, ki a vírushordozó, ezért az alaposabb takarítást fertőtlenítésnek kell követnie. A szobák berendezésénél kerülni kell azokat a tárgyakat, amelyeket nem lehet fertőtleníteni (pl. növények, porózus anyagok), és meg kell fontolni ebben az esetben a minibár használatát is. A porszívózást szőnyegen hengerkefézés és minden területen magas szűrésű készülékkel végezzük.
(Tóth Viktor, Il Contatto Kft.)

TERASZOK

Mivel dobhatók fel a nyitott helyiségek?

A nagyobb távolság miatt sok helyiség hirtelen kopárrá, üressé válhat. A vendégek komfortérzetének növelése érdekében azonban életre lehet kelteni a teret virágokkal, térelválasztókkal vagy néhány színes dizájn-ötlettel, így könnyen otthonossá varázsolhatjuk a legkopárabb betondzsungelt is.
(Kertész Mirjam, Coninvest Kft.)



TAKARÍTÁS

Új szempontok és módszerek?

A takarítás korábban szinte láthatatlan volt, most azonban láttatni kell, hogy a szálláshelyek és vendéglátóhelyek gondoskodnak higiénéről – ekkor alakulhat ki a vendégekben a bizalom. A jelen helyzetben olyan takarítási módszerekre kell ráállni, amelyek hosszabb távon is fenntarthatóak, és az üzemeltetőknek olyan emelt higiénit kell bevezetniük, amit ők maguk is elvárnának vendégként.

Rengeteg új gép jelent meg a piacon, és ma már számos technológia létezik mind a takarításra, mind a fertőtlenítésre. Ilyen az E-spray szórópisztoly, amely az elektrosztatikus indukció elvén működve, pozitív töltöttségű oldatot fúj a felületekre. A töltött molekulák egymást taszítják, de vonzódnak a kezelendő felülethez és nem esnek a földre. Ennek köszönhetően teljes lefedést biztosítanak, amely különösen a nehezen elérhető felületek – szűk sarkok, billentyűzet, rejtett helyek – csírámentesítése szempontjából előnyös.

(Tóth Viktor, Il Contatto Kft.)



HOSSZÚTÁVÚ VÉDELMEZ NYÚJTÓ NANOTECHNOLÓGIÁS FERTŐTLENÍTÉS

hotelek számára a megfelelő higiénia és a vendégek bizalmának elérése érdekében.

A szolgáltatáson felül a vendégcsere alatti fenntartó fertőtlenítéshez **gép bérlési lehetőséget** és folyamatos anyag ellátást is biztosítunk.



EMAIL

info@nanocleanworld.com

TELEFON

+36 20 501 7130

WEB

www.nanotisztitas.com



TÁVOLSÁG-TARTÁS

Milyen térelválasztókkal lehet gondoskodni a vendégek és a személyzet biztonságáról?

Érdeemes átgondolni, melyek azok a mobil eszközök, amelyeket később is használhatunk, ráadásul könnyen tárolhatóak. Erre a célra egyszerű, könnyen kihelyezhető eszközök szükségesek. A recepciós pultra például tehetünk plexifalat átadó nyílásokkal, ezt a változatot bankokban már régóta használják. Ezek a pultra ragaszthatók, nem kell csavarozni őket, így később eltávolíthatók, és strapabíró, 2-3 mm vastag plexiből készülnek. A távolságtartás elősegítésére beltérben kordonnal lehet terelni a vendégeket. A padlómatrica nem feltétlenül jó megoldás, inkább infoboyokkal jelöljük ki a távolságot, amelyek nagy előnye, hogy tetejükön keret található, ahova



www.hotelhood.hu

bele lehet csúsztatni egy információs lapot A/4-es méretben. Az infoboyok a későbbiekben is hasznosíthatók: információs táblaként használhatók rendezvényeken vagy segíthetik a szállodán belüli eligazodást. Azokban a kerthelyiségekben, ahol a kis alapterület miatt nehezebben valósítható meg az asztalok közötti másfél méteres távolság, stabil keretes plexifalak alkalmazhatók. Ennél olcsóbb megoldás, ám csak beltérben használható, a roll up, víztiszta fóliával. Ezek 2 méter magasak, és kiválóan alkalmasak asztalok

szeparálására, ráadásul a későbbiekben is felhasználhatók: bármilyen dekorációt bele lehet tenni a tokba, így rendezvényeken nagy segítséget jelenthetnek. A teraszokra lehet kültéri kordont kérni, és már korábban is bevált az ún. paraván, amely egymáshoz kapcsolható elemekből építve segíti a tér leválasztását. Aki arcpajzsot szeretne használni, ne a „rákötős” verziót válassza, hanem a teljes arcot védő, tépőzáras arcvédőt, ami kényelmes és könnyebb lélegezni mögötte. (Dobos Rita, VKF Renzel Kft.)

TEXTÍLIÁK ÉS BÚTOROK

Mire figyeljünk járvány idején?

A szállodai és az éttermi textíliák esetében fontos, hogy könnyen kezelhető, vagyis nem természetes, hanem poliészter alapanyagokból készüljenek, ezeket ugyanis mosni, nem pedig szárasztisztítani kell. De létezik már egy ún. FiberGuide-os termékcsalád is, aminek speciális fonala nem igényel magas hőfokot a tisztításhoz. A textíliákból érdemes erős szövésű anyagot választani, azt ugyanis kevésbé viseli meg a mosás. A szállodai szobákban most célszerű kevesebb mobil textíliát – díszpárnát és ágytakarót – használni, ezáltal is csökkentve az üzemelési költségeket, hiszen ezeket most minden vendég után ki kell mosni.

Bútorszövetekből már régóta kapni olyanokat, amelyeket eddig egészségügyi intézményekben, illetve nagy igénybevételnek kitett várókban (bank, hivatalok) használtak. Ez a multi-protect, ahol a szövetek egyik fele speciálisan kialakított hátoldal, ami könnyen tisztítható és nem nedvesedik át. Ezeken felül a műbőr használata ajánlott, mert könnyű letörölni, és a fertőtlenítőszer sem teszi tönkre az ezzel bevont bútorokat.

A black-out függönyöknél is érdemes olyan anyagokat használni, amelyek mosásra és tisztításra is alkalmasak, ezeket ugyanis kevésbé roncsolja a fertőtlenítőszer, és nem kell minden egyes takarításnál leszedni őket.



Hogyan takarítsuk

a higiénikus,
antiallergén,
bakteriológiailag
védett,
felmosható
FLOTEX
szőnyeget



TOP TRADE

www.toptrade.hu

A padlószőnyeg helyett a járványhelyzetben a dizájn-vinyl padlók ajánlottak, hiszen ezek könnyen felmoshatók és fertőtleníthetők. Aki pedig kreatív ötletekkel dobna fel a szobát, helyezzen rájuk kisebb, könnyen tisztítható szőnyeget – például polyamidból. Szerencsés, ha a falakat mosható, így könnyen fertőtleníthető vinyl tapéta borítja. Ezeket korábban jellemzően a négycsillagos kategória feletti szállodák használták, a folyosókra erősebb, a szobákba gyengébb igénybevételre tervezett verziókkal, de most az erősebb változat a szerencsés. Az étteremben használt abroszokat a foltok eltávolítása érdekében eddig is főzőprogramon mosták, ez a továbbiakban is maradjon így.
(Bakody Katalin, JabAnstoetz)

TESZTELÉS

Kit, mikor és hogyan?

Sajnos a ma Magyarországon forgalomban lévő gyors tesztek megbízhatatlanok, a fertőzést egyedül az ún. PCR-teszt mutatja ki, a legnagyobb biztonsággal az orrból, kevésbé a torokból vett mintával. A vizsgálat eredménye általában fél/egy nap alatt elkészül, azokban a laboratóriumokban, amelyek ezt elvégzik. Ha azonban más városba kell küldeni a mintát, az eredményhez nehezebb hozzájutni. A vizsgálatot elsősorban a tüneteket mutató betegeknek érdemes elvégezni, a fertőzést 48 órán belül elvégzett két PCR-teszt tudja igazolni vagy kizárni.

