

MEDIENINFORMATION

„Sicherer Aufenthalt in Dresden ist hier garantiert“

Erfolgreicher Hygiene Check im Dresdner Bellevue Hotel

- Bilderberg Bellevue Hotel Dresden erhielt am 23. April 2021 das Zertifikat „Certified Hygiene Check“
- Neu entwickeltes Zertifikat unter neuen, höheren Anforderungen im Zuge der Corona-Pandemie; erst seit November 2020 auf dem Markt
- Till Runte, Geschäftsführer des unabhängigen Prüfinstituts Certified: „Team des Bellevue Hotel zeichnet sich durch proaktives Handeln aus und nimmt Herausforderungen an.“

Dresden, 31. Mai 2021. Im Bilderberg Bellevue Hotel Dresden kann man ganz offiziell ohne Bedenken seinen Aufenthalt buchen. Das bestätigt die kürzlich erworbene Hygiene-Zertifizierung „Certified Hygiene Check“, ein freiwilliges Programm zur Hygiene- und Reinigungskontrolle, welches in Hotels vom Prüfinstitut Certified durchgeführt wird. Neben der Prüfung des Reinigungsumfangs und -intervalls auf Basis von Dokumenten und Unterlagen beinhaltet der Check auch eine unangekündigte Vor-Ort-Begehung mit Probenentnahme. „Gerade letzteres macht diese Zertifizierung deutlich anspruchsvoller als andere“, erklärt der Geschäftsführer von Certified Till Runte. „Doch das Team des Bellevue Hotel in Dresden hat bewiesen, dass es trotz der Größe des Hauses sehr wohl möglich ist, den Check zu bestehen. Daneben hat mich auch das Engagement und der unternehmerische Weitblick sehr begeistert. Hier hat man es mit verlässlichen und leidenschaftlichen Gastgebern zu tun.“

Veränderte Anforderungen der Gäste durch Corona-Pandemie

Sebastian Klink, General Manager im Bellevue Hotel über den Hintergrund der Teilnahme am Hygiene-Check: „In den letzten Monaten haben wir beobachtet, dass Gäste und Veranstalter Wert auf eine verlässliche Angabe zum Hygienestatus des Hauses legen und vom Gesundheitsamt genehmigte Hygiene-Konzepte schätzen. Sie sind die Basis für Vertrauen und ein Wohlfühl.“ Das kann auch Certified-Geschäftsführer Till Runte bestätigen: „Die Hygiene- und Sicherheitsanforderungen haben sich offenbar vollkommen verändert, sind stärker ins Bewusstsein der Gäste gerückt und werden nicht mehr für bare Münze gehalten.“ Das habe auch Auswirkungen auf die Art und Weise, wie Zertifizierungen vorgenommen werden müssen. „Vor der Corona-Pandemie wurden diese in der Hotellerie selten auf Basis von konkreten Proben auf Keimbelastungen durchgeführt, sondern eher auf einer Selbstausskunft. Es bestand eine positive Grundannahme, nach der Hotels und Gaststätten aufgrund der HACCP-Richtlinien sowieso immer sauber sind. Doch nun sind Gäste und Kunden kritischer“, so Runte und verweist auf eine Umfrage, in der 72 Prozent der Teilnehmer angaben, dass sie ein Hygiene-zertifiziertes Hotel zukünftig anderen Häusern vorziehen würden.

Neue Konzepte seien daher in den Hotels nötig. Aus diesem Grund hat Certified einen neuen objektiven Hygienecheck entwickelt, der dabei helfen soll, die Standards einzuhalten und für den

Gast nachvollziehbar zu machen. Gerade einmal seit November 2020 ist dieser auf dem Markt. Bislang haben sich 35 Hotels deutschlandweit dem Hygiene Check unterzogen.

