

26.08.2021 - 14:05 Uhr

Mehr Sicherheit: a&o erste Hotelkette mit TÜV Rheinland-Zertifikat für Hygiene- und Infektionsschutz



Mehr Sicherheit: a&o erste Hotelkette mit TÜV Rheinland-Zertifikat für Hygiene- und Infektionsschutz

- Hygiene- und Infektionsschutz Management-Zertifikat für a&o
- Über 80 Kriterien in freiwilligem, unangekündigtem Audit erfüllt
- a&o-Konzept berücksichtigt besonders Bedürfnisse von Schulklassen
- u.a. eigene Wartezonen und Timeslots für Gruppen
- 39 a&o-Häuser europaweit geprüft und zertifiziert

Berlin – „Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung“, erklärt a&o-Hygiene-Beauftragte Joy Yella-Hoyer, „die Zertifizierung ist eine wichtige Bestätigung für unsere Anstrengungen und gibt unseren Gästen und Mitarbeitern noch mehr Sicherheit.“ Als erste Hotelkette ist a&o heute in Berlin offiziell mit dem Zertifikat „Hygiene- und Infektionsschutz“ ausgezeichnet worden. Das vom TÜV Rheinland speziell für die Branche entwickelte Audit umfasst über 80 Kriterien. Dazu gehören Vorkehrungen für eine sichere Arbeitsplatzgestaltung ebenso wie spezielle technische und organisatorische Abläufe zum Schutz der Gäste. Eine Besonderheit: Die Berliner Budgetgruppe hat ein zusätzliches Sicherheits-Konzept für Klassenfahrten entwickelt. Heute fand die offizielle Übergabe des „Hygiene- und Infektionsschutz Management-Zertifikats“ in Berlin statt.

Joy Yella Hoyer: „Für uns war sofort klar, dass wir uns dieser freiwilligen Kontrolle unterziehen.“ Im August 2020 hatte der TÜV Rheinland den Auditkatalog veröffentlicht. Die Prüfungen werden unangekündigt durchgeführt. 39 der europaweit insgesamt 40 a&o-Standorte sind zertifiziert. Auch für das zuletzt im Juli eröffnete a&o Edinburg ist ein Audit geplant. Der zusätzliche Fokus auf Klassenfahrten sei, so Yella-Hoyer, „ein besonderes Anliegen von a&o“: Allein rund 30.000 Schulklassen verzeichnete das Unternehmen im Vor-Corona-Jahr 2019.

Extras für Schulklassen: Separate Wartebereiche und individuelle Essenszeiten

„Gruppenreisen, und Klassenfahrten im Besonderen, stellen immer hohe Anforderungen an die Sicherheit“, erklärt die Hygiene-Beauftragte von a&o. Im Rahmen des TÜV-Audits wurde das jetzt besonders berücksichtigt. So z.B. beim Check in/Check out oder bei den Mahlzeiten: Wo Gedränge und Ansammlungen von Menschen normalerweise die Regel sind, sorgt a&o jetzt für Raum und Entspannung. Während etwa die Lehrer die Formalitäten an der Rezeption erledigen, warten die Schüler mit Abstand – bei schönem Wetter im Freien oder inhouse in speziellen Wartezonen. Und für die Mahlzeiten gilt durchweg: Exakte Timeslots regeln den Andrang. Außerdem bietet a&o an ausgewählten Standorten Corona-Testzentren speziell für Gruppen an.

Größte Herausforderung: ein Konzept, individuelle Häuser

Die Lösungen lassen sich, so Joy Yella-Hoyer, gut in bestehende Abläufe integrieren und können außer für Schulklassen auch auf Gruppenreisen insgesamt angewendet werden. Der Mehraufwand, v.a. für die operativen Bereiche Rezeption, F&B und Housekeeping, werde „durch das Plus an Sicherheit für Gäste und Mitarbeiter fraglos übertroffen“. Olaf Seiche, TÜV Rheinland, fügt hinzu: „Gerade mit Blick auf Gruppen und Schulklassen ist jede weitere Maßnahme, die über unseren ohnehin umfangreichen Kriterienkatalog hinausgeht, wirklich lobenswert.“

Über a&o:

a&o wurde im Jahr 2000 von Oliver Winter gegründet und betreibt derzeit 40 Hostels in 24 Städten und neun europäischen Ländern. Der a&o-Gästemix ist vielfältig: Rucksacktouristen gehören ebenso wie Alleinreisende, Familien, Schulgruppen und Vereine zur a&o-Zielgruppe. Auch die Zahl der Businessreisenden und Senioren nimmt zu. Drei Standorte wurden 2020 neu eröffnet: Premieren gab es in Polen, a&o Warschau, und Ungarn, a&o Budapest; das zweite Haus eröffnete in Kopenhagen. Mit rund 28.000 Betten und 2,5 Millionen Übernachtungen im Corona-Jahr 2020 verzeichnete a&o einen Umsatz von rund 64 Millionen Euro (2019: über 165 Millionen Euro). Ziel von a&o ist es, bis 2025 Europas „Null-Emissions-Hostelkette“ zu sein. Seit 2017 ist der amerikanische Investor TPG Real Estate Eigentümer von a&o. Das Unternehmen wird nach wie vor vom Gründer geführt.

Kontakt:

Dr. Petra Zahrt
Tel. +49 (0) 221 3018 2363
Mobile +49 (0) 172 94 54 753
Mail petra.zahrt@aohostels.com

a&o Hostels GmbH & Co. KG
Adalbertstr. 50
10179 Berlin Deutschland
www.aohostels.com

Geschäftsführer: Oliver Winter, Andreas Jozef Bleeker, Cheng Chen

Medieninhalte



Seit heute ganz offiziell: a&o ist die erste Hotelkette, die das "Hygiene- und Infektionsschutz Management Zertifikat" des TÜV Rheinland erhalten hat: Olaf Seiche (l.), Tourismus-Experte TÜV Rheinland, und a&o-Hygiene-Beauftragte Joy Yella-Hoyer bei der Zertifikats-Übergabe heute im a&o Berlin Mitte (Foto: a&o).



Mit Abstand: "Hygiene- und Infektionsschutz Management-Zertifikat" für a&o. Erstmals zertifizierte der TÜV Rheinland eine Hotelkette in dieser Form, die besonders auch Klassen-/Gruppenreisen berücksichtigt: Olaf Seiche, Tourismus-Experte TÜV Rheinland und Joy Yella-Hoyer, Hygiene Officer a&o (Foto: a&o).



Mit Mundschutz: Zertifikatsübergabe am heutigen Donnerstag im a&o Berlin Mitte: der Tourismus-Experte Olaf Seiche vom TÜV Rheinland und a&o-Hygiene-Beauftragte Joy Yella-Hoyer (Foto: a&o)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.de/pm/120999/5003815> abgerufen werden.