Ha megjelennek az ellenanyagot biztosan kimutató megbízható szerológiai tesztek, ezek negatív eredménye is csak egy pillanatnyi állapotot tükröz, a vírus a mintavétel után is elkapható.

Orvosi körökben heves vita zajlik arról, hogy lehet-e ún. COVID-útlevélet adni a betegségen már bizonyítottan átesetteknek? Nincs erre helyes válasz, és Magyarországon a – szerencsére – alacsony számú fertőzöttség miatt igen kevesen kaphatnák meg, de jelen tudásunk szerint az sem biztos, hogy azok, akik tünetmentesen vagy enyhe tünetekkel estek át a fertőzésen, és nincs kimutatható ellenanyag szintjük védettek lehetnek-e a vírussal?
(Dr. Prinz Gyula infektológus)



TRÉNING

Kell-e a személyzet számára külön felkészítés a megváltozott szabályokról és körülményekről?

Természetesen, csakúgy, mint minden fontos változás esetén. Én személy szerint ilyen esetekben a munkavédelemmel foglalkozó kollégánőt kérem meg, hogy tartson átfogó eligazítást a kollégáknak.
(Gendur András, La Perle Noire)

VÉDŐFELSZERELÉS

Kell-e a takarítóknak?

A biocid termékek használatakor a személyzet védelme érdekében megfelelő maszk használata, valamint vegyszerálló kesztyű viselése javasolt, és a jelenleg kialakult helyzet miatt a szobákban való takarítás során is ajánlott a használatuk.
(Tóth Viktor, Il Contatto Kft.)

A vendéget nem szabad kikényszeríteni a komfortzónájából

Pünkösdtől nyitva a balatonfüredi Danubius Hotel Marina, a bükfürdői, valamint a lánchíri szállodája. A Marina éttermi koncepciója a vendégek számára mindig mágnesként vonzó all inclusive ellátás, amelynek megszervezése, működtetése mostantól kezdve, a pandémiát követő időszakban, alapos kihívás, mondja Márics József.



MÁRICS JÓZSEF

**Központi üzemeltetési igazgató,
Danubius Hotels**
Egy éve dolgozik a Danubiusnál, előtte az Accorhoz tartozó Mercure Budapest City Center igazgatója volt. A francia szállodalánc különböző egységeiben húsz éven át töltött be vezetői pozíciót. Jelenleg 14 Danubius-ház tartozik hozzá. Feladatai közé tartozik a lánc új stratégiai, valamint üzemeltetési koncepciójának kialakítása, és a járvány miatti bezárásokat követően az újranyitások levezénylése. Mint mondja, a járvány miatti home office munkát nehéz volt megszoknia: utolsók közt hagyta el a központban az irodáját, amikor otthoni munkára küldték, és amint lehetett, elsőként ment vissza.

Kordonok, maszkok, kesztyűk, megfelelő távolságtartás, asztalritkítás, közös étkészletek megszüntetése, újfajta kiszolgálási koncepció – csupa update-elt feladat, amelyért mind a központi üzemeltetési szakember felel. „A cégnél a csapatszellemnek rendkívül jót tett a több hónapos bezárás utáni lehetőség: amikor megjelent a felhívás, hogy aki szeretne, mehet Füredre segíteni az újranyitást, sokan jelentkeztek, hogy az első megnyíló szállodák egyikében dolgozhassanak, vállalva, hogy ezt a szezont ott töltik. 4-6 különböző Danubius-egység csapata dolgozott azon, hogy Pünkösdre megnyílhasson a Balaton-parti ház.”

Bükön más a helyzet – bár az all inclusive ellátás itt is nagy siker – hiszen nem szezonálisan működő egységről, hanem egész évben nyitva tartó hotelről van szó, ahol állandó a személyzet, az éttermi koncepció természetesen itt is változik. „Amíg nem lesz a vírus ellen vakcina, megszűnik a korábbi értelemben vett vendégvárás, és ahhoz, hogy megszerezzük, és megtartsuk a vendég bizalmát, minden házunkban újra kell gombolni a kabátot, látványosan és valóban minden egészségügyi előírásnak megfelelően kell megvalósítani a vendégvárást.”

