

Aktuelle Informationen für die MIT ABSTAND besten Gäste

UNSER ZIEL: SCHUTZ UNSERER GESUNDHEIT – Mit Sinn und Verstand zum Hygienekonzept

Die letzten Monate haben es uns gezeigt: das höchste Gut, was wir haben, ist unsere Gesundheit! Daher steht diese bei der Erstellung unseres Hygiene- und Schutzkonzepts an erster Stelle.

Wir sind sportlich und werden versuchen, den Spagat zu schaffen zwischen den so wichtigen, teilweise auch einschränkenden Hygienemaßnahmen, der Wiederaufnahme unserer wirtschaftlichen Aktivität und dem, was uns so wichtig ist, nämlich Ihnen einen schönen und entspannten Hotelaufenthalt zu bieten.

Wir wollen Ihnen Erlebnisse bieten. Schöne Erlebnisse. Aber auch Ihre und die Gesundheit unserer Mitarbeiter schützen. Ein großes Projekt für uns alle! Wir sind sicher, dass wir dieses Projekt gemeinsam meistern werden und sagen DANKE für Ihr Verständnis und Ihre Hilfe!

LOS GEHT`S

1. Aktuelle Rechtslage im schönsten Bundesland Deutschlands

- Öffnungszeiten der Außengastronomie: 6.00 Uhr – 20.00 Uhr
- Öffnungszeiten der Innengastronomie: 6.00 Uhr – 22.00 Uhr
- Öffnung der Hotels für touristische Zwecke seit 30.05.2020
-

2. Was muss sein?

- Mindestabstand von 1,5m zwischen allen anwesenden Personen oder Trennvorrichtungen
- Einhalten der Abstände auf Laufflächen und im Toilettenbereich
- Maskenpflicht für Personal und Gäste
- Einhaltung der Husten- und Niesetikette
- Verzicht des Besuchs bei Kontakt zu Erkrankten oder Krankheitsanzeichen
- Reservierungspflicht im Restaurant | Tischzuweisung mit Registrierung der Kontaktdaten unter Berücksichtigung der DSGVO
- Zugangsbeschränkungen zur Minimierung der Personenzahl in Teilbereichen des Betriebs
- Begrenzung der Personenanzahl im Fahrstuhl auf 1. Ausnahme: Personen aus dem gleichen Zimmer
- Kontaktminimierung der Gäste zu Bedarfsgegenständen
- Alternativen zum Frühstücksbuffet
- Schutz- und Hygienekonzept
- Schulung und Qualifikation der Mitarbeiter
- Kommunikation der Maßnahmen an Gäste
- Ausschluss von Kontakt- und Verdachtspersonen
- Bereitstellung von Desinfektionsmöglichkeiten
- Reinigungs- und Lüftungskonzept
- Hygienestandards für Textilien

3. Was passiert nun konkret...

a. ...an der Rezeption?

- unsere Eingangstür ist zu den Öffnungszeiten für Sie geöffnet, ein Handkontakt zur Tür ist daher nicht notwendig
- Beim Betreten des Betriebs ist das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes Pflicht, das gilt ebenfalls für unsere Mitarbeiter
- Beim Check-in ist darauf zu achten, den Abstand von 1,5m einzuhalten
- die für den Check-in notwendigen Gegenstände (Stift, Unterlage, Zimmerkarte, Zahlkarten,...) werden im Bedarfsfall nach Gebrauch desinfiziert. Sollte dies nicht möglich sein, wird das Personal sich nach Kontakt mit gemeinsam genutzten Gegenständen die Hände desinfizieren
- die Teams für die eingeteilten Schichten bleiben gleich
- das Empfangspersonal benutzt Telefone, Tastatur und Stifte nicht abwechselnd. Bei Personalwechsel werden die Nutzungsgegenstände desinfiziert
- Person im Aufzug oder ausschließlich mit Personen aus demselben Zimmer

b. ... im Restaurant?

- das Restaurant hat bis 22.00 Uhr geöffnet
- Beim Bewegen im Restaurant besteht bei Ihnen und unseren Mitarbeitern Tragepflicht von einer Mund-Nasen-Bedeckung
- bei der Aufnahme der Bestellung wird ein Abstand von 1,5m zum Gast gewährleistet, so dass Sie keine Mund-Nasen-Bedeckung am Tisch tragen müssen
- das Restaurant wird durch die vorhandene Lüftungsanlage sowie durch regelmäßiges Öffnen der Fenster gut belüftet
- der Sommer kommt: unsere Terrasse lädt ebenfalls zum Verweilen ein
- es erfolgt eine Tischzuweisung. Bitte warten Sie vor dem Restaurant auf unsere Mitarbeiter. Sie werden zu Ihrem Tisch geführt
- Bei Gastwechsel im Restaurant erfolgt die Desinfektion der Tische und Stühle
- Unser Frühstücksbuffet findet unter strengen Hygienevorschriften statt
- Sollte einmal das Frühstücksbuffet nicht statt finden, erhalten Sie unsere köstlichen Frühstücksvariationen, welches einzeln serviert wird. Ihre Frühstücksauswahl ist am Vorabend an der Rezeption bekannt zu geben
- Speisekarten finden Sie mittels QR Code auf Ihrem Handy. Kein Handy? Kein Problem. Unser Serviceteam stellt Ihnen Einweg-Speisekarten zur Verfügung
- Getränke werden, soweit das möglich ist, in Flaschen zur Selbstbedienung serviert
- Gläser werden vom Servicepersonal unten angefasst
- Die Restaurantrechnungen werden bei Hausgästen auf das Zimmer gebucht und ist bei Check-out zu zahlen. Bei externen Gästen wird Kartenzahlung bevorzugt

c. ... in unserem Housekeeping-Bereich?

- die Reinigung der Gästezimmer erfolgt, wenn sich kein Gast im Zimmer befindet
- Während der Reinigungstätigkeiten trägt das Personal eine Mund-Nasen-Bedeckung sowie Einweghandschuhe
- Bei der täglichen Zwischenreinigung sind keine Desinfektionsmaßnahmen vorgesehen. Be cool - be green: helfen Sie mit und verzichten Sie auf die tägliche Zimmerreinigung!
- Während der Reinigungstätigkeiten werden die Fenster weit geöffnet
- die Betten werden nicht aufgeschüttelt
- Bei Gastwechsel werden alle Kontaktflächen nach der Reinigung zusätzlich gereinigt
- Nach der Reinigung eines Zimmers werden Handschuhe und Putzmaterialien, wie Tücher und Lappen gewechselt

d. ... in den Gästezimmern?

- Gästeartikel wurden weitestgehend entfernt
- Eine digitale Gästemappe steht Ihnen zur Verfügung

Stand: 29.05.2020