



Corona-Hygiene-Bestimmungen im Hotel-Restaurant „Zur Heide“

Hier finden Sie unser aktuelles Konzept. Bitte beachten Sie, dass es zu gewissen Einschränkungen kommen kann. Wir reagieren ständig auf die sich verändernden Vorgaben. Lockerungen, aber womöglich auch Verschärfungen.

Wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und möchten für Sie und unsere Mitarbeiter/-innen eine größtmögliche Sicherheit gewährleisten, damit der Aufenthalt bei uns zu einem ganz Besonderen wird und vor allem Entspannung und ein Gefühl von Sicherheit mit sich bringt.

ALLGEMEIN

- Der Mindestabstand von 1,5 m gilt auf dem gesamten Grundstück.
- Bitte halten Sie die Husten- und Niesetikette ein. -Wir haben unsere Hygienemaßnahmen verstärkt und kümmern uns um die regelmäßige Desinfektion aller Bereiche.
- Hand-Desinfektions-Stationen stehen in allen Eingangsbