



Sauberkeit 2.0

In den kommenden Monaten werden unsere Gäste eine Reihe von Ergänzungen des Reinigungsprotokolls feststellen, mit denen wir noch höhere Sauberkeitsstandards erreichen. Zu unseren neuen Schwerpunkten zählen:

- **Oberflächen:** Covid-19 hat unser aller Bewusstsein für die Bedeutung der Sauberkeit von berührungsintensiven Oberflächen geschärft. In öffentlichen Bereichen werden unsere strengen Reinigungsprotokolle ergänzt, die vorschreiben, dass die Oberflächen gründlich mit Desinfektionsmitteln, die auch in Krankenhäusern verwendet werden, behandelt werden und dass diese Reinigung häufiger durchgeführt wird. Auch für unsere Gästezimmer haben wir die strengen Richtlinien ebenfalls ergänzt und stellen sicher, dass alle Oberflächen gründlich mit krankenhaustauglichen Desinfektionsmitteln gereinigt werden.
- **Gästekontakt:** Um das Risiko einer Übertragung von Mensch zu Mensch zu mindern, haben wir in der Lobby Hinweise installiert, die unsere Gäste daran erinnern, Richtlinien zur Abstandshaltung einzuhalten. Unsere öffentlichen Bereiche, sei es nun Lobby, Bibliothek oder Frühstücksräume, sind so großzügig ausgelegt, dass genug Raum für den nötigen Abstand besteht. Eine durchsichtige Trennwand am Empfangstresen bietet Gästen und Mitarbeitern ein zusätzliches Maß an Sicherheit. Unsere Mitarbeiter sind allesamt mit Masken und Handschuhen ausgestattet (entsprechend der jeweils aktuellen Verordnung). Wir stellen darüber hinaus zusätzliche Händedesinfektionsstationen für unsere Gäste auf. Wenngleich unsere Öffnungszeiten der Hotelbar entsprechend der Richtlinien der Gastronomie angepasst werden, so bestücken wir gerne die Minibar nach den Wünschen der Gäste. Seit dem 28.12.2021 sind unsere Gäste verpflichtet, in den öffentlich zugänglichen Hotelbereichen eine FFP2-Maske zu tragen.
- **Lebensmittelsicherheit:** Unser Lebensmittelsicherheitsprogramm umfasst erweiterte Hygienerichtlinien für alle Mitarbeiter im Betrieb – samt Hygiene- und Desinfektionspraktiken. Alle Mitarbeiter, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, werden schon heute in der sicheren Zubereitung und Handhabung von Lebensmitteln geschult. Diese werden regelmäßig durch unabhängige Audits überprüft. Unser Frühstücksbuffet haben wir durch ein a la carte Menu ersetzt, der Gast kann am Vorabend aus einem reichhaltigen Angebot sein individuelles Frühstück zusammenstellen, welches ihm an seinem Tisch serviert wird.