Certified Hygiene Check: „Nicht mal eben bei einer Tasse Kaffee erledigt“

Der Anforderungskatalog besteht aus sechs Kategorien mit insgesamt 65 Fragen und maximal 5.000 Punkten. Er wurde von Certified gemeinsam mit verschiedenen Abteilungen einer Hotelkette entwickelt, Hygienebeauftragter und Ansprechpartner für Qualitätsmanagement inklusive. Ebenfalls eingebunden waren der Leiter des zuständigen Gesundheitsamtes sowie ein Facharzt für öffentliches Gesundheitswesen. „Der Certified Hygiene Check ist deutlich anspruchsvoller als unsere bisherigen Zertifizierungen, die wir in unserem Prüfinstitut anbieten. Das liegt vorrangig an der unangemeldeten Begehung und Probenentnahme im Haus“, erklärt Geschäftsführer Till Runte. Mit einem zertifizierten Messgerät werden bis zu 55 Wischproben an verschiedenen häufig frequentierten Flächen genommen und die Belastung mit möglichen Krankheitserregern ermittelt. Dazu zählen beispielsweise öffentliche Toiletten, der Wellnessbereich, die Zimmer und die Lobby. Ergänzend werden in einem Fragebogen Informationen zur Reinigung und Desinfektion in öffentlichen Bereichen und Zimmern abgefragt, aber auch zu der allgemeinen Organisation und Weiterbildung im Hygienebereich. „Gerade bei der Begehung und Probenentnahme werden ein bis zwei Mitarbeiter des jeweiligen Hotels einen halben Tag eingebunden. In Kombination mit dem Fragebogen und dem Einreichen von Belegen ist der Hygiene Check keinesfalls mal eben bei einer Tasse Kaffee erledigt. Dessen sollte sich jedes Hotel bewusst sein. So jedenfalls war es beim engagierten Team des Bilderberg Bellevue Hotel Dresden und dessen Hygienebeauftragtem Malte Behrmann der Fall.“

Bellevue Hotel stellt sich den neuen Anforderungen

Malte Behrmann ist seit fast zehn Jahren F&B-Manager im Bilderberg Bellevue Hotel und engagiert sich seit jeher als Hygienebeauftragter des Hauses. „Natürlich war mit Beginn der Corona-Pandemie die Verzweiflung und Ohnmacht groß. Jedoch haben wir uns schnell den Herausforderungen gestellt und Konzepte entwickelt, die den neuen Anforderungen und Bedürfnissen von Tagungs- sowie Freizeitgästen gerecht werden“, so Behrmann. Er hat die Begehung und Probenentnahme von Till Runte begleitet und ließ es sich dabei nicht nehmen, Auskunft über die ergriffenen Maßnahmen und den generellen Spirit im Bellevue Team zu geben. „Genau das hat mich so begeistert“, erinnert sich Certified-Geschäftsführer Till Runte. „Ich habe Malte Behrmann und sein Team als wahnsinnig initiativ, proaktiv und innovativ wahrgenommen. In der Küche stellte er mir beispielsweise ein Schneidbrettssystem mit austauschbaren, waschmaschinenfesten Auflagen vor, das ich selbst noch nicht kannte. Doch auch weitere Maßnahmen, die ich im Gespräch erfuhr, zahlen aus meiner Sicht positiv in das Hygiene-Image des Hauses ein. Hier ist ein sicherer Aufenthalt garantiert.“

So führt beispielsweise das gesamte Bellevue-Team einmal jährlich einen Frühjahrsputz durch. Mitarbeiter aus der Operative, dem Management und der Direktion legen hierfür Kostüm oder Anzug ab und greifen zum Besen. „Und auch mit der Einrichtung eines Corona-Schnelltestzentrums übernimmt das Hotelteam nicht nur Verantwortung für die Stadt und seine Gäste, sondern beweist gleichzeitig unternehmerischen Weitblick“, betont Runte.

