

SCHIEFER

HOTEL | RESTAURANT | BAR | LOUNGE

Konzept zu den Auflagen im Umgang mit der Corona-Pandemie in den Räumen des Hotel Schiefer

Nur wenn es uns gelingt, Euch, unseren lieben Gästen, Sicherheit und Vertrauen zu geben, werden wir in der Lage sein, langsam aber sicher den Weg in die „neue Realität“ mit weiteren Lockerungen finden zu können. Hierzu gehört ein souveräner und konsequenter Umgang mit folgenden Regeln, die gleichermaßen im Innen- wie im Außenbereich gelten:

1. Es gelten auf alle öffentlichen Verkehrsflächen die allgemeinen Mindestabstände von mindestens 150cm zwischen den Gästen.
2. Daten werden mittels der üblichen Meldescheine erfasst.
3. Am Eingang ist ein kontaktloses Handdesinfektionsgerät positioniert, das von allen Gästen genutzt werden kann.
4. Gäste müssen, wenn sie sich auf den Verkehrswegen innerhalb des Hotels bewegen, einen Mund-Nase-Schutz tragen.
5. Das Personal muss beim Service an der Rezeption einen Mund-Nase-Schutz tragen.
6. Sollten sich vor dem Eingangsbereich Warteschlangen bilden, werden diese durch Markierungen am Boden voneinander getrennt.
7. Alle Oberflächen eines Hotelzimmers werden nach jeder Belegung desinfiziert.
8. Türgriffe, Handläufe und öffentliche Sanitärbereiche werden regelmäßig mittels einer Sprühdeseinfektion desinfiziert.
9. In den Sanitärbereichen und auf den Verkehrswegen sind die üblichen Mindestabstände von 150cm einzuhalten.
10. Alle Gegenstände möglicher gemeinsamer Nutzung wurden aus den Zimmern entfernt oder werden nach jeder Belegung desinfiziert.

SCHIEFER

HOTEL | RESTAURANT | BAR | LOUNGE

11. Aus Gründen der Sicherheit wurden die Minibars ausgeräumt. Sollte es Getränkewünsche geben, steht Ihnen dafür das Restaurant oder der Zimmerservice zur Verfügung.
12. Grundsätzlich bieten wir kein Frühstück an. Damit Sie unser Haus nicht hungrig verlassen müssen, stellen wir Ihnen in unserer Frühstücksecke ein abgedecktes und mit ihrer Zimmernummer gekennzeichnetes Frühstück bereit, welches Sie vor Ort oder in Ihrem Zimmer verzehren dürfen. Dieser Service ist für Sie kostenfrei.
13. Der Bezahlvorgang mit Bargeld wird mittels eines Übergabetellers abgewickelt, um Berührungen zwischen Gast und Servicekraft zu vermeiden. Kontaktloser Zahlungsverkehr wird bevorzugt. Es gibt keine Summenbegrenzung.
14. Es gelten sowieso unsere strengen Richtlinien des Hygiene Eigenkontrollsystems HACCP. Gastronomieküchen sind hygienisch reine Bereiche, so dass es für den Umgang mit Speisen keiner gesonderter Regeln bedarf.
15. Wir achten auf die Gesundheit unsere Mitarbeiter. Darum werden unsere Mitarbeiter nicht eingesetzt, sollten sie Erkältungssymptome aufweisen.
16. Grundsätzlich stehen wir immer für alle Fragen und Wünsche gerne zur Verfügung.
17. Servicepersonal schenkt unseren Gästen auch unter der Maske ein Lächeln.

Das Gastgewerbe kann grundsätzlich Hygiene, da dieses Thema sowieso zu unserem Alltag gehört. Darum kümmern wir uns um alles Notwendige, damit Ihr entspannt zu uns kommen könnt.

Bleibt bitte gesund und munter!

Euer Team Gastro Urban

www.ilovegoslar.de

