

## Hygiene- und Schutzkonzept des Ausbildungshotels St. Markushof während der Corona-Pandemie

Sehr geehrte Gäste,

wir freuen uns, Sie nach dem Corona-Lockdown wieder bei uns begrüßen zu können. Mit Sorgfalt und strenger Hygiene werden wir gemeinsam unserer Verantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht und möchten Ihnen auf diesem Weg unser Hygiene- und Schutzkonzept vorstellen.

Inhalt:

1. Allgemeine Regelungen
2. Rezeption/ Check-in/ Check-out
3. Gastronomische Angebote
4. Tagungsbereich
5. Zimmer/Housekeeping
6. Sanitäranlagen
7. Allgemeine Anmerkungen

## **1. Allgemeine Regelungen**

- 1.1. Abstand von mind. 1,5 Meter zur nächsten Person ist einzuhalten
- 1.2. Beim Betreten des Hotels und bei Bewegungen im Gebäude ist immer ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen
- 1.3. In die Armbeuge oder ein Taschentuch niesen
- 1.4. Regelmäßiges Händewaschen mit Wasser und Seife, Desinfektionsmittelpender stehen zudem vor jedem Tagungsraum und Restaurant zur Verfügung
- 1.5. Allgemeine Kontaktbeschränkungen beachten
- 1.6. Den Aufzug bitte nur einzeln benutzen

## **2. Rezeption / Check- in/ Check-out**

- 2.1. Beim Check-in wird auf das Schutz- und Hygienekonzept hingewiesen und zudem die Kontaktdaten von jedem Gast aufgenommen (auch von Tagesgästen).
- 2.2. Schlüsselübergabe erfolgt mit desinfiziertem Schlüssel
- 2.3. Nach Möglichkeit kontaktlos zahlen
- 2.4. Meldescheine müssen mit eigenem Kugelschreiber ausgefüllt werden, wir geben Ihnen bei Bedarf einen desinfizierten Kugelschreiber
- 2.5. Prospektmaterial wird Ihnen nur auf Wunsch herausgegeben

## **3. Gastronomische Angebote**

- 3.1. Je nach Gästeanzahl und der Personalsituation werden wir unter Beachtung der Hygieneauflagen tageweise entscheiden, ob wir Ihnen die Speisen (Frühstück, Mittagessen und Abendessen) an Ihrem Platz servieren, die wir Ihnen vorher zur Auswahl auslegen oder ein Buffet anbieten, an welchem wir Ihnen das Essen auf Ihren Wunsch zusammenstellen. Bitte beachten Sie, dass sich am Buffet nur maximal zwei Personen gleichzeitig aufhalten dürfen unter Beachtung des Mindestabstandes.
- 3.2. Bitte suchen sie sich einen Platz in dem für Sie zugewiesenen Restaurantbereich aus; die Stühle und Tische stehen so, dass der Mindestabstand eingehalten wird.
- 3.3. Aus organisatorischen Gründen und um einen reibungslosen Service sicherzustellen, geben wir Ihnen die Essenszeiten vor, da wir sonst die Mindestabstände unter den Gästen nicht einhalten können und zudem für die Umsetzung der Hygienevorschriften.
- 3.4. Unsere Weinstube muss leider auf Grund der aktuellen Situation geschlossen bleiben. Gerne können Sie sich beim Abendessen noch Getränke bestellen, die Sie mit auf Ihr Zimmer nehmen.
- 3.5. Getränke im Zimmer (Minibar) stehen im Moment nicht zur Verfügung.

#### **4. Tagungen / Fortbildungen / Seminare**

- 4.1. Ihr Tagungsraum ist so bestuhlt, dass alle Tagungsteilnehmer einen Mindestabstand von 1,50 Meter haben. Sobald alle Teilnehmer ihren Sitzplatz eingenommen haben, dürfen Sie die Mund-Nasen-Schutz abnehmen.
- 4.2. Kaltgetränke stehen Ihnen ganztags im Tagungsraum zur Verfügung, jeder Gast bekommt von uns einen eigenen Flaschenöffner an den Platz.
- 4.3. Kaffee, Tee und ggf. gebuchte Pausenverpflegung bekommen Sie von uns im Raum serviert, am Vormittag bieten wir Ihnen zwei Kaffeepausen, am Nachmittag eine zu vorgegebenen Zeit an. Sollten Sie weiteren Kaffee oder Tee wünschen, können Sie gerne jederzeit an die Theke in der Markusstube kommen, dort servieren wir Ihnen zusätzlich benötigten Kaffee.

#### **5. Zimmer / Housekeeping**

- 5.1. Ihre Zimmer werden nach den bestehenden Hygieneregeln gereinigt und desinfiziert sowie regelmäßig gelüftet.
- 5.2. Sollten Sie Shampoo, Duschgel, Schuhputzschwamm, einen Wäschebeutel oder eine Wolldecke benötigen, melden Sie sich bitte an der Rezeption.

#### **6. Sanitäranlagen**

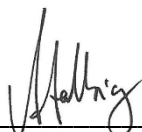
- 6.1. Unsere Sanitäranlagen werden nach den bestehenden Hygieneregeln gereinigt und desinfiziert.

#### **7. Allgemeine Anmerkungen**

Die dargestellten Hygiene- und Schutzmaßnahmen sind gültig, bis Sie durch den geschäftsführenden Direktor für die Caritas Don Bosco gGmbH widerrufen werden.

Das bestehende Konzept wird anhand der öffentlichen Weisungslage durch die zuständigen Behörden ständig erweitert und angepasst und ist in der jeweils aktuellen Form gültig.

Gadheim, 25. Mai 2020



\_\_\_\_\_  
Geschäftsführender Direktor Caritas-Don Bosco gGmbH