„Hygiene Check, kein Covid-Check“

Auch wenn die jüngsten Ereignisse Anlass für die Entwicklung des Certified Hygiene Checks waren, so ist dieser keineswegs allein als „Covid Check“ zu verstehen. „Denn Pandemien gehören aufgrund der Globalisierung zu einer Gefahr, mit der wir schon immer rechnen mussten“, begründet Runte. „Was sich jedoch im Zuge von Corona verändert hat, ist die Sensibilität und die Auffassung von Hygiene. Unter dem Begriff wird nun nicht mehr allein die Sauberkeit nach HACCP-Richtlinien verstanden, sondern vielmehr das Thema Sicherheit und Gesundheit. Und genau das hat das Bellevue Team verstanden.“

Der Hygienebeauftragte und F&B Manager Malte Behrmann ist dankbar für die Erfahrungen aus dem Hygiene Check: „Ich kann es jedem Hotel wärmstens empfehlen. Die Gespräche mit Till Runte und die Ergebnisse der Probenentnahme, die ich unter Anleitung sogar auch einmal selbst vornehmen durfte, lieferten viele Erkenntnisse darüber, was wir gut machen und wo es Verbesserungspotenzial gibt. Unser Zertifikat ist für sechs Monate gültig, danach wird Certified erneut unangekündigt vorbeischauen. Darauf freue ich mich schon.“

Kontakt für Presseanfragen:

Bilderberg Bellevue Hotel Dresden
Cindy Knoblauch
Communication Executive
Große Meißner Straße 15, 01097 Dresden
Tel.: +49 351 805 1726
Fax: +49 351 805 1718
E-Mail: cindy.knoblauch@bellevue-dresden.com
www.bilderberg-bellevue-dresden.de

Kontakt für Detailfragen zum Hygiene Check:

Certified Das Kundenzertifikat GmbH & Co. KG
Till Runte
Geschäftsführer
Felkestraße 18, 55566 Bad Sobernheim
Tel.: +49 (0)6751 / 145 41-25
E-Mail: till.runte@certified.de
www.certified.de

Über Bilderberg Bellevue Hotel Dresden

Das Bilderberg Bellevue Hotel Dresden (vormals The Westin Bellevue Dresden) ist ein First-Class-Hotel im Herzen der sächsischen Landeshauptstadt Dresden und wurde im Februar 1985 eröffnet. Bis heute zählt es zu den traditionsreichsten sowie renommiertesten Hotels der Stadt. Es ist das einzige mit direkter Lage an den Elbwiesen und einem unverbauten Blick auf die Altstadtsilhouette Dresdens. Die 340 Zimmer inklusive 21 Suiten wurden 2020 frisch renoviert und bieten mit ihrem modernen & gemütlichen Komfort den idealen Rückzugsort für Freizeitreisende, Pärchen, Familien und Geschäftsreisende. Insgesamt 20 Tagungs- und Meetingräume sowie außergewöhnliche In- & Outdoor-Locations bieten zahlreiche Möglichkeiten für Veranstaltungen mit bis zu 850 Personen. Weitere Highlights: ein 640 m² Wellnessbereich mit Pool, Sauna, Fitness Bereich, Personal Trainer, Osteopath, Friseur und Running Concierge, ein hoteleigener Garten mit

20.000 qm Fläche, Gastronomieangebot im Biergarten Elbsegler & in der Café Bar Pöppelmann sowie das reichhaltige Frühstücksbuffet inklusive Honig von eigenen Bienenvölkern.

Hinweis:

Das Bildmaterial finden Sie zum Download unter:

<https://drive.google.com/drive/folders/1NCZU9jlyCZvLN2HaX8nAxmzBX Cp67NVB?usp=sharing>

Bildinformationen und -unterschriften:

Bellevue_01 & Bellevue_02:

Das Bilderberg Bellevue Hotel Dresden ist ein First Class Hotel und gehört zu den traditionsreichsten und renommiertesten Hotels der Stadt. Seit Erbauung auf dem Königsufer prägt es das Dresdner Stadtbild.

Fotografen:

Bellevue_01 (Außenansicht des Bilderberg Bellevue Hotel Dresden, Elbseite): Matthias Hamel, HAMEL • FOTOGRAFIE

Bellevue_02 (Hoteleingang, Neustadtseite): Thomas Haberland, Leuchtende Hotelfotografie



Bellevue_03: Zertifikat über den bestandenen Hygiene Check des Bellevue Hotels & Bellevue_04: Hygienebeauftragter Malte Behrmann (links) und General Manager Sebastian Klink (rechts) mit dem Hygiene Zertifikat

Das Zertifikat über den bestandenen Hygiene Check von Certified. Hierbei handelt es sich um ein freiwilliges Programm zur Hygiene- und Reinigungskontrolle in Hotels. Neben der Prüfung des Reinigungsumfangs und -intervalls auf Basis von Dokumenten und Unterlagen beinhaltet der Check auch eine unangekündigte Vor-Ort-Begehung mit Probenentnahme.

Quellen: Certified Das Kundenzertifikat GmbH & Co. KG & Bilderberg Bellevue Hotel Dresden



Bellevue_05: Till Runte, Geschäftsführer von Certified

Till Runte, seit 2011 Geschäftsführer des unabhängigen Prüfinstituts Certified

Quelle: Certified Das Kundenzertifikat GmbH & Co. KG



Bellevue_06a & Bellevue_06b: Messgerät zur Probenentnahme

Mit dem zertifizierten Gerät „Lumitester“ von Kikkoman werden an neuralgischen und häufig frequentierten Flächen Wischproben genommen und die Belastung mit möglichen Krankheitserregern ermittelt. Das Gerät wird üblicherweise in Krankenhäusern, in Reinräumen oder in der Lebensmittelherstellung verwendet.

Quelle: Certified Das Kundenzertifikat GmbH & Co. KG



Bellevue_07: Malte Behrmann mit Schneidbrettauflage

Malte Behrmann ist seit fast zehn Jahren F&B-Manager im Bellevue Hotel und engagiert sich seit jeher zusätzlich als Hygienebeauftragter des Hauses. Eine seiner Anschaffungen für die Küche: ein Schneidbrettssystem mit austauschbaren, waschmaschinenfesten Auflagen. Certified-Geschäftsführer Till Runte. „Ich habe Malte Behrmann und sein Team als wahnsinnig initiativ, proaktiv und innovativ wahrgenommen.“

Quelle: Bilderberg Bellevue Hotel Dresden



Bellevue_08: Schnelltest-Zentrum im Bilderberg Bellevue Hotel Dresden

Das Bilderberg Bellevue Hotel Dresden stellt seit April einen Teil seiner Veranstaltungsräume für die Einrichtung eines Schnelltest-Zentrums zur Verfügung. Als größtes Innenstadthotel Dresdens bietet es aufgrund der räumlichen Gegebenheiten und Lage beste Voraussetzungen. Das Schnelltest-Zentrum im Bilderberg Bellevue Hotel Dresden ist täglich von 8 bis 20 Uhr geöffnet. Bei den hier durchgeführten Schnelltests handelt es sich um Speicheltests ("Lollitest"), wobei es keines tiefen Nasen-/Rachenabstriches, sondern lediglich einer Speichelprobe bedarf.

Quelle: Bilderberg Bellevue Hotel Dresden



Bellevue_09a & 09b: Mitarbeiter beim Frühjahrsputz

Ein Muss jedes Jahr: Mitarbeiter aus allen Bereichen des Hotels packen gemeinsam an und unterziehen das Hotel einem gründlichen Frühjahrsputz. In erster Linie im Sinne der Sauberkeit und Hygiene des Hauses, hat es so ganz nebenbei einen positiven Effekt auf den Teamspirit.

Quelle: Bilderberg Bellevue Hotel Dresden

