

Hygienekonzept Hotel & Gastronomie:

Hotel:

- Schutzwände aus Plexiglas im Rezeptionsbereich
- andere Mitarbeiter arbeiten bei Gästekontakt mit Mund-Nasen-Bedeckung (medizinische Maske + FFP2 Masken), ab zwei Mitarbeitern an der Rezeption wird von jedem eine medizinische Maske oder einen FFP2 Maske getragen, sofern ein Abstand von 1,5m nicht permanent eingehalten werden kann
- bei der Reinigung der Gästezimmer werden die geltenden Hygiene- und Reinigungsstandards konsequent eingehalten und überprüft
- Für den Sauna- und Fitnessbereich gibt es leider noch keinen Öffnungstermin seitens der Landesregierung

Allgemein:

- Schulung der Mitarbeiter nach aktuell gültigen Vorschriften
- Aushang der aktuell geltenden Verhaltensregelung für Gäste und Mitarbeiter
- Wir stellen mehrere Desinfektionsstationen für Gäste und Mitarbeiter zur Verfügung
- Türen sind auf Automatikbetrieb oder sind (wo Feuerschutzrechtlich möglich) offengestellt
- Lüftungskonzept durch regelmäßige Lüftung durch Öffnen von Türen und Fenstern-Betriebsinterne Prozesse wurden dahingehend angepasst, dass der Kontakt auf das Nötige reduziert wird
- Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel zur Verfügung stehen
- Individuelles Reinigungskonzept – einzeln angepasst auf die Nutzungsfrequenz von Kontaktflächen
- Wir bieten alle Möglichkeiten auch zur kontaktlosen Zahlung an

Restaurant:

- Alle Mitarbeiter arbeiten bei Gästekontakt mit Mund-Nasen-Bedeckung (medizinische Maske + FFP2 Masken)
- Vor dem eintreten der Gäste müssen diese ihre Hände desinfizieren
- Einhaltung der Abstandsregelung zwischen den Sitzplätzen (1,5m Abstand)
- Dokumentation der Gästedaten (diesen werden nach 1 Monat vernichtet)
- Desinfektion der Tische und darauf befindlichen Gegenstände beim Wechsel des Gastes
- Regelmäßiges Stoßlüften in den Restaurants
- Beim Frühstücksbuffet müssen die Gäste sich vor jedem Gang die Hände desinfizieren und eine Mund-Nasen-Bedeckung (medizinische Maske + FFP2 Masken) tragen
- Bei Spülvorgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen