



Entspannt und sicher durch unsere verstärkten Hygienestandards

Sehr geehrte Gäste,
Sehr geehrte Interessenten,

als mehrfach prämiertes familiengeführtes Kongress- und Kulturzentrum, gilt für uns seit jeher, dass Ihre **Gesundheit und Sicherheit** sowie die unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter stets oberste Priorität haben!

In den vergangenen Wochen haben wir daher unsere hohen **Hygiene- und Sicherheitsstandards** - welche an vielen Stellen weit über die Empfehlungen von Experten hinaus gehen - in Zusammenarbeit mit den Gesundheitsbehörden sowie unseren professionellen Partnern umfangreich erweitert und der aktuellen Lage angepasst.

Wir freuen uns Ihnen im weiteren Verlauf einen Teil unserer Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen zu erläutern, welche sich ständig dem **aktuellen Geschehen** anpassen und der dynamischen Entwicklung folgen.

Im Namen aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bedanken wir uns für **Ihre Treue** sowie das in uns gesetzte Vertrauen!

Mit freundlichen Grüßen

Laura Groll
Geschäftsleitung



Allgemein

- » das Tragen eines **Mundnasenschutzes** ist zur Sicherheit aller in sämtlichen öffentlichen Bereichen Pflicht (es besteht die Möglichkeit einen Mundnasenschutz vor Ort zu erwerben)
- » während dem Check-in und Check-out Vorgang sowie bei allgemeinen Rezeptionsanliegen, schützen **Plexiglasscheiben** Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen
- » Abstandsmarkierungen in der Lobby sowie in allen anderen öffentlichen Bereichen helfen dabei, **Mindestabstände** sicher einhalten zu können
- » markierte Laufwege nach dem **Einbahnstraßenprinzip** gewährleisten den gesonderten Ein- und Ausgang in allen öffentlichen Bereichen
- » **Aufzüge** dürfen zeitgleich von maximal zwei Gästen, beziehungsweise Personengruppen zwei verschiedener Haushalte / Zimmer genutzt werden
- » eng getaktete Reinigungszyklen garantieren die **Desinfizierung** sensibler öffentlicher Bereiche und speziell Lichtschalter, Aufzugsknöpfe, Türklinken sowie anderer Flächen
- » Zimmerkarten, Kugelschreiber oder ähnliche Gegenstände werden nach **jedem Kontakt** desinfiziert
- » **zahlreiche Spender** mit Desinfektionsmitteln stehen in allen öffentlichen Bereichen zu Verfügung
- » die gesamte Hotelreinigung findet gemäß den neuesten Anforderungen des Robert Koch-Institutes (RKI) mit **erhöhter Reinigungsfrequenz** statt
- » **kontaktloses Bezahlen** wird im gesamten Hotel präferiert



(Zusätzlich zu den allgemeinen Hinweisen)

Mitarbeiter

- » halten **Abstand**
- » bleiben bei **kleinsten Krankheitssymptomen** zu Hause
- » tragen je nach Tätigkeitsbereich **Schutzbekleidung** wie Mundnasenschutz oder Einmalhandschuhe und sind mit Desinfektionsmitteln ausgestattet
- » halten die täglichen Hygienevorschriften ein und sind darauf **geschult**
- » sind für den Notfall vorbereitet und **trainiert** und handeln gemäß fest definierter Notfall-Richtlinien
- » achten darauf **Infektionsanzeichen** bei Gästen zu erkennen und leiten umgehend weitere Maßnahmen ein (betroffenen Gast ansprechen und falls nötig zu separieren)
- » befolgen eng getaktete **Reinigungszyklen**



(Zusätzlich zu den allgemeinen Hinweisen)

Zimmer

- » wird auf Wunsch während des Aufenthaltes **nicht betreten**
- » die Reinigung erfolgt unter **höchsten Hygienestandards**
- » Gebrauchsgegenstände wie die TV-Fernbedienung oder das Telefon werden nach jeder Belegung **desinfiziert**
- » bewusster **Verzicht** auf Informationsunterlagen - Broschüren und Flyer stehen digital auf der Hotelwebsite zur Verfügung oder können telefonisch erfragt werden
- » jedes Zimmer wird erst nach Abreise gereinigt, bevor es **versiegelt** an den nächsten Gast übergeben wird
- » die gesamte Wäsche wird professionell nach **RAL Gütezeichen 992-2** (Krankenhauswäsche) und gemäß den Richtlinien des Robert Koch-Institutes gereinigt



(Zusätzlich zu den allgemeinen Hinweisen)

