

Von: Iris Schaerer <iris.schaerer@switzerland.com>
Datum: Montag, 22. Juni 2020 um 10:09
An: "HygieneCoach: Andreas Stolte" <beratung@hygienecoach.ch>
Betreff: FW: Ihr Interview vom 09.05.2020

Sehr geehrter Herr Stolte

Vielen Dank für Ihre Nachricht an Martin Nydegger und das Vorstellen Ihres Angebots.

Derzeit sehen wir keinen Bedarf, Ihre Dienstleistung in Anspruch zu nehmen. Wir danken für Ihr Verständnis und wünschen Ihnen alles Gute.

Freundliche Grüsse
Iris Schärer

Iris Schärer
Assistant to CEO

Schweiz Tourismus, Morgartenstrasse 5a, CH-8004 Zürich

Phone +41 (0)44 288 12 72
E-Mail iris.schaerer@switzerland.com

MySwitzerland.com



Von: "HygieneCoach: Andreas Stolte" <beratung@hygienecoach.ch>

Datum: Donnerstag, 18. Juni 2020 um 13:44

An: martin nydegger <martin.nydegger@switzerland.com>

Betreff: Ihr Interview vom 09.05.2020

Sehr geehrter Herr Nydegger,

ich nehme Bezug auf Ihr Interview in der „Luzerner Zeitung“ vom 09. Mai 2020. Darin sprachen Sie über die Situation in der Schweizer Gastronomie. Gerne möchte ich als Hygiene-Coach Ihnen zu einigen Punkten meine Sicht der Dinge darlegen.

Oftmals hört man, dass grundlegend viel gejammert wird. Das war vor 15 Jahren auch schon so im Bereich der Digitalisierung. Schon seinerzeit erkannte ich darin großes Potenzial und versuchte, diesen Punkt stets voranzutreiben. Zum Beispiel ließ ich meine Mitarbeiter*innen im Homeoffice arbeiten. Auf diese Weise ist es möglich, Kosten zu reduzieren und Ergebnisse noch zu verbessern. Wenn mehr Leute im Homeoffice arbeiten würden, könnten zudem Büros kleiner ausfallen und Freiflächen gewonnen werden. Diese könnte man wiederum für zusätzlichen Wohnungsbau nutzen. So blieben auch die Mieten in Ballungszentren für Familien erschwinglich.

Mein Anliegen ist an dieser Stelle jedoch ein anderes. Gerne stelle ich mich Ihnen als Hygiene-Coach vor, wobei es hier nicht um die BAG oder die Hygieneverordnung geht, sondern um die Erstellung von handfesten und professionellen Hygienekonzepten.

Im Interview sagten Sie, dass es der Schweizer Gastronomie so schlecht ginge. In Deutschland kennt man dieses Jammern vor allem von den Bauern. Es ginge ihnen so schlecht, doch im Stall steht das neueste Traktormodell.

Anstatt zu jammern, ist es jetzt essenziell, neue Wege zu gehen – auch und vor allem in der Gastronomie! Das betrifft insbesondere das Thema Hygiene. Seit mehreren Jahrzehnten bin ich in diesem Bereich tätig. Dabei bin ich schon viel in Europa herumgekommen. Sie können sich vorstellen, was ich auf meinen Reisen alles erleben und sehen durfte – oder vielmehr sehen musste.

Ein typisches Beispiel ist wohl die Pumpflasche für Desinfektionsmittel. Jede*r drückt im Vorbeigehen auf diese Pumpfläche und niemand weiß, ob die Person davor nicht irgendwelche Bakterien oder Viren darauf hinterlassen hat – dabei muss es sich gar nicht zwingend um Corona handeln. Die nächste Person fasst dann wieder auf diese Fläche, infiziert womöglich sich und auch die Menschen in ihrem näheren Umfeld. Wäre es nicht besser, man verwendete Flaschen mit Sensoren, die gar nicht erst angefasst werden müssen? Sieht man sich dann noch das häufig verwendete Desinfektionsmittel an, stellt man fest, dass dieses oftmals nur gegen Bakterien wirkt – und dann noch nicht mal gegen alle. Diese Tatsache ist vielen gar nicht bewusst.

In letzter Zeit habe ich mehrere Unternehmen auf solche Missstände in ihren Betrieben hingewiesen. Ein großes in der Schweiz ansässiges Unternehmen antwortete mir, dass sie sogar über eigenes Hygiene-Fachpersonal verfügten. Bei einem Besuch in diesem Unternehmen merkte man davon jedoch nichts.

Dabei kann man sich dann auch nicht hinter der BAG verstecken. Diese widmet sich Corona, ich spreche jedoch von den allgemeinen Hygienezuständen.

Ein weiteres Beispiel ist der Lufttrockner für die Hände – ein Gerät, das in zahlreichen Restaurants in den Sanitärräumen angebracht ist. Diese Geräte zählen zu den stärksten Verbreitungsherden für Bakterien und Keime. Hinzu kommt zum Beispiel auch, dass ich es noch in keinem Hotel oder Restaurant erlebt habe, dass dort die Steckdosen wirklich sauber waren. Ein weiterer ganz wichtiger Punkt – auf den wir als Hygiene-Coach großen Wert legen – sind die verwendeten Reinigungsmittel. Diese müssen absolut umweltverträglich und unschädlich für den Anwendenden sein.

