



GUT zu wissen
Stand 18.08.2020



„Gute Hotellerie ist einfach zu definieren:
Wenn der Gast das Haus glücklicher verlässt, als er gekommen ist“

Verfasser unbekannt

Liebe Gäste, liebe Freunde und Besucher des Hotel Gut Hühnerhof,

es ist **GUT** zu wissen, dass Sie sich für unseren Plan interessieren, den wir in unserem Hotel umsetzen, um unseren Mitarbeitern und Ihnen als Gast einen sicheren, angenehmen und dennoch entspannten Aufenthalt auf unserem **GUT Hühnerhof** zu bieten.

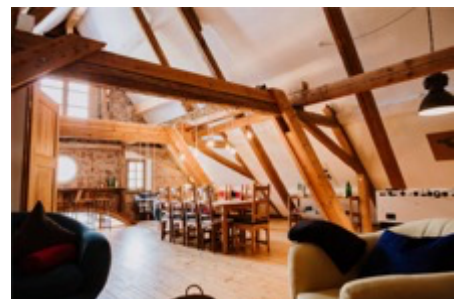
Die Lockerungen der Landesregierung helfen uns sehr, langsam, aber sicher, unseren Gästen ein Stück mehr „Normalität“ auf **GUT Hühnerhof** zu ermöglichen. Dennoch sind natürlich Einschränkungen an der Tagesordnung. Aber auch hierfür haben wir, sowohl für unsere Gäste als auch unsere Mitarbeiter, Lösungen gefunden.

Nun sagen wir vielen Dank für die Zeit, die Sie sich nehmen, um sich unsere Planung durchzulesen. Gemeinsam schaffen wir diese Zeit!

Wir freuen uns auf Sie!

Bis dahin wünschen wir Ihnen starke Nerven und ein gesundes Immunsystem.

Ihre
Myriam Hecker und das Team des Hotel Gut Hühnerhof
Hoteldirektorin





Allgemein

Die Hygiene hat zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter angesichts der Corona-Pandemie höchste Priorität. Um der aktuellen Situation gerecht zu werden, wurden die Hygienerichtlinien verschärft und alle Rahmenbedingungen umgestellt, damit ein Maximum an Sicherheit für Gäste und Mitarbeiter gewährleistet ist.

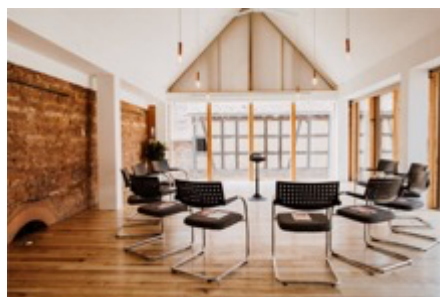
- Alle unsere Mitarbeiter sind bezüglich der aktuellen Hygienerichtlinien geschult
- Alle Mitarbeiter, die mindestens einen der relevanten für Covid 19 typischen Symptome aufweisen, sind angewiesen sofort zu Hause zu bleiben
- Alle Reinigungsarbeiten werden intensiviert
- Jede Menschenansammlung über 10 Personen wird vermieden
- Alle Mitarbeiter tragen Mund-Nasen-Schutzmasken bzw. sind durch Glasscheiben geschützt
- In der Frühstücksküche werden die Arbeitsbereiche weitgehend entzerrt. Es werden bei der Zubereitung nur Einmalhandschuhe getragen und die Arbeitsflächen werden regelmäßig desinfiziert.
- In allen Bereichen des Hauses müssen Gäste keinen Mund-Nasen-Schutz mehr tragen.

Eingangsbereich

- Die Türen stehen, soweit es die Witterung zulässt, offen
- An der Eingangstür steht direkt ein Desinfektionsmittel zur Verfügung
- Die Verhaltenshinweise sind im Foyer gut sichtbar angebracht

Rezeption

- Die Haupteingangstür bleibt während der Öffnungszeiten der Rezeption immer geöffnet, um eine optimale Durchlüftung zu gewährleisten, sofern es die Witterung zulässt
- Eine Glaswand steht zum Schutz zwischen Gästen und Rezeptionsmitarbeitern
- Alle Zimmerkarten und Kugelschreiber, sowie sämtliche Materialien, die von mehreren Gästen benutzt werden, z.B. Kreditkartenterminal werden regelmäßig desinfiziert
- Kontaktloser Check In und Check Out möglich





Foyer und öffentliche Bereiche

- Die Tische im Foyer werden mehrmals täglich desinfiziert
- Alle Türgriffe in den öffentlichen Bereichen werden regelmäßig desinfiziert
- Desinfektionsmittel stehen an der Rezeption, in den Tagungsräume und in den jeweiligen Eingängen zu den Zimmern zur Verfügung

Öffentliche Sanitäranlagen

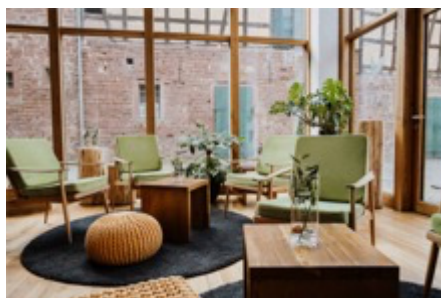
- In unseren Sanitärräumen werden Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife und Einmalhandtücher zur Verfügung gestellt.
- Alle Sanitärräume werden in der Regel mind. zweimal täglich gereinigt, dazu gehört auch die Abfallentsorgung.
- Türklinken und Armaturen in den Personal- und Gästetoiletten werden häufiger desinfiziert.
- Es wird darum gebeten, die Toiletten einzeln zu betreten und den Mindestabstand zu wahren.

Aufzüge

- Die Bedienfelder aller Aufzüge werden regelmäßig desinfiziert

Zimmer

- Bis auf weiteres verzichten wir auf die Zimmereinigung während des Aufenthaltes der Gäste (ein Handtuchwechsel ist täglich auf Wunsch möglich)
- Die Türgriffe und Lichtschalter werden bei jeder Reinigung desinfiziert
- Die Badarmaturen sowie die WC-Sitze werden desinfiziert
- Die Zimmer werden während der gesamten Reinigungszeit von ca. 30 Minuten mit ganz geöffnetem Fenster gelüftet
- Die Reinigungslappen werden nach jedem Zimmer gewechselt





Frühstücksraum

- Zur Sicherstellung der Mindestabstände von 1,5 m wird die Kapazität entsprechend reduziert
- Vor und nach den Mahlzeiten wird die „Alte Schmiede“ gründlich gelüftet
- Wenn es das Wetter zulässt, wird auch die Terrasse mit genutzt
- Es wird wieder ein Büffet angeboten
- Servicemitarbeiter tragen Mund- und Nasenschutz-Masken

Tagungsräume

- Entsprechend der Abstandsregeln erfolgt die Zuteilung der Tagungsräume (in der Regel mind. eine Raumkategorie größer als üblich)
- Bei der Bestuhlung wird die Abstandsregelung beachtet (entsprechend auch die Tischabstände)
- In jedem Tagungsraum steht ein Desinfektionsspender
- Jeder Gast erhält eine Empfehlung der DEHOGA zu den Verhaltensregeln im Hotel
- Gemäß der aktuellen Verordnung dürfen Tagungen bis 10 Personen ohne Mindestabstand stattfinden

