

Unser Hygienekonzept gegen COVID-19



Hygiene und die Sicherheit unserer Gäste haben für unsere Mitarbeiter/innen schon immer hohe Priorität. Zum Schutz gegen COVID-19 haben wir unser bestehendes Hygienekonzept erweitert, damit sich unsere Gäste im **bfwhotel** rundum sicher und wohl fühlen können.

Öffentlicher Bereich/Lobby/Rezeption:

- Hinweis auf die geltenden Abstandsregelungen mittels Markierungen und Beschilderung.
- Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes (sowohl Gäste, als auch Mitarbeiter/innen)
- Desinfektionsspender an Rezeption, Frühstücksbereich, in den Toiletten sowie Tagungsräumen.
- Gewährleistung der Abstandsregelungen im Frühstücksbereich.
- Nutzung unseres großzügigen Aufzugs maximal mit 2 Personen und 1,5m Abstand.
- Eine Reinigungskraft desinfiziert mehrmals täglich Toiletten, Türgriffe, Lichtschalter, Schaltflächen im Aufzug, Handläufe in den Treppenhäusern.
- Keine zentrale Luftumwälzung; Bewegungsleuchten im Treppenhaus und den Fluren.
- Durch unsere grüne Lage stehen in den Sommermonaten unsere Türen offen und sorgen für eine gute, natürliche Lüftung.

Hotelzimmer:

- Im ersten Schritt werden die Zimmer entsprechend unseres bereits hohem Hausstandards gereinigt und während der Reinigung gut gelüftet.
- Im 2. Schritt übernimmt eine Reinigungskraft die zusätzliche Desinfektion von allen sensiblen Stellen: Schalter, Türgriffe, Fernbedienung, Schranktüren, Föhn, Seifen- und Duschgelspender.
- Gläser und Zahnputzbecher werden ausgetauscht und in einer Spülmaschine gereinigt.
- Bettwäsche werden von unserer externen Wäschefirma nach hohem Hygienestandard gereinigt.
- Handtücher werden in unserer eigenen Wäscherei bei 75 Grad gewaschen.
- In der Regel lassen wir jedes Abreisezimmer mindestens eine Nacht unbelegt.
- Durch unsere ruhige, grüne Lage können Sie immer mit offenem Fenster schlafen.

Frühstück/Bistro:

- Desinfektionsspender am Eingangsbereich.
- Kein Buffet, Frühstück wird am Tisch serviert. Alternativ ist auch ein Lunchpaket „to go“ möglich.
- Mindestabstände werden eingehalten, nicht alle Tische werden belegt.
- Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes (sowohl Gäste, als auch Mitarbeiter/innen)
- Die Mitarbeiter/innen von Service und Küche tragen zusätzlich Einmalhandschuhe.
- Gründliche Säuberung und Desinfektion der Tische sowie Stühle, sowie anderen genutzten Gegenstände (Salz/Pfeffersteiner, Getränkekarte), nach jedem Gastwechsel.
- Gründliche Lüftung der Räume.
- Bei Getränken soweit möglich nur Flaschenabgabe.
- Geschirr, Besteck und Gläser werden durch die Spülmaschine entsprechend bei hoher Temperatur gereinigt und damit desinfiziert.

Für die Sicherheit unserer Gäste und Mitarbeiter/innen:

- Alle Mitarbeiter/innen sind zusätzlich auf die aktuelle Hygienevorschriften geschult: In den jeweiligen Bereichen gibt es entsprechende, schriftliche fixierte Verhaltensstandards.
- Es liegt eine entsprechende Gefährdungsbeurteilung vor.
- Steuerung der Kundenfrequenz.
- Mund-Nasen-Schutz muss in allen öffentlichen Bereichen getragen werden.
- Desinfektionsspender stehen in allen Bereichen zur Verfügung.
- Bargeldlose Bezahlung in allen Bereichen.
- Mundschutz und Einweghandschuhe stellen wir unseren Gästen auf Wunsch zur Verfügung.

Alle Maßnahmen greifen, wenn Gast und Hotel gemeinsam mitwirken. Wir bitten um Ihr Verständnis für Einschränkungen im Service und Angebot, sowie gegebenenfalls bei Öffnungszeiten.