



Hygieneschutzkonzept

Stand 01.11.2020

Allgemeine Maßnahmen	aktueller Standard	zukünftiger Standard
Gäste mit Erkältungssymptomen werden nicht eingeecheckt.	✓	
Bei Einsätzen von Erkältungssymptomen während des Aufenthaltes, ist die Rezeption umgehend telefonisch zu informieren.	✓	
Desinfektionsmöglichkeiten befinden sich am Eingang, vor gastronomischen Einrichtungen, in den Pausenbereichen der Seminarräume und in allen öffentlichen Sanitärräumen.	✓	✓
Für Gäste besteht eine Mund-Nasen-Schutz-Pflicht in allen öffentlichen Bereichen.	✓	
In allen öffentlichen Bereichen gilt ein Mindestabstand von 1,5 Metern. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind angewiesen, bei Nichteinhaltung auf den notwendigen Sicherheitsabstand hinzuweisen.	✓	
Zusätzlich informieren Plakate, Aufsteller und Bodenmarkierungen über die Hygiene- und Abstandsregeln sowie veränderte Abläufe, Laufwege und Richtungsverkehr.	✓	
Auch in allen Treppenhäusern gilt Richtungsverkehr. Diese dürfen nur nach oben oder unten genutzt werden.	✓	
Aufstellung von zusätzlichem transparenten Husten- und Spuckschutz für öffentliche Bereiche mit Publikumsverkehr.	✓	



Hygieneschutzkonzept

Stand 01.11.2020

Allgemeine Maßnahmen	aktueller Standard	zukünftiger Standard
Gegenstände, wie z. B. Lichtschalter, Türklinken und -schlösser, Toiletten, Toilettenbürsten, Wasserhähne, Seifenspender, Aufzugsknöpfe, Handläufe, Kartenterminals, Kaffeemaschinen werden in regelmäßigen Abständen desinfiziert.	✓	✓
Kontaktlose Zahlungen der Rechnungen sind erwünscht.	✓	✓
Schwimmbad, Sauna, Sanarium und andere Freizeitbereiche bleiben geschlossen.	✓	
Die Schlüsselkarten werden in eine Schlüsselbox eingeworfen. Diese werden desinfiziert, bevor sie an den nächsten Gast übergeben werden.	✓	✓
Nach Check-out aus den Hotelzimmern erfolgt die umfassende Reinigung und Desinfektion aller Oberflächen und Gegenstände. Zusätzlich werden die Zimmer gut durchlüftet.	✓	✓
Reinigungsutensilien werden bei 90°C und mit einem zusätzlichen Wäsche-Desinfektionsmittel gereinigt.	✓	✓
Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden regelmäßig zum Infektionsschutz geschult.	✓	✓



Hygieneschutzkonzept

Stand 01.11.2020

Maßnahmen Tagungen und Gastronomie	aktueller Standard	zukünftiger Standard
Tagungs- und Veranstaltungsräume wurden neu bestuhlt, ein Mindestabstand von 1,5 Metern ist gewährleistet.	✓	
Mit den Dozenten/Verantwortlichen vor Ort werden die Zeiten für die Nutzung der Kantine detailliert abgesprochen. Der Einlass erfolgt zeitlich gestaffelt.	✓	
In allen Bereichen ist die Anzahl von Sitzmöglichkeiten gemäß behördlicher Anweisung reduziert und unter Berücksichtigung des Mindestabstands von mind. 1,5 Metern positioniert.	✓	
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tragen im Publikumsverkehr einen Mund-Nasen-Schutz und ggf. Einweghandschuhe.	✓	
Übergang zum regulären Speisenangebot mit Buffets in Selbstbedienung mit erhöhten Hygienestandards.		✓



Hygieneschutzkonzept

Stand 01.11.2020

Lüftungskonzept

**aktueller
Standard**

**zukünftiger
Standard**

<p>In allen Tagungsräumen sowie in öffentlichen Bereichen ist eine automatische Be- und Entlüftung installiert. Die Frischluftzufuhr im Tagungsbereich erfolgt in der Zeit zwischen 06:00 und 19:30 Uhr.</p> <p>Zusätzlich können in diesen Räumen die Klimaanlage manuell geregelt oder alternativ die Fenster geöffnet werden. Alle Tagungsräume verfügen über eine breite Fensterfront.</p>	✓	✓
<p><u>Vollautomatischer Luftaustausch</u> Der Luftaustausch erfolgt automatisch fünf Mal pro Stunde. Dies gilt für die Bereiche Restaurant, „Bildungslücke“, „Einstein“, Bankettsaal sowie für vier Tagungsräume.</p>	✓	✓
<p><u>Automatischer Luftaustausch</u> Die Zuführung von Frischluft erfolgt nach Einschalten der Klima-/Luftwechsellanlagen in den übrigen Tagungsräumen. Dabei ist die Kühlfunktion im Winterhalbjahr zentral deaktiviert bzw. kann im Sommerhalbjahr individuell pro Raum geregelt werden.</p>	✓	✓
<p><u>Manueller Luftaustausch</u> In Hotelzimmern, Gruppenräumen, Foyer und Fluren erfolgt der Luftaustausch mittels regelmäßigem Querlüften.</p>	✓	✓