



Sicherheits- und Hygienekonzept

Das Wohlbefinden und der Komfort für unserer Gäste liegt uns gerade in dieser krisengeprägten Zeit am Herzen und ist für uns von größter Bedeutung.

Wir haben unsere Desinfektionsmaßnahmen nochmals ausgeweitet und verbessert, um unseren Gästen und Mitarbeitern einen sicheren Aufenthalt zu ermöglichen. Unsere Bemühungen werden wir stets an die Empfehlungen und in Übereinstimmung mit den Vorgaben der lokalen Behörden anpassen.

Als 4* - Haus wohnt der Servicegedanke in allen unseren Mitarbeitern. Deshalb ist es unser Anliegen Ihnen auch weiterhin so viel persönlichen Service wie möglich zu bieten und so viel Sicherheit wie nötig.

Wie gewohnt, möchten wir unsere Serviceaktionen auf die Wünsche unserer Gäste abstimmen und sensibel auf sie eingehen.

Leider werden wir nicht alles wie in der Vergangenheit durchführen können. Wir bitten dafür um Verständnis.

Gerne informieren wir Sie nachfolgend über die von uns getroffenen Maßnahmen:

Gäste:

- ⇒ 3-G-Regel
(Geimpft, Genesen, Getestet - PCR-Test oder Negativ-Test nicht älter als 6 Stunden bei Veranstaltung mit Tanz).
Kein Zutritt von Personen mit typischen Symptomen.
- ⇒ Immunisierungs- oder Testnachweise sowie Ausweispapiere sind mitzuführen und auf Verlangen vorzuzeigen.
Es erfolgen stichprobenhafte Überprüfungen.
- ⇒ Das Tragen eines Mundschutzes in der Innengastronomie ist Pflicht (außer an festen Sitz- oder Stehplätzen).
- ⇒ Schulpflichtige Kinder und Jugendliche gelten als getestete Personen. Kinder bis zum Schuleintritt unterliegen keiner Testpflicht außer in den Schulferien=Vorlage Negativ-Test nicht älter als 48 Stunden. Die Pflicht zum Tragen einer Maske beginnt mit dem Schuleintritt.

Mitarbeiter:

- ⇒ Alle unsere Mitarbeiter durchlaufen Infektionsschutzbelehrungen und werden, in ihrer jeweiligen Funktion, auf aktuelle Maßnahmen unterwiesen.
- ⇒ Das Tragen eines Mundschutzes ist in den öffentlichen Bereichen ohne Mindestabstand obligatorisch.
- ⇒ Regelmäßige Kontrolle durch unter Aufsicht durchgeführte Selbsttests.

Öffentlicher Bereich:

- ⇒ Desinfektionsstationen stehen zur Verfügung.
- ⇒ Regelmäßige Reinigung von Türgriffen, Geländern, Toiletten und Fahrstuhlknöpfen.
- ⇒ Anbringung von Plexiglasabtrennungen an der Rezeption.
- ⇒ Desinfektion der Schlüsselkarten vor jeder Übergabe.
- ⇒ Dokumentation aller Reinigungsprozesse.
- ⇒ Regelmäßige und dokumentierte Reinigung von Sanitärbereichen die den Anforderungen des Infektionsschutzes gerecht werden.
- ⇒ Nutzung von Flüssigseife und Einmalhandtüchern in den sanitären Bereichen.

Gastronomie:

- ⇒ Mindestabstand von 1,50 m durch Reduzierung der Tische.
- ⇒ Erhöhter Abstand beim Servieren von Speisen und Getränken.
- ⇒ Desinfektion von Tischen und Arbeitsflächen.
- ⇒ Desinfektion von Salz- und Pfeffermenagen.
- ⇒ Gut sichtbarer Aushang von verständlichen Informationen zum Hygiene- und Infektionsschutz.
- ⇒ Spülen des Geschirrs und Waschen von gebrauchten Textilien bei mindestens 60 Grad.