

Hygienekonzept

Mit Sorgfalt und strenger Hygiene werden wir gemeinsam unserer Verantwortung für die Eindämmung des Corona Virus gerecht. Gerne informieren wir Sie daher über die in unserem Haus geltenden, verschärften Hygienemaßnahmen.

Allgemeine Maßnahmen

Alle Gäste und Mitarbeiter werden bezüglich der verschärften Hygienemaßnahmen geschult. Die Einhaltung der Maßnahmen wird streng kontrolliert und protokolliert.

Handdesinfektionsmittel stehen in öffentlichen Bereichen sowie im Servicebereich zur Verfügung.

Alle Mitarbeiter sind angehalten, den Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten, wo ein Einhalten des Mindestabstandes nicht möglich ist, wird mit Mund-Nase-Bedeckung gearbeitet. Bei Mitarbeitern mit Gastkontakt ist das Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung obligatorisch.

Die Mitarbeiter werden mit ausreichend Mund-Nase-Bedeckungen ausgestattet. Beim Tragen des Mund-Nase-Schutzes wird auf korrekte Handhabung, maximale Tragedauer und regelmäßige Reinigung bei mindestens 60°C geachtet. Die Mitarbeiter werden über die korrekte Händehygiene und Nies- und Hustenetikette geschult.

Die Mitarbeiter sind angehalten, Arbeitskleidung hygienisch zu reinigen und aufzubewahren. Die Möglichkeit der Reinigung und Aufbewahrung im Betrieb ist gegeben.

Auf Körperkontakt wie Händeschütteln, Umarmungen und Schulterklopfen mit Gästen und unter Kollegen wird verzichtet.

Daten von allen Gästen und Mitarbeitern werden erfasst, um die Infektionskette bei einer möglichen Infektion nachvollziehen zu können.

Bei Verdacht auf eine Infizierung mit COVID 19 besteht ein betrieblicher Pandemieplan mit konkreten Maßnahmen.

Folgende Desinfektionsmittel werden benutzt:

Oberflächen: Heliosept Medical Spray, Hagleitner hygienicPLUS

Händedesinfektion: Hagleitner septLiquid Sensitive

Desinfektionstücher: Hagleitner hup DISINFECT

Restaurant

Servicebereich

Alle Servicemitarbeiter tragen eine Mund-Nase-Bedeckung und sind angehalten, den Sicherheitsabstand, wo möglich, einzuhalten. Vor dem Servieren von Speisen und Getränken, nach dem Abräumen von schmutzigem Geschirr, beim Kassieren, nach Gästekontakt sowie regelmäßig zwischendurch wird Handdesinfektionsmittel benutzt. Die Oberflächen sowie Arbeitsgeräte werden nach dem Gebrauch bzw. zwischendurch regelmäßig desinfiziert. Die Mitarbeiter sind angehalten, Arbeitsgeräte möglichst personenbezogen zu nutzen und auch im Office Bereich und bei der Essensausgabe auf ausreichend Sicherheitsabstand (mind. 1,5 m) zu achten.

Gäste werden von Servicemitarbeitern zum Tisch begleitet, um zu gewährleisten, dass nur gereinigte Tische wieder belegt werden. Die Präsentation der Speisekarte geschieht kontaktlos über tragbare Tafeln bzw. digital über eine digitale Speisekarte.

Gäste sind angehalten, beim Betreten des Betriebes und bei Bewegungen im Gebäude eine Mund-Nase-Bedeckung zu tragen, ausgenommen am Tisch.

Tischdecken werden vor jedem Gastwechsel ausgetauscht, die Stühle, insbesondere Armlehnen vor jeder Neubelegung desinfiziert. Die Menagen werden nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert.

Bei der Bestuhlung wurde der Sicherheitsabstand von 1,5 m zwischen den Sitzplätzen beachtet.

Die Türklinken im öffentlichen Bereich werden stündlich desinfiziert.

