

ZOLLERSTEIGHOF

Hygienekonzept



Hygienemaßnahmen 2. Restart

Allgemein:

Desinfektionsmittelpender:

befinden sich zahlreiche im ganzen Haus & Terrasse verteilt

z.B. an Ein- und Ausgängen, bei den Toiletten und vor dem Restaurant, von denen Sie gerne Gebrauch machen dürfen.

Schutz der Mitarbeiter:

unseren Mitarbeitern stehen in regelmäßigen Abständen Testangebote zur Verfügung, zudem ist ein großer Teil der Mitarbeiter bereits mit einem entsprechenden Impfstoff geschützt.

Raumluft:

Unsere Restaurantbereiche sind mit einer Luftfilteranlage, sowie zusätzlichen UV-Licht-Filtergeräten ausgestattet, welche 99,9 % der Viren und Bakterien direkt am Ort ihrer Entstehung durch Ionisierung deaktivieren. Diese Technik hat sich seit vielen Jahren in Kliniken und Reinräumen bewährt. Zudem werden unsere Restaurantbereiche täglich und permanent gelüftet.

Türklinken:

Die Türklinken in öffentlichen Bereichen sind alle mit dem ALB-Stoffe ProtectME Touch Türgriffbezug ausgestattet, dieser ist aus antiviral und antibakteriell wirkenden Silber- und Kupferfasern hergestellt. Auf den Bezug übertragene Viren und Bakterien werden auf dem Textil abgetötet -> labortechnisch geprüft.

Sauna: Diese steht Ihnen derzeit aufgrund der gesetzlichen Auflagen leider nicht zur Verfügung.

Restaurant und Hotel: Wir begrüßen Sie mit Maske und ohne Körperkontakt, aber dennoch nicht weniger herzlich. Im gesamten Haus ist ein Mund-Nasenschutz zu tragen. Masken können gerne auch bei uns an der Rezeption erworben werden, falls Sie Ihre zu Hause vergessen haben sollten.

Für eine schnellere und sichere Kontaktnachverfolgung haben wir in unserem Hotel und Restaurant die „Luca-App“ eingerichtet. Auf den einzelnen Tischen finden Sie QR-Codes, die Sie ganz einfach über die App einscannen können. Verwendete Kugelschreiber werden zusätzlich nach jeder Nutzung desinfiziert. Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig und ausreichend auf die einzuhaltenden Regeln geschult und über tagesaktuelle Änderungen informiert. Somit ist z.B. das tägliche Wechseln der Arbeitskleidung und regelmäßiges Händewaschen und Desinfizieren eine Selbstverständlichkeit.

Bei Flächen in öffentlichen Bereichen wie Tresen, Tische und Türen etc. findet jeden Tag mehrfach eine Reinigung mit geeigneten Desinfektionsmitteln statt

Bei der Zimmerreinigung wird auf den Einsatz von viruziden Reinigungsmitteln Wert gelegt und unsere Bettwäsche sowie Handtücher werden standardmäßig mit antiviralem Waschmittel gewaschen. Außerdem wechseln die Reinigungskräfte nach jedem Zimmer die Handschuhe und alle Reinigungslappen. Der Restaurant- und Frühstücksbereich wird in regelmäßigen Abständen gelüftet und desinfiziert.

Wir haben unser Frühstücksbuffet so angepasst, dass Einweghandschuhe für Sie bereitstehen und die Entnahmezangen mit dem ALB-Stoffe ProtectME Touchbezug versehen sind. Zudem haben wir das Frühstücksbuffet mit einem Spuckschutz versehen, der in regelmäßigen Abständen gereinigt und desinfiziert wird. Natürlich wurden alle Speisen frisch zubereitet und bei Bedarf hygienisch verpackt. Bei der Bedienung am Buffet ist das Tragen einer medizinischen Maske Pflicht. Unsere Speisekarten werden nach jeder Benutzung gereinigt und desinfiziert.

Unsere neu angeschaffte Geschirr- und Gläser-Industriespülmaschine arbeitet bei mehr als 60 Grad Celsius für die notwendige Hygienesicherheit.