

Hygiene Konzept des Hotel Gasthof Hasen

Stand Juli 2020

Wir freuen uns, wieder Gäste begrüßen zu dürfen!

Die ganze Hasen Familie hat daraufhin gefiebert und sich in der letzten Zeit viele Gedanken um die Sicherheit unserer Gäste gemacht. Wir möchten Ihnen so gut wie möglich einen schönen und genussreichen Aufenthalt in unserem Restaurant und auf der Gartenterrasse bieten.

Wir haben Corona in unserer Gesellschaft noch nicht besiegt, und möchten daher so gut wie möglich dazu beitragen, Gäste und Mitarbeiter vor einem Ansteckungsrisiko zu schützen. Die Landesregierung hat uns einige Maßnahmen an die Hand gegeben und wir haben uns noch weitere Gedanken dazu gemacht.

Die Grundsätzliche Bestrebung geht dahin, dass wir Abstand waren, unnötige Kontakte reduzieren und noch mehr Möglichkeiten bieten für persönliche Hygiene Maßnahmen. In nächster Zeit verzichten wir daher auf das Händeschütteln zur Begrüßung oder zum Abschied. Stattdessen zwinkern uns freudig zu oder singen eine Grußformel 😊 .

Restaurant:

Unser Restaurant und die Gartenterrasse wurden umgeräumt und zwischen jedem Tisch gibt es nun mindestens 1,5 m Abstand. Die Personenanzahl pro Tisch ist auf 20 Personen aus verschiedenen Haushalten begrenzt, außer es handelt sich um eine Familie in direkter Linie.

Da wir dokumentieren müssen, wer bei uns gegessen hat, bitten wir Sie um eine Vorabreservierung. Dies erleichtert die Organisation am Tag selbst. Ein Begrüßungsdisk in der Lobby steht bereit und es gibt ausreichend Platz für wartende Gäste. Während der Wartezeit bitten wir Sie, uns das Registrierungsformular auszufüllen, welches Datenschutzkonform verwaltet wird. Um sicherstellen zu können, dass Sie sich an einen sauberen Tisch setzen und auch keinen Kontakt zu anderen Gästen entsteht, wird jeder Gast von uns an den Tisch gebracht. Wir verzichten ausnahmsweise auch darauf, Ihre Mäntel für Sie in die Garderobe zu hängen. So reduzieren wir den direkten Kontakt von Ihnen mit dem Service Team.

Ausnahmsweise haben wir unsere „ausgedienten“ Speisekarten nochmals aus dem Keller geholt, so dass wir die einzelnen Seiten regelmäßig putzen können. Alternativ laden Sie sich unsere Speisekarte bequem auf Ihr Smartphone. Gehen Sie dazu auf unsere Homepage www.hasen.de/de/restaurant/oeffnungszeiten-speisekarten.html

Unsere Karte fällt in den nächsten Wochen kleiner aus als bisher gewohnt. Da wir nun weniger Gäste bewirten, reduzieren wir die Auswahl um dennoch in gewohnter Qualität kochen zu können.

Selbstverständlich trägt unser Servicepersonal Mund-Nase-Bedeckungen. Damit das Service Team nicht um Sie „herumschwirren“ muss, und der Kontakt reduziert werden kann, verzichten wir auf das Eindecken der Tische und reichen das Besteck in Bestecktaschen. Tablett mit den Getränken werden an der Tischkante abgestellt. Ebenso werden Teller mit Speisen angereicht. Wir bitten Sie, leere Teller dem Servicemitarbeiter beim Abräumen zurück zu reichen. Pfeffer und Salz Streuer bringen wir gerne auf Wunsch an den Tisch.

Hotelübernachtung:

Für unsere Hotelgäste wird es bis auf weiteres ein serviertes Frühstücksbuffet geben. Sie erhalten von unseren Mitarbeitern ein Tablett mit Ihrem persönlichen Geschirr und wir servieren Ihnen vom Frühstücksbuffet. Einzeltische mit mindestens 1,5 Meter Abstand sorgen für mehr Sicherheit. Ein Desinfektionsständer steht im Eingangsbereich.

