

## **Allgemeines**

- Das Tragen einer medizinischen oder FFP2-Maske ist für Mitarbeiter in den öffentlichen Bereichen des Hotels obligatorisch.
- Wir haben 3 betriebliche Ersthelfer.
- Von der Berufsgenossenschaft sind wir in sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Fragen ausgebildet.
- Alle unsere Mitarbeiter wurden explizit auf den Umgang mit Gästen und die Einhaltung der geänderten Maßnahmen geschult. Wir haben umfangreiche Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln eingeführt.
- Sicherheitsabstand von 1,5 Metern wird in allen Hotelbereichen sowohl zwischen Gästen als auch Mitarbeitern gewährleistet.
- Social Distancing ist aktuell das oberste Gebot im Umgang miteinander.
- Regelmäßiges und gründliches Händewaschen sowohl von Gästen als auch Mitarbeitern.
- Bitte auf Händeschütteln und Körperkontakt verzichten.
- Maskenpflicht (medizinische oder FFP2-Maske) gilt in allen öffentlichen Bereichen.
- Desinfektion der Hände (Desinfektionsmittel steht an allen neuralgischen Punkten bereit).
- Einhaltung der Hust- und Nieshygiene von Gästen und Mitarbeitern.
- Bitte teilen Sie uns umgehend mit, sollten Sie Symptome bei sich merken, die denen von Covid-19 entsprechen.

## **Rezeption**

- An der Rezeption haben wir eine Glasscheibe installiert. Somit ist die Sicherheit zwischen den Mitarbeitern und den Gästen gewährleistet.
- Mitarbeiter tragen medizinische oder FFP2-Masken.
- Nach Rückgabe der Zimmerschlüssel wird jeder Schlüssel desinfiziert.

## **Housekeeping**

- Weiterhin gilt unser strenges HACCP-Konzept als Grundlage für alle Tätigkeiten im Housekeeping
- Mitarbeiter tragen in allen öffentlichen Bereichen medizinische oder FFP2-Masken bei allen Reinigungstätigkeiten (in öffentlichen Bereichen und im Zimmer).
- Die Desinfektion von allen Oberflächen und im Zimmer verbleibenden Gegenständen war seit jeher ein Teil unseres Reinigungskonzepts.

## Küche

- Weiterhin gilt unser strenges HACCP-Konzept als Grundlage für alle Tätigkeiten in der Küche.
- Mindestabstand von 1,5 Metern wird an allen Arbeitsplätzen gewährleistet.
- Jeder Mitarbeiter hat seinen eigenen Arbeitsplatz und seine eigenen Arbeitsmittel.
- Alle Mitarbeiter in der Küche tragen medizinische oder FFP2-Masken.
- Die Reinigung von Geschirr (und Gläsern an der Theke) erfolgt seit jeher mit einer Mindesttemperatur von 70°C mit professionellen Winterhalter-Maschinen, um eine gute Hygienepraxis zu gewährleisten.
- Bei der Anlieferung, Einlagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln werden die allgemeinen strengen Hygieneregeln eingehalten. Zusätzlich werden von allen Lieferanten bzw. Handwerkern alle persönliche Kontaktdaten inkl. Zeiterfassung dokumentiert. Auch hier erfolgen keinerlei Ausnahmen.

## Restaurant

- Die Einlasskontrolle erfolgt im separaten Eingangsbereich (2G-Nachweis in Form von CovPass-App, Corona-Warn-App, klassischer gelber Impfpass oder Immunkarte PLUS gültigem Lichtbildausweis wie z.B. Personalausweis, Führerschein oder Reisepass). Bei unvollständigen Unterlagen muss jeder Gast abgewiesen werden. Verordnungsbedingte Ausnahmen: siehe aktueller Aushang.
- Weiterhin gilt unser strenges HACCP-Konzept als Grundlage für alle Tätigkeiten in unserem Restaurant.
- Kontaktdatenerfassung muss seit 16.09.2021 nicht mehr erfolgen (Stand 11-2021).
- Wir platzieren unsere Gäste an Tischen, sodass der Mindestabstand stets eingehalten wird. Auch bei schwacher Auslastung werden wir alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen.
- Die Speisekarte ist auch via QR-Code erhältlich.
- Mitarbeiter tragen medizinische oder FFP2-Masken.
- Die Reinigung von Geschirr (und Gläsern an der Theke) erfolgt seit jeher mit einer Mindesttemperatur von 70°C mit professionellen Winterhalter-Maschinen, um eine gute Hygienepraxis zu gewährleisten.
- Bitte haben Sie etwas Geduld, da auch am Eingang die Abstandsregeln eingehalten werden müssen.
- Abstandsregelungen zwischen den Tischen von 1,5 Metern werden eingehalten.
- Alle unsere Mitarbeiter beachten beim Servieren, dass Speisen und Getränke auf dem Weg zum Gast vor Kontaminierung geschützt sind.

## **Frühstück**

- Weiterhin gilt unser strenges HACCP-Konzept als Grundlage für alle Tätigkeiten in unserem Frühstücksbereich.
- Für das Frühstück ist eine vorherige Absprache/Reservierung notwendig.
- Abstandsregelungen zwischen den Tischen von 1,5 Metern werden eingehalten.
- Es gibt die Alternative eines Zimmerfrühstücks in Form eines Lunchpakets.
- Alternativ servieren wir Ihnen ein erweitertes kontinentales Frühstück auf dem Zimmer.

## **Des Weiteren gelten die wichtigsten Handlungsempfehlungen**

- Begrüßung ohne Händeschütteln und Umarmungen. Mindestabstand halten (1,5 – 2 Meter). Richtiges Niesen und Husten in die Armbeuge.
- Regelmäßiges Waschen der Hände und richtiges Desinfizieren.
- Wenn sich bei Ihnen vor Anreise Grippesymptome zeigen, bleiben Sie bitte zu Hause und informieren Sie uns kurz.
- Sollten Sie Gast bei uns sein und ein Unwohlsein feststellen, bleiben sie bitte auf Ihrem Zimmer und informieren Sie telefonisch die Mitarbeiter an der Rezeption, diese erreichen Sie unter 06074/87440.