Ezért a házakban plexiüveget szereltek fel a büfénél, védőkesztyűk, maszkok, folyamatosan fertőtlenítőszer használata, a vendég által használatos közös evőeszközök felszámolása – csak néhány az elvégzett feladatok közül. Átalakították a büféétkezések menetrendjét, de

a gyermekeknek szóló animációs játékokat is úgy, hogy a fizikai kontaktusok minimálisra csökkenjenek. A Danubius Hotels „Biztos Pihenés” programja keretében a szabályozás és protokoll minden területet és tevékenységet lefed. A szállodákban „pihenésbiztosok” felelnek ezekért, akiktől a vendégek közvetlenül is kérdezhetnek. „Tudomásul kell venni, mostantól a vendégek egymást is figyelik, hogy a másik miképp tartja be a szabályokat. És nekünk, vendéglátóknak, nem szabad senkit rákényszeríteni arra, hogy a számára megnyugtató, biztonságos komfortzónájából kikényszerítsék.”

A győri, Rába-parti ház más, mint a vele egy időben nyitott balatoni és büki egység. Hiszen egy cityhotelről van szó, ahol alapvetően a corporate-ügyfelek közül kerül ki a vendégkör. A Danubius Hotels mintának is tekinti a győri hotelt a későbbi budapesti szállodák nyitása előtt. „A ház belga sörözője azonban mindig is vonzó célpont volt a helyi, valamint a Győrbe látogató közönség számára” – mondja Mária József, majd így folytatja – „és itt is, akárcsak a szállodacsoport többi egységében, a Danubius »Biztos pihenés« protokolljának megfelelően készítették fel a személyzetet a vendégvárásra. Személyi higiénia, szigorú ételbiztonsági előírások, fertőtlenítés és a megfelelő takarítási sztetenderdek órára lebontva” – sorolja a szakértő. Aztán hozzáteszi: „a büféreggelik terén alapvetően előrecsomagolt ételekkel is készültünk, ahol nem, ott a személyzet adja az ételszigetknél, amit a vendég kér”.

A járvány után is velünk marad a higiéniai szigor

A 2015-ben alapított BDPST Group három hotelberuházása van folyamatban, így a cégesoport Somlyai Zoltán által vezetett hotel divíziója többek között a Vörösmarty tér első ötesillagos szállodájának létrehozásán, valamint a Turai Kastély új életre keltésén dolgozik. A nemrég ismét megnyitott tarcali házukban, az Andrássy Rezidenciában így változtattak a megszokott ügymeneten a koronavírus elleni védekezés jegyében.



SOMLYAI ZOLTÁN

Az abban az időben még a HungarHotelshez tartozó Hotel Flamencóban kezdte pályafutását, majd hotelmenedzserként dolgozott a Kempinski Corvinus Budapestben, és számos Kempinskit is igazgatott a régióban. Jelenleg a BDPST Zrt. hotel divíziójának vezetője.

„Minden olyan eszköznek a beszerzése és beüzemelése megtörtént a házainkban, amely a vendégeink és dolgozóink egészségének védelmét szolgálja. Az összes szobában elérhető kézfertőtlenítő, a közösségi helyiségekben és a személyzeti területen pedig kézfer-

tőtlenítő automata gondoskodik a higiéniai feltételek meglétéről. A kiszolgáló személyzet részére biztosítjuk a maszkokat, a teljes arcot takaró plexi arcvédőket és a kesztyűket, amelyeket igény esetén a vendégek számára is fel tudunk ajánlani. Több ózongenerátor beszerzésére is sor került, amelyekkel a szobák fertőtlenítését végezzük minden érkezés és távozás között. a távolságtartás biztosítása érdekében korlátozzuk a foglaltságot is, így az első időben a szobák maximum 50 százalékát értékesítjük, emellett pedig az étteremben is nagyobb távolságot tartunk az asztalok között” – sorolja a divízióvezető.

A személyzet szigorú belső szabályzat alapján végzi az elkövetkezendő időszakban a takarítást és a szálloda fertőtlenítését. A korábbi gyakorlathoz képest az új szabályzat főleg a gyakoriságra és a felhasznált tisztítószeres töménységére vonatkozik. Az éttermi területen a szervízt is átalakították. Reggeli esetén a büfé helyett saját alkalmazott fog szervírozni és minden ételt fedetten, vagy előre szervírozva, „cloche” alatt tárolnak. A főétkezések á la carte vagy félpanziós rendszerben, előre egyeztetett menüvel, tányérszervízzel történnek. A vendégeiket tájékoztatják azokról az intézkedésekről, amelyeket az ő biztonságuk érdekében valósítanak meg a szállodában.

„Az elkövetkezendő időszakban – legalábbis amíg a vakcina törzskönyvezése meg nem történik – megváltozik

az életünk. a vendéglátás területén kiemelt fontosságú a vendég és a személyzet közötti kapcsolat, amelyet most új alapokra helyez az arcot eltakaró maszk használata a személyzet részéről, hiszen így eltűnik a mimika. Az emberek biztonsága és a járvány újbóli elterjedésének megelőzése azonban most a legfontosabb. Véleményem szerint a szigorúbb takarítási és fertőtlenítési eljárások a vírusveszély elmúltával is velünk maradnak” – mondja Somlyai, és hozzáteszi, a rendkívüli intézkedések bevezetésekor a foglaltság már olyan alacsony volt, hogy az eltelt rövid időszak alatt nem tudtak olyan kimutatást készíteni, amely alapján a higiéniai szigorításból adódó, foglalt szobára eső költségnövekedés kimutatható lett volna.

A szakember szerint mint mindig, ebben az esetben is minden vendég más és más elvárással érkezik majd egy szállodába. A szállodások feladata az, hogy minden elvárásnak megfeleljenek, annak megfelelően ki hogyan kezeli a vírust. „Ez most egy új eleme lesz a vendéglátásnak. Fontos az elérhető információ, hogy a vendégek már a foglalási folyamat alatt tisztában legyenek azzal, hogy az adott szálloda milyen intézkedéseket, szolgáltatásokat vezetett be. A megváltozott helyzetben még senki nem ismeri, hogy milyen reakciókkal fog szembeülni a vendégek részéről. Az idő előrehaladtával, illetve a járványról elérhető információk alapján ez szerintem folyamatosan változik majd” – szögezi le a vezető.

Rugalmasság nélkül mostantól nincs vendéglátás

Vannak azok az általános higiéniai szabályok, amelyeket egy profi étterem eddig is alkalmazott, de nagyszámú vendéglátóhelyek esetében nem mindenütt volt jellemző. Zsidai Roy szerint tulajdonképpen mostantól a biztonságos vendégvárás alapja, hogy erre a szintre kell eljutnia mindenkinek a szakmában, mert utána már nem is olyan nagy kihívás, amit az új helyzet, a postcovid időszak megkövetel.



ZSIDAI ZOLTÁN ROY

Pénzügyi és tanácsadói karrierje után 2006 óta a Zsidai Gasztronómiai Csoport tulajdonos-ügyvezetője, aki a Jamie Oliver éttermek regionális franchise jogaival is rendelkezik. A Zsidai családi vállalkozás jelenleg három országban van jelen, Magyarországon kívül Spanyolországban és Ausztriában. Itthoni egységei: Budán Pierrot étterem, 21 Magyar Vendéglő, Baltazár Budapest Grill & Hotel, Pest-Buda Vendéglő & Hotel, Jamie Oliver's Italian, Spíler Buda. Pesten a Spílerék, Jamie Oliver's Pizzeria, ÉS Bisztró, illetve ÉS Deli. A járvány miatt két hónapig bezárt helyeit fokozatosan újranyitja, legelőször a budai és pesti Jamie-t, a Kempinski-beli ÉS Bisztrót és a Spílereket.

Az áru fogadásától kezdve, annak raktározásán át, a termékek kezelése, a folyamatos kézmosás, a higiénia betartása – csak néhány azok közül, ami a profi vendéglátás alapja, és mostantól mindenki számára több, mint ajánlás.

Az újranyitások előtt a Zsidai Csoport egységeiben mindenütt képzést, eligazítást tartottak, amelynek során mindazokat a kiegészítéseket, új egészségügyi előírásokat vették sorra a kollégákkal, amelyeket az új helyzet miatt be kell tartani a vendégek és a személyzet egészségének megőrzése érdekében. Köztük szerepel például, hogy a kesztyű viselése mellett mostantól a maszk használata is kötelező náluk a konyhán. És bár a vendégtérben is maszkot viselnek majd

a felszolgálók, azonban muszáj lesz figyelniük a vendégek reakcióját, visszajelzéseit, valamint a környéken a konkurencia magatartását, mert elképzelhető, hogy ebben a kérdésben később változtatnak, ha annak lesz értelme, különösen az időjárás melegedésével.

A vendégek által látogatott részeket a vendégtérben és a terazon (székek, asztalok, mellékhelyiségek stb.) erős fertőtlenítőszerrel tisztítják ezentúl, és minden asztaltársaság között a kötelező másfél méteres távolságot is tartják.

Roy szerint a rugalmasság, a tudatosság a legfontosabb tényező ma a vendéglátásban: mikor lesznek nyitva, miképp, kell-e maszkot viselni a vendégtérben

avagy sem, mikor bővítik majd a most még erősen szűkített étlapot, milyen munkarendben dolgozzanak a kollégák? Az elmúlt években kialakított, tervezhető működésre és forgalomra kell ráépíteni a mostantól érvényben lévő sokkal szigorúbb működési rendet, ami minden bizonnyal addig lesz érvényben, amíg a vírus elleni vakcina elérhetővé válik bárki számára a világban.

Sok még a bizonytalan tényező. Például előre nem jósolható, mikor és mennyi vendég tér be hozzájuk, mi lesz a vendégek igénye, mi lesz számukra a fontos és vajon mi ezentúl számukra az alapelvárás? Emiatt az egyik legalapvetőbb, hogy a vendéglátást mostantól a rugalmasság még inkább kell vezérelje. Azonban a vendég az úr, ő a legfontosabb, és az a legdöntőbb, hogy csodálatos élményekben részesüljön, amíg náluk van – eddig is ez volt a legfontosabb, és ebben a továbbiakban sem lehet kompromisszum.

A külföldi és a magyar vendégek aránya meglehetősen eltérő náluk éttermekként. Azokat az egységeket nyitják először, ahova magyarok érkeznek többen, és a közösségi médiában kommunikálják, nemcsak azt, hogy ismét nyitva vannak, hanem azt is, milyen biztonsági intézkedéseket hoztak, hogy a vendégek nyugodtan betérhessenek hozzájuk post-covid idején.

Impresszum

Biztonságos vendégvárás **A-Z-ig**

A Pont Itt magazin tematikus különszáma

Főszerkesztő: Vágó Ágnes
vago.agnes@pphmedia.hu / T: + 36 30 9 213109

E szám szerzői: Horváth Ágnes, Tóth Réka Anna, Vágó Ágnes

Design, tördelés: Szabó Zsuzsanna

Fotók: 123RF, Adobe Stock

Szerkesztőség és kiadó:
Professional Publishing Hungary Kft.
1037 Budapest, Montevideó u. 3/b
T: + 36 1 430 4500 F: + 36 1 430 4569

Kiadásért felel: Vándor Ágnes, ügyvezető igazgató
vandor.agnes@pphmedia.hu

Értékesítés:
Cselovszki Andrea / cselovszki.andrea@pphmedia.hu
Fetter Ágnes / fetter.agnes@pphmedia.hu
Galambos Zsófia / galambos.zsofia@pphmedia.hu
Hajnal Csilla / hajnal.csilla@pphmedia.hu
Márföldi Zsanett / marfoldi.zsanett@pphmedia.hu

Művészeti vezető: Krémer Julianna / kremer.julianna@pphmedia.hu