Küche

Alle Mitarbeiter sind angehalten, den erforderlichen Sicherheitsabstand von 1,5 m einzuhalten. Arbeitsmittel werden wenn möglich personenbezogen genutzt, ansonsten nach Gebrauch desinfiziert. Die HACCP Standards werden beachtet und dokumentiert, sämtliche Oberflächen und Türgriffe regelmäßig desinfiziert. Arbeitskleidung, Spüllappen und Putztücher werden hygienisch gereinigt.

Öffentliche Toiletten

Wände, Fußboden und Abflüsse werden täglich gereinigt. WCs, Urinale, Waschbecken und Armaturen werden mehrmals täglich gereinigt. Wisch- und Putztücher werden nach jeder Anwendung gewechselt. Seifen- und Desinfektionsspender werden mehrmals täglich kontrolliert und gegebenenfalls aufgefüllt, ebenso Toilettenpapier und Papiertuchspender. Es werden Einmalpapiertücher zur Verfügung gestellt, auf Handtücher für mehrmaligen Gebrauch sowie Luft-Handtrockner wird verzichtet.

Bei Waschbecken und Urinalen ist gewährleistet, dass der Mindestabstand eingehalten werden kann. Papiereimer werden mehrmals täglich geleert.

Beim Zugang zu den öffentlichen Toiletten wird auf automatische Schiebetüren umgestellt.

Hotel

Die Hotelzimmer werden nach strengen Hygienevorschriften gereinigt. Dabei wird mit einer Lappen-Ampel gearbeitet. Die Lappen werden nach jedem Zimmer gewechselt. Sämtliche Oberflächen, Klinken und Lichtschalter werden desinfiziert. Die Mitarbeiter tragen einen Mund-Nase-Schutz.

Im Rezeptionsbereich sorgt eine Trennwand zwischen Gästen und Rezeptionsmitarbeiter für Infektionsschutz, außerdem tragen sämtliche Mitarbeiter eine Mund-Nase-Bedeckung. Gäste werden angehalten, wenn möglich bargeldlose Zahlungsmethoden zu nutzen. Kreditkartenterminals werden nach jeder Nutzung desinfiziert, bei Barzahlung wird auf direkten Kontakt zwischen Gast und Mitarbeiter verzichtet. Nach Gästekontakt und regelmäßig zwischendurch nutzen die Mitarbeiter Handdesinfektionsmittel. Die Arbeitsmittel werden, wenn möglich, personenbezogen genutzt und regelmäßig desinfiziert.

Vor dem Rezeptionstresen sorgen Abstandslinien für die Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5m.

Tagungsbereich

Für jeden Seminarraum ist eine Begrenzung der Personenzahl festgelegt, um den Mindestabstand zwischen den Teilnehmern zu gewährleisten. Die Seminarräume werden regelmäßig gelüftet und Oberflächen und Türklinken desinfiziert.

Die Snacks in den Pausen werden einzeln abgepackt im Seminarraum serviert.

Bei der Organisation der Seminare wird für Pausenstaffelung gesorgt um auch im Pausenraum den Mindestabstand gewährleisten zu können.

Beauty- und Vitallounge

Die Mitarbeiter tragen durchgehend eine Mund-Nase-Bedeckung. Die Gäste werden in der Hotellobby abgeholt und direkt in den Behandlungsraum gebracht. Sämtliche Arbeitsmittel werden personenbezogen genutzt und nach jedem Gastkontakt gereinigt und desinfiziert. Türklinken und Oberflächen werden regelmäßig desinfiziert. Nach Gästekontakt und regelmäßig zwischendurch nutzen die Mitarbeiter Handdesinfektionsmittel.

Regensburger Refugium

Die Saunen müssen auf mindestens 90°C geheizt werden, Infrarotkabine und Dampfbäder bleiben geschlossen.

Die Abstandsregelung von 1,5 m sind einzuhalten, auch innerhalb der Saunen und an den Liegeplätzen. Bitte verschieben Sie die Liegen nicht!

Eine Maskenpflicht innerhalb des Refugiums besteht nach den Umkleiden nicht.

Am Eingang steht Handdesinfektionsmittel für Gäste zur Verfügung. Türklinken und Oberflächen werden regelmäßig desinfiziert.