

Sehr geehrte Gäste,

wir haben uns ein Hygienekonzept erstellt, das zum Einen innerbetriebliche Regelungen beinhaltet und zum Anderen Maßnahmen bei Tätigkeiten mit Gästekontakt.

Unsere Mitarbeiter sind darüber informiert (belehrt).

Für Sie wichtig zu wissen ist:

Alle notwendigen Schutz- und Hygienebestimmungen werden durch Piktogramme erläutert.

Der Check-in-Prozess erfolgt mit Abstand auch zwischen Gast und „dem Empfänger“ (ERNA). Zur Zeit erfolgt die Unterbringung nach dem 2-Haushalte-dürfen-miteinander-Prinzip.

Bei Gastkontakt wird durch die Mitarbeiter ein Mund- und Nasenschutz oder Gesichtsschutz getragen, sofern Mindestabstand nicht gewährleistet werden kann.

Desinfektionsspender stehen an den Eingängen der Speiseräume und beim Check in zur Verfügung, an den allen Gästen zugänglichen Toiletten gibt es Seife und Einweghandtücher. Die Toiletten werden regelmäßig (mit Nachweis) gereinigt. Türklinken und Armaturen werden desinfiziert.

Die Mitarbeiter müssen täglich bei Dienstantritt per Unterschrift bestätigen, dass sie keine Symptome aufweisen.

Für die Mahlzeiten werden Zeitfenster eingerichtet, die einzuhalten sind. Die Familien werden so platziert, dass ein Mindestabstand eingehalten wird, (Hinweise auf den Tischen und bei der Anreise).

Neben dem vorbereiteten Geschirr, Besteck und „Grundbedarf“ an Brot /Brötchen, Wurst, Käse usw. wird zusätzlich serviert. Beim Servieren wird durch die Mitarbeiter eine Mund- und Nasenbedeckung getragen.

Für die Reinigung von Geschirr und Besteck wird die Spülmaschine verwendet. Dabei sind Temperaturen größer 60 Grad Celsius für die Reinigungslösung und von mindestens 65 Grad Celsius für die Klarspülung einzuhalten. Es sind bei jedem reinigenden Spülgang entsprechend wirksame Tenside/Spülmittel zu verwenden.

Alle Arbeitsmaterialien werden heiß gewaschen und gereinigt.

Wenn Sie noch weitere Informationen wünschen, fragen Sie uns.