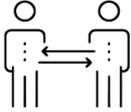




Maske

- Das Tragen eines MNS ist in allen öffentlichen Bereichen des Hotels und des Restaurants sowie am Frühstücksbuffet vorgeschrieben.
- Unsere MitarbeiterInnen halten sich an die gesetzlichen Vorgaben und sind mit MNS oder Gesichtsvisieren ausgestattet.
- Einwegmasken sind bei Bedarf an der Rezeption erhältlich.



ABSTANDSREGELUNG UND ZUGANGSBEGRENZUNG

- Wir achten darauf, dass der nötige Mindestabstand von 1,5m in allen Hotelbereichen stets eingehalten werden kann.
- In der Lobby, im Restaurant, beim Seminar oder in der Bar achten wir auf eine dem Raum angemessene Maximalzahl anwesender Personen und stellen Sitzgelegenheiten / Tische bereits mit adäquatem Abstand zur Verfügung.



HANDHYGIENE & DESINFEKTIONSMÖGLICHKEITEN

- Wir haben die Anzahl an Desinfektionsständern in unseren Hotels erhöht und unsere Mitarbeiter sind ebenfalls mit Möglichkeiten zur Hände- und Oberflächendesinfektion ausgestattet.
- Sie finden an allen wesentlichen Kontaktpunkten die Möglichkeit zur Desinfektion, wie zum Beispiel in der Lobby, vor Restaurant, Bar oder Seminarraum.
- Öffentliche Toiletten im Hotel werden in stark intensivierten Intervallen unter Einhaltung strenger Hygienestandards gereinigt und desinfiziert. Sie haben dort immer die Möglichkeit Ihre Hände zu waschen und zu desinfizieren.



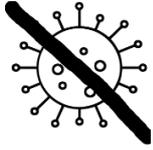
INFOPOINT REZEPTION & KONTAKTLOSES BEZAHLEN

- Im Rezeptionsbereich sind Sie und unsere Mitarbeiter durch eine Plexiglaswand getrennt und geschützt.
- Sämtliche Oberflächen und Geräte und Zimmerschlüssel werden nach jedem Gebrauch sorgfältig desinfiziert.
- Bitte benutzen Sie die Möglichkeit Ihre Rechnungen im Hotel kontaktlos per Kreditkarte zu bezahlen.
- Unsere Rezeptionsmitarbeiter sind für alle Maßnahmen geschult und sind Ihre ersten Ansprechpartner, wenn Sie sich unwohl oder krank fühlen.



BLICKKONTAKT statt HÄNDESCHÜTTELN

- Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen mit Blickkontakt für alle Fragen zur Verfügung und halten die physische Distanz zu unseren Gästen ein.
 - Wir bitten auch unsere Gäste auf Händeschütteln bei Begrüßung anderer Personen zu verzichten.
-



UMFASSENDES HYGIENE- UND REINIGUNGSKONZEPT

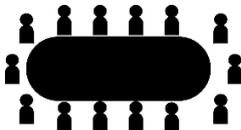
- Unsere bereits hohen Reinigungsstandards wurden überarbeitet und um zusätzliche Desinfektionsmaßnahmen und strenge Verhaltensregeln ergänzt.
- Reinigungsprodukte und Desinfektionsmittel sind in Ihrer Wirksamkeit aufeinander und natürlich auf Wirksamkeit zur Virenbekämpfung abgestimmt.
- In allen Hotelbereichen ist eine regelmäßige, in kurzen Zeitabständen erfolgende Desinfektion von Oberflächen und häufigen Berührungspunkten sichergestellt.



Sicher fühlen im Zimmer

Alle Zimmer werden 24 Stunden nach Abreise der Gäste gesperrt und erst dann wieder gereinigt und belegt.

- Unsere Reinigungskräfte
 - wechseln Einweghandschuhe und Reinigungstücher nach jedem Zimmer und
 - Führen als letzten Schritt eine gründliche Desinfektion durch.
- Wir verzichten in den Zimmern auf: Bettschals / Zierkissen / Zeitschriften / Gästemappe
- Wir halten stets strenge HACCP Vorschriften ein und desinfizieren sämtliche Tische/ Sitzgelegenheiten/ Berührungspunkte sorgfältig nach jedem Gast



Sicher fühlen im Seminarbereich

- Wir beachten die gesetzlichen Vorgaben genau und unsere Bankett-Mitarbeiter sind Ihre kompetenten Ansprechpersonen rund um Buchungen und Verschiebungen.
- Wir achten im Vorfeld auf den möglichen Mindestabstand von 1,5 m im Seminarraum & stellen die Desinfektionsmöglichkeiten für Hände & Oberflächen zur Verfügung.
- In den Pausen werden die Räumlichkeiten bestmöglich gelüftet.



INTENSIVE TRAININGS UND SCHULUNGEN FÜR UNSERE MITARBEITER

- Gemeinsam mit unseren Reinigungspartnern haben wir unsere Mitarbeiter in allen Bereichen auf neue Prozesse und Maßnahmen vorbereitet.
- Gezielte Schulungsmaßnahmen für unsere Hausdamen & Housekeeping Teams werden laufend aufgefrischt.



PERSONALPLANUNG & MONITORING

- Wir achten bei der Einteilung unserer Mitarbeiter auf getrennte Schichten. Damit können wir bei unerwarteten Krankheitsfällen Infektionsketten rasch nachvollziehen.
 - Sämtliche Sicherheits- und Schutzmaßnahmen werden von der Hoteldirektion verantwortet und mehrmals täglich überprüft.
 - Vor Dienstantritt wird jedem Mitarbeiter die Temperatur gemessen.
-



RESTAURANT UND SEMINARE

Zusätzlich zu 1,5m Abstand, begrenzter Personenanzahl und Desinfektionsmöglichkeiten haben wir die Möglichkeit geschaffen das

Frühstück als Roomservice bei Vorbestellung anzubieten. Wir halten stets strenge HACCP Vorschriften ein und desinfizieren sämtliche Tische, Sitzgelegenheiten und Berührungspunkte sorgfältig nach jedem Gast.