Die Verordnung sieht vor, dass wir dokumentieren wer bei uns übernachtet und gefrühstückt hat. Folgende Daten werden dazu dokumentiert: Vornamen, Nachname, Telefonnummer, Anreisezeit, Abreisezeit, Frühstückszeit, Zimmernummer. Diese Daten werden vertraulich behandelt und 4 Wochen gespeichert. Zur Vereinfachung beiderseits, bitten wir Sie uns Ihre gewünschte Frühstückszeit beim Check-in mitzuteilen.

In den Gästezimmern wird seit jeher mit sehr hohen Hygiene Standards gearbeitet. Zusätzlich wurden alle Prospekte und Informationsflyer im Zimmer entfernt und mehr auf Online Informationen gesetzt. Mit unserer Digitalen Gästemappe informieren Sie sich einfach über Ihr Smartphone oder Laptop. Die Reinigungsintervalle von neuralgischen Punkten, wie zB. Handläufen oder öffentliche Toiletten wurde erhöht. Zusätzlich weisen Informationsschilder auf Verhaltensregeln in den einzelnen Bereichen hin, zB. bei der Liftbenutzung. Gläser und Becher werden standardmäßig in der Spülmaschine gereinigt. Intensives Lüften, ist bei uns Standard.

Alle Mitarbeiter und Gäste tragen einen MNB in den öffentlichen Bereichen und wenn Abstände nicht eingehalten werden können. Hotelgästen wird zusätzlich zu den Desinfektionsspendern noch Desinfektionstücher beim Check-in mitgegeben. So können sie sich während Ihrem Aufenthalt außerhalb vom Hotel die Hände auf Wunsch desinfizieren.

Hygiene Standards und Verhalten:

Alle unsere Mitarbeiter wurden bereits in der Vergangenheit regelmäßig zum Thema Hygiene Standards und persönliche Hygiene geschult.

Die Mitarbeiter waschen sich regelmäßig die Hände und Desinfektionsmöglichkeiten stehen bereit. Bitte achten Sie ebenfalls auf Ihre Hygiene und die Nies-Etikette. Im Eingangsbereich und bei den Toiletten stehen Desinfektionsständer für Sie bereit. Wir bitten Sie, sich in den Öffentlichen Bereichen mit Mund-Nase-Bedeckung aufzuhalten und den Abstand wo immer möglich einzuhalten, zB. auch beim Gang zur Toilette. Bitte achten Sie auch darauf, dass im Lift maximal 2 Haushaltsfremde Personen miteinander fahren. Lassen Sie daher, älteren Menschen oder Menschen mit Gepäck den Vortritt.

Gebrauchte Textilien und Geschirr müssen bei mindestens 60°C gewaschen werden. Dies machen wir ohnehin. Unsere Handtücher auf den WCs bleiben Ihnen erhalten. Sie haben jedoch zusätzliche die Möglichkeit Ihre Hände mit Einweghandtüchern zu trocknen. Unsere Toiletten werden zweimal am Tag gereinigt und zusätzlich in regelmäßigen Abständen kontrolliert und desinfiziert. Auch die Öffentlichen Bereiche, sowie Handläufe im Treppenhaus werden in regelmäßigen Abständen geputzt und neuralgische Punkte zusätzlich desinfiziert. Alle Spülvorgänge müssen bei mindestens 60°C durchgeführt werden, dies ist durch unsere Spülmaschine gesichert.

Alle Räume müssen regelmäßig gelüftet werden - was wir aber ohnehin regelmäßig machen. Unsere Tagungsräume verfügen zudem über eine automatische Zufuhr von Frischluft.

Wir hoffen, dass wir so sicher im Sinne Ihrer und unserer Gesundheit arbeiten können, ohne zu viele Einschränkungen im gewohnten Wohlfühl zu haben. Wir freuen uns auf Sie!