



Biosphärenhotel Graf Eberhard Hygienekonzept mit Sicherheitsmaßnahmen

Stand 01.05.2022

Hinweis: Es ist möglich, dass die Verordnungen der Landesregierung im Laufe der Zeit, an die sich verändernden Rahmenbedingungen angepasst werden. Unser Hygienekonzept wird regelmäßig auf unserer Homepage www.hotel-graf-eberhard.de aktualisiert.

Allgemeine Schutzmaßnahmen in allen Bereichen des Hotels

- Gäste werden durch Hinweisschilder und Aushänge am Eingang über die Schutzmaßnahmen informiert.
- Wo immer möglich, ist ein Abstand zu allen Anwesenden von 1,5m einzuhalten. Dies gilt nicht für Personen, denen der Kontakt zueinander erlaubt ist -
- Verkehrswege (Treppen, Gänge etc.) werden möglichst von beweglichen Gegenständen befreit, die den Schutzabstand beeinträchtigen.
- Beschäftigte werden zu allen Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln geschult.
- Alle Mitarbeiter tragen einen medizinischen Mund-Nasen-Schutz.
- Eingangs- und Zwischentüren werden möglichst offengehalten.
Die Tasten im Aufzug werden täglich desinfiziert.
- Hygienevorgaben sind einzuhalten: Händehygiene und -desinfektion, Nies- und Hustenetikette.
- Für die Gäste stehen Desinfektionsspender bereit.

Zusätzliche Schutzmaßnahmen im Restaurant Eberhard, Café Barbara und auf der Terrasse

- Der Gastronomiebereich ist für Übernachtungsgäste sowie externe Gäste geöffnet.
- Wir verzichten auf die Entgegennahme der Garderobe.
- Tische bzw. Sitzplätze sind im Abstand von 1,5m zueinander angeordnet.
- Die Gäste werden von den Mitarbeitern platziert.
- Die Kassenoberfläche und EC-Geräte werden regelmäßig desinfiziert.
- Im Restaurant befinden sich mehrere Raumluftreiniger, mit einem HEPA H-14 Filter für saubere und sichere Luft. Die Luftfiltration findet 4-6 Mal pro Stunde statt.
- Das von den Gästen benutzte Geschirr und Besteck wird, mit einem Tenside haltigen Reinigungsmittel und einer Temperatur von mindestens 60 Grad gespült.
- Alle gegebenen Möglichkeiten der Durchlüftung aller Räumlichkeiten werden genutzt.

Veranstaltungsräume

- Ebenfalls befindet sich in allen Veranstaltungs- und Seminarräumen ein CO² Messgerät.
- Alle Veranstaltungs- und Seminarräume haben einen Raumluftreiniger, mit einem HEPA H-14 Filter für saubere und sichere Luft. Die Luftfiltration findet 4-6 Mal pro Stunde statt.

Zusätzliche Schutzmaßnahmen an der Rezeption

- Die Rezeptionstheke ist räumlich durch eine Plexiglasscheibe getrennt.
- Der Zimmerschlüssel bleibt ab check in bis zum Tag der Abreise beim Gast.
- Wo es möglich ist, weisen wir auf digitale Prozesse hin.
- Zimmerschlüssel, EC-Geräte und sonstige Gegenstände werden regelmäßig und vor allem bei jedem Schichtwechsel desinfiziert.

Zusätzliche Schutzmaßnahmen auf der Etage

- Wir versuchen möglichst dem Reinigungspersonal eine eigene Etage zuzuteilen.
- Türklinken, Lichtschalter und Handläufe werden häufiger desinfiziert.
- Saubere und schmutzige Wäsche werden konsequent voneinander getrennt.
- Reinigungstücher werden nach jedem Zimmer ausgetauscht und bei 90C° täglich gewaschen.
- Unsere Minibar wird nach jedem check out gründlich desinfiziert, es steht ein kostenfreies Mineralwasser im Zimmer zur Verfügung.

Zusätzliche Schutzmaßnahmen in den Sanitärräumen

- In unseren Sanitärräumen werden Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung gestellt.
- Alle Sanitärräume werden in der Regel mind. zweimal täglich gereinigt, dazu gehören auch die sichere Abfallentsorgung. Unsere Reinigungszyklen werden im Bedarfsfall (am Wochenende) verkürzt.
- Türklinken und Armaturen in den Personal- und Gästetoiletten werden häufiger desinfiziert.

Zusätzliche Schutzmaßnahmen in der Küche

- Es werden alle Arbeitsbereiche entzerrt und wo es möglich ist, getrennt.
- Alle textilen Arbeitsmaterialien werden täglich bei 90C° gewaschen.

Alle Porzellan- und Metallarbeitsgeräte werden täglich bei 70 C° (HACCP) gereinigt.

Jegliche mechanischen und elektrischen Arbeitsgeräte werden nach jeder Nutzung gründlich gereinigt und desinfiziert.

- Allgemeine Hygieneregeln nach dem HACCP Konzept werden eingehalten.