

»»» BEST PRACTICE

Rolf Dany, Inhaber des gleichnamigen Fitness-Studios in Koblenz, hat sich schon seit vielen Jahren der Qualitäts- & Gesundheitsorientierung verschrieben. Kein Wunder, dass er in der Pandemiezeit sein Hygienekonzept hochprofessionell erarbeitet und umgesetzt hat. Als Perfektionist hat er es aber nicht dabei belassen, sondern sein System von der Deutschen Gesellschaft für Hygieneberatung prüfen lassen. TT-DIGI besuchte Rolf Dany in Koblenz, um sich vor Ort über seinen Weg zum zertifizierten Hygienekonzept zu informieren.



»»» Rolf Dany

Hygiene-Zertifizierung im DANY Koblenz

Rolf Dany freut sich Ende Mai 2021 über den Besuch des TT-DIGI Teams in seinem Studio. Erst seit wenigen Tagen hat er wieder für den Trainingsbetrieb geöffnet und man sieht viele gut gelaunte Mitglieder in seiner Einrichtung. Sofort sticht ins Auge, dass verschiedene Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln über Plakate angezeigt werden. Die anwesenden Mitglieder halten diese auch penibel ein, wie ein intensiver Blick auf die Trainingsfläche und den Bistro-Bereich beweist.

Rolf Dany bittet mich in sein Arbeitszimmer und beginnt sofort mit einem Bericht über seine Zertifizierung. „Gleich zu Beginn der Pandemie, haben wir ein Team zusammengestellt, dass die Hygienemaßnahmen, die wir umsetzen mussten und wollten, definiert hat. Nachdem wir die Maßnahmen umgesetzt hatten, stießen wir jedoch immer noch auf

Probleme. Beispielsweise bei den Getränkeautomaten. Hier wurde uns ein Betreiben seitens der Ämter untersagt, weil niemand das von uns umgesetzte Konzept freigeben wollte.“, berichtet Rolf Dany.

Deutscher Gesellschaft für Hygieneberatung!

Über einen befreundeten Studio-Betreiber wurde er auf das zertifizierte Hygiene-Konzept der Deutschen Gesellschaft für Hygieneberatung aufmerksam gemacht. Sofort nahm er Kontakt auf und wenige Tage später kam der Geschäftsführer Markus Sobau zu ihm, um in einem Gespräch die Zertifizierungsgrundlagen zu besprechen.

Hygiene-Zertifizierung greift auch für Getränkeautomaten!

Dany führt aus: „Wir stellten schnell fest, dass wir bis auf ein oder zwei Punkte bereits alle Anforderungen

erfüllten und besserten die übrigen Punkte kurzfristig nach.

Sobau versicherte auch, dass er dieses Konzept gegenüber öffentlichen Stellen als Zertifizierer ggf. offensiv verteidigen würde. Das war für uns sehr wichtig, da die Getränkeumsätze in vielen Mitgliederverträgen fest verankert sind. Nachdem wir alles dokumentiert hatten, erhielten wir nach einer erneuten Überprüfung das Siegel als hygiene-zertifizierte Einrichtung.“

Positive Außenwirkung durch Hygiene-Zertifizierung!

Die Mitglieder hätten diese Zertifizierung sehr positiv wahrgenommen und man hatte viele Rückmeldungen dazu, auch in den sozialen Medien. Dass die Zertifizierung dann auch noch staatlich gefördert wurde, sei für ihn das „Tüpfelchen“ auf dem i.

Patrick Schlenz