



Unser Hygienekonzept für Ihren sicheren Aufenthalt

Die Gesundheit und das Wohlergehen unserer Gäste und Mitarbeiter hat für uns höchste Priorität. Wir informieren Sie gerne über die Maßnahmen, die wir als Reaktion auf die Ausbreitung des Coronavirus SARS-CoV-2 ergriffen haben. Sie basieren selbstverständlich auf den lokalen Verordnungen und Empfehlungen von Geschäftspartnern, Verbänden, Instituten und örtlichen Behörden.

Wir haben jede Abteilung des Hauses überprüft und zusätzliche, strenge Hygienestandards implementiert, um die Sicherheit unserer Gäste und Mitarbeiter zu gewährleisten. Diese umfassen sämtliche Schritte von Handwaschhygiene und Vorgaben zu Reinigungsprodukten bis hin zu Reinigungsverfahren für Gästezimmer und öffentliche Bereiche. Zudem haben wir das **SGS Institut Fresenius** damit beauftragt, unser Hygienekonzept zu überprüfen und mit **Zertifikat** zu auditieren.

Abstands- und Hygieneregeln:

- Die Einhaltung der **Abstandsregelungen** ist oberstes Gebot für die Eindämmung der Ansteckungsrisiken. Optische Markierungen, Trennwände und Hinweisschilder helfen Ihnen, die Distanz in allen relevanten Bereichen einzuhalten.
- Unsere Mitarbeiter tragen spezielle **Schutzkleidung** und erhalten regelmäßig **Hygieneschulungen** zur fortlaufenden Sensibilisierung.
- Wir garantieren einen weitgehend **kontaktfreien Betrieb** ohne Leistungseinschränkung – vom Check-In über Speise- und Getränkeverzehr bis hin zur Bezahlung.

Sauberkeit und Desinfektion:

- **Handdesinfektion** steht an allen Kontaktstellen in öffentliche Bereiche zur Verfügung, den Eingängen, der Rezeption, im Tagungsbereich, den Restaurants und an den Aufzügen.
- Die **Reinigungsintervalle** wurden in den öffentlichen Bereichen erhöht mit besonderem Augenmerk auf Bereiche mit hohen Berührungspunkten. Türklinken, Handläufe, Griffe, Schalter, Rezeptionsschalter, Flächen und Bedientaster der Aufzüge werden mehrmals täglich gereinigt.
- **Zusätzliche Ressourcen** und noch strengere Verfahren für die gründliche Reinigung unserer Apartments wurden eingeführt. Ein **Raumsiegel** an Ihrer Zimmertür signalisiert Ihnen, dass das Zimmer seit der gründlichen Reinigung und Desinfektion nicht mehr betreten wurde.

Restaurant- und Tagungsbereich:

- Die **Kapazitäten** wurden reduziert, die Möblierung und die Abläufe für Frühstück den Erfordernissen angepasst – vor und hinter den Kulissen.
- Auch unsere **Zu- und Vorbereitungsprozesse**, vor allem in der Küche, sind schon immer auf höchstmögliche Hygiene-Sicherheit ausgerichtet.
- Sprechen Sie uns an, wir informieren Sie gerne über unsere neuen, **angepassten Restaurantkonzepte**.



Unsere Mitarbeiter sind sicher im Umgang mit den neuen Hygienestandards. Sie sind angewiesen, diese lückenlos einzuhalten und streng zu überwachen. **Bitte befolgen Sie die daher Anweisungen unserer Mitarbeiter**, die diese Aufgabe sehr ernst nehmen. Zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutze Ihrer Mitmenschen.

Vielen Dank.