

Maßnahmen zur Eindämmung der Corona-Pandemie:

Hygienekonzept Hotel Adler

Im Zuge der Eindämmung der Coronapandemie wurden/werden hohe Hygienestandards als Voraussetzung für den Betrieb des Unternehmens von Seiten der Behörden, als auch von Gästen und Geschäftsreisenden gefordert.

Insbesondere Geschäftsreisende bzw. deren Arbeitgeber – die während des Lockdowns unsere einzigen Gäste waren - fordern vor jeder Buchung unser Hygienekonzept an. Bisher gab es keinerlei Absagen aufgrund fehlender/unzureichender Maßnahmen.

Unser Hygienekonzept haben wir bereits bei unserer Übernahme am 01.08.2020 entwickelt und umgesetzt. Mit den stetigen Neuerungen und den teilweise wöchentlich wechselnden Anforderungen kamen wir bisher immer sehr gut zurecht und haben unser Konzept entsprechend angepasst und ergänzt. Bis zum heutigen Tage können wir mit Stolz mitteilen, dass trotz sehr starker Nachfrage in den Sommermonaten nach heutigem Stand noch keine Erkrankung/Ansteckung in unserem Haus nachweisbar stattgefunden hat.

Damit dies auch zukünftig so bleibt haben wir unser Konzept gerade im Hinblick auf die seit dem 20.10.21 wieder vollständige Bestuhlung des Restaurants nochmals verbessert und fassen dies nachfolgend zusammen.

Technische Maßnahmen:

- **AEG Luftreiniger AX91-604 DG**
Reinigungsleistung 620 m³/h / antibakterieller E12-Filter mit Aktivkohle / Luftqualitätsanzeige (Virenampel)
- **3x Philips AC0830/10** Luftreiniger (Rezeption / 1. OG / 2. OG)
Reinigungsleistung 190 m³/h / antibakterieller HEPA & Aktivkohlefilter / Luftqualitätsanzeige (Virenampel)
- **JetStreamDryer UV-Clean**
Handtrockner in allen 3 Toiletten (m/w/behindertengerecht) mit Sterilisation durch UV-Bestrahlung, Hepa-Filter H13, berührungsfreie Sensor-Aktivierung
- **Desinfektionsspender:** gut sichtbare und stets befüllte Desinfektionsstationen am Eingang Gastraum / Rezeption / Theke / 1. OG / 2. OG – ausreichend Nachfüllmaterial und Ersatzspender vorhanden
- Nutzung der **Luca-App** zur Kontaktnachverfolgung inkl. Aufstellen der entsprechenden QR-Codes
- **Speisekarte per QR-Code** als Aufsteller auf den Tischen
- Ausreichende Stückzahl an **Kontaktverfolgungsformularen**
- Anbringen eines **Plexiglasschutzes** an der Rezeption

Persönliche Maßnahmen:

- **Eingangstüre bleibt offen** – Windfang geschlossen – stetige Kontrolle der **Virenampel** und Handeln im Bedarfsfall durch Öffnen des Fensters an der Theke und hierdurch entstehenden **Durchzug** – zudem auch Öffnen der Hoteltüre zur Hinzuführung weiterer **Frischluft**
- stetiges **Lüften** unabhängig von der **Virenampel**
- lückenlose Abfrage der Gäste hinsichtlich des Erfüllens der aktuellen **Zugangsbeschränkungen** zu den Gasträumen oder dem Hotelbereich
- **Desinfizieren** der Tische & Speisekarten nach Verlassen des Gastes
- Stündliche **Desinfektion** der Türgriffe
- Tägliche **Desinfektion** der Toiletten insbesondere Türgriffe & Toilettendeckel mit strenger Dokumentation durch die ausführende Kraft und deren Vorgesetzten

Maßnahmen Mitarbeiter:

- Unterweisung in die **allgemeinen Hygiene- & Abstandsregelungen**
- **Test der Angestellten 3x pro Woche**
- **Desinfektion** Mitarbeitertoilette
- **JetStreamDryer UV-Clean**
Handrockner auf der Mitarbeitertoilette mit Sterilisation durch UV-
Bestrahlung, Hepa-Filter H13, berührungsfreie Sensor-Aktivierung

Weitere Maßnahmen:

- kostenlose **Schnelltests** für Gäste verfügbar
- kostenlose **Masken** für Gäste verfügbar
- kostenlose **Handschuhe** für Gäste verfügbar und beim Buffet zwingend vorgeschrieben
- **Piktogramme** (Abstände / Hygiene / Maskenpflicht / Eingangsbeschränkungen / Anleitung zum Händewaschen / Einzelnes Eintreten im Fahrstuhl) an allen maßgeblichen Stellen im Gastraum / Hotel- & Sanitärbereich