Gastronomie

- » Lebensmittel und Getränke werden nach den aktuellen **HACCP-Vorgaben** sowie behördlichen Empfehlungen zur Lebensmittelsicherheit gelagert und verarbeitet
- » Arbeitsmittel werden personenbezogen verwendet und nach jeder Schicht **desinfiziert**
- » die Tischwäsche wird professionell nach **RAL Gütezeichen 992-2** (Krankenhauswäsche) und gemäß den Richtlinien des Robert Koch-Institutes gereinigt
- » um Hygienestandards zu gewährleisten, ist es nötig vermehrt auf **Einmalverpackungen** oder abgepackte Portionen zurückzugreifen
- » **Einwegspeisekarten** sorgen für zusätzliche Sicherheit
- » Restaurantbesuche sind ausschließlich und nach vorheriger personenbezogener **Reservierung** möglich
- » Warteschlangen werden durch **feste Tischzuordnungen** minimiert
- » **drei Außenterrassen** stehen für Gastronomie an der Luft zur Verfügung
- » reduziertes Gästeaufkommen durch **Abstandsregeln**, die über behördliche Vorschriften hinausgehen
- » nach Bedarf und Gästeaufkommen werden **Essenszeiten** verlängert
- » das **Frühstück, Mittag- und Abendessen** findet in gewohnt hoher Qualität statt
- » Mitarbeiter bedienen auf Wunsch des Gastes direkt am **Buffet hinter Plexiglas** oder bringen Speisen und Getränke unter Verwendung von Servierwägen an den Tisch
- » Möglichkeit den **Zimmerservice** mit Speisen und Getränken zu nutzen (die Bestellung wird vor der Zimmertür abgestellt und auch dort wieder abgeholt)
- » Alternativ steht eine Auswahl an „To Go“-Komponenten (in Form eines **Lunchpaketes**) zur Verfügung



(Zusätzlich zu den allgemeinen Hinweisen)

Veranstaltungen

- » direkte **ICE-Anbindung** des Hotels (150 m) erspart Transfers mit Bus oder Taxi
- » vielfältige und flexible Raumkonzepte verteilt auf verschiedenen Ebenen, garantieren den **Abstand** zwischen Teilnehmern und Gruppen gleichermaßen
- » wann immer möglich, werden Veranstaltungen ohne Aufpreis in **größere Räumlichkeiten** (Tagungs- und Kongressräume von 12 bis 2.500 m²) umgebucht
- » zusätzliche Trennwände und modernste Tagungs- und Videotechnik (Live-Übertragung), lassen Veranstaltungsformate **jeder Art** sicher stattfinden
- » alle Räumlichkeiten verfügen über bodentiefe Fensterfronten und / oder modernste Lüftungssystemen, um die **Frischlufzufuhr** zu gewährleisten
- » großzügige **Außenflächen** für Events unter freiem Himmel
- » **Besuchernavigation** mit geöffneten oder berührungslos passierbaren Türen
- » gesonderte **Ein- und Ausgänge** in allen Veranstaltungsräumlichkeiten
- » **aktualisierte** Bestuhlungspläne berücksichtigen die neuen Sicherheitsabstände
- » behördlich verpflichtete personenbezogene **Gasterfassung**, zur Nachverfolgung von Infektionen mit Covid-19 (Frühwarnsystem zum Schutz aller)
- » die **Bewirtung** außerhalb von Restaurants (wie Kaffeepausen), kann portioniert am Platz im Veranstaltungsraum erfolgen
- » eng getaktete Reinigungszyklen garantieren die **Desinfizierung** sensibler Oberflächen, Materialien und Technik, sowie anderer Flächen
- » die Tischwäsche wird professionell nach **RAL Gütezeichen 992-2** (Krankenhauswäsche) und gemäß den Richtlinien des Robert Koch-Institutes gereinigt



(Zusätzlich zu den allgemeinen Hinweisen)

Wellness

- » diverse Anwendungs- und Behandlungsräume, verteilt auf verschiedene Bereiche, garantieren den **sicheren Abstand** zwischen den Gästen
- » alle Anwendungen sind ausschließlich und nach vorheriger personenbezogener **Reservierung** möglich
- » Termine und Räumlichkeiten werden mit **erweiterten Pausenzeiten** vergeben, welche die gründliche Reinigung, Lüftung und Desinfektion gewährleisten
- » **persönliche Abholung** und Geleit des Gastes durch den Anwender an der Hotelrezeption
- » Anwender tragen **Mundnasenschutz und Einmalhandschuhe**
- » die gesamte Wäsche wird professionell nach **RAL Gütezeichen 992-2** (Krankenhauswäsche) und gemäß den Richtlinien des Robert Koch-Institutes gereinigt
- » nach der Eröffnung der **Sauna- und Solelandschaft**, kommt es auch in diesen Bereichen zu entsprechenden Abstandsvorkehrungen und verstärkten Hygienemaßnahmen