Sie sehen also: Es gibt in der Gastronomie in Bezug auf die Hygiene noch einiges aufzuholen. Die von mir genannten Beispiele sind augenscheinlich kleine Dinge und Details, sie fallen mir jedoch sofort ins Auge und sind für die Hygiene ganz essenziell. All diese Dinge verdeutlichen, dass neue Wege gegangen werden müssen. In Portugal gab man zum Beispiel erst kürzlich das Siegel „Clean and Safe“ heraus, um den Kund*innen ein Gefühl von Sicherheit zu vermitteln. Ich kann mir gut vorstellen, dass ein solches Siegel auch in der Schweiz großen Anklang finden kann. Dies würde jedoch erfordern, dass sich die Betreiber*innen der Hotels und Gastronomie beteiligen. Der Wille zur Veränderung muss vorhanden sein. Wie schon erwähnt, hat das nichts mit der BAG zu tun – um dreckige Toiletten kümmert (weitere Informationen unter <https://www.n-tv.de/wissen/Wo-beim-Klo-Gang-Coronaviren-lauern-article21851925.html>) man sich dort nicht. Viele nutzen das als reinen Vorwand, dass man sich an die Richtlinien der BAG hält. Hinter der Hygiene steckt jedoch wesentlich mehr.

Sie kennen das sicher, dass größere Unternehmen in Europa oftmals eigene Pressesprecher*innen oder Datenschutzbeauftragte haben, die oft auch im Impressum erwähnt werden. Wäre es nicht eine gute Idee, wenn man einen externen Hygiene-Coach ins Unternehmen einbindet, der den Kund*innen bei Fragen zur Verfügung steht? Stellen Sie sich vor, Sie möchten mit Ihrer Familie Urlaub machen und buchen ein Hotel, auf dessen Website ein eigener Hygiene-Coach angegeben wird, den Sie jederzeit kontaktieren können. Ist das nicht ein Service, der originell aus der Masse hervorsticht und für Kund*innen äußerst ansprechend sein könnte? Ich denke, dass auch Sie ein solches Hotel bevorzugen würden, selbst wenn es aufgrund dieses Service vielleicht etwas teurer wäre.

All dies verstehe ich darunter, wenn ich sage: „Wir müssen neue Wege gehen.“ Gerne biete ich Ihnen meine langjährige professionelle Erfahrung an und stehe als Hygiene-Coach zur Verfügung, um dieses zukunftsorientierte und gleichzeitig brandaktuelle Thema gemeinsam in Angriff zu nehmen. Bei mir können Sie sich sicher sein, dass meine Aussagen keine leeren Worte sind – überzeugen Sie sich selbst!

In Ihrem Interview erwähnten Sie auch, dass aufgrund der momentanen Situation wohl viele ihren Urlaub verschieben werden. Zudem werden Jahre vergehen, bis sich die Tourismusbranche wieder erholt haben wird. Äußerst wichtig ist in diesem Zuge allerdings auch, dass man den Kund*innen die Ängstlichkeit nimmt und ihr Vertrauen zurückgewinnt. Man muss sich neu erfinden, um so etwas bewerkstelligen zu können – das ist absolut entscheidend. Auch dabei ist die Hygiene das A und O. Noch viele Jahre wird uns dieses Thema ständig begleiten.

Ich wollte nun nicht auf Ihr komplettes Interview eingehen. Vieles liegt ganz klar auf der Hand, und Gastronom*innen, die über Jahrzehnte erfolgreich waren, sind nun in ihrer Existenz bedroht. Das lässt sich nicht schönreden, und ich stimme Ihnen in dieser Sache vollends zu. Doch des Jammerns sollte nun genug sein, denn es gilt, nach vorne zu blicken und zu versuchen, neue Möglichkeiten zu erschließen.

Ich möchte mit meinen Ideen Restaurants sowie Hotels jeder Größe als Hygiene-Coach zu unterstützen und ihnen mit Rat und Tat zur Verfügung stehen. Das gilt natürlich auch für die jeweilige internationale Kundschaft. Gerade Amerikaner*innen und Japaner*innen sind meiner Erfahrung nach oftmals unsicher und ängstlich. Mein Unternehmen ist mehrsprachig aufgestellt, demnach ist sicheres Agieren in Fremdsprachen für uns kein Problem. Gemeinsam mit interessierten Auftraggeber*innen entwickeln wir Hygienekonzepte, die den Gästen oder den Kund*innen Sicherheit bieten.

Bitte betrachten Sie mein Schreiben nicht als Kritik. Ich beabsichtige, neue Wege aufzuzeigen, um gemeinsam aktiv voranzuschreiten.

Ich hoffe, dass ich Sie neugierig machen konnte und freue mich darauf, von Ihnen zu hören. Den ersten Schritt muss nun die Gastronomie machen. Für Fragen oder weitere Informationen erreichen Sie mich Sie mich von Montag bis Samstag von 9.00 bis 18.00 Uhr unter der in der Signatur genannten Rufnummer.

Ich freue mich von Ihnen zu hören und bedanke mich für Ihre Zeit.

Mit freundlichem Gruß

Andreas Stolte

HygieneCoach 

Hygiene Coaching für gesunde Sauberkeit
Falkensteinstrasse 25 | CH-9000 St. Gallen

Telefon +41 (0) 71 552 02 30 | Mobil +41 (0) 76 514 33 71

Internet:

www.hygienecoach.ch

E-Mail:

beratung@hygienecoach.ch