



Hygienekonzept

ALLGEMEINES

Beim Betreten des Hotels bitte die Hände an den bereit stehenden Desinfektionsspendern desinfizieren.

In allen öffentlichen Bereichen des Hotels **empfehlen** wir allen Gästen (bei Kindern ab dem 6. Lebensjahr) **eine Maske** zu tragen.

Sollten Gäste während des Aufenthaltes Symptome einer SARS-CoV2-Infektion entwickeln, haben diese unverzüglich das Haus zu verlassen.

ZIMMER

Unser Housekeeping-Team ist speziell auf die Reinigungsanforderungen geschult.

Bitte lüften Sie Ihr Zimmer gut.

FRÜHSTÜCK

Wir bauen für Sie ein schönes Frühstücksbüffet mit vielen Leckereien auf und stellen Ihnen Handschuhe zur Verfügung, mit denen Sie sich sorglos am Büffet bedienen können.

TAGUNGEN, VERANSTALTUNGEN UND FEIERN

Geplante Veranstaltungen wie Geburtstags-, Hochzeits-, Tauffeiern, Seminare und Sitzungen sind **ohne Personenbeschränkung** möglich.

Wir empfehlen unseren Gästen einen Schnelltest vor Beginn der Veranstaltung durchzuführen.

ABREISE

Bitte öffnen oder kippen Sie das Fenster bei Abreise.

Bezahlen Sie bitte bargeldlos.

POOLBEREICH

Handtücher liegen im Poolbereich für die Gäste bereit. Diese bitte nach Benutzung in die aufgestellten Behälter geben und nicht im Poolbereich liegen lassen

In den Duschen wird Duschlotion zur Verfügung gestellt

GYM

Bitte achten Sie auf den Mindestabstand.

Im Gym gibt es genügend Desinfektionsmöglichkeiten, bitte desinfizieren Sie die Geräte vor und nach dem Gebrauch.

RESTAURANT

Wir verzichten noch auf Tischdecken und Tischdekoration, um Ihnen einen hygienisch einwandfreien Tisch zu bieten.

Unsere Speisekarte finden Sie auch digital vor. Sie können ganz einfach mit einem QR-Code darauf zugreifen.

Auch unser Team des Ringhotel Loew's Merkur leistet seinen Beitrag:



RECEPTION

Auf dem Tresen wurde eine Abtrennung durch Plexiglas angebracht.

HOUSEKEEPING

Wir halten alle bekannten und erprobten Hygieneregeln ein und desinfizieren insbesondere Türklinken, Armaturen, Oberflächen, Fernbedienungen und Handläufe der Treppen.

Die öffentlichen Toiletten werden regelmäßig kontrolliert und desinfiziert. Zur Dokumentation müssen Kontrollpläne ausgefüllt werden.

KÜCHE und BÜFFET

Mindestabstand 1,50 m einhalten – kann der Mindestabstand nicht eingehalten werden, muss der Mund- und Nasenschutz getragen werden.

Alle Hygienevorschriften lt. HACCP werden erfüllt.

Kontaktlose Warenannahme.

Stand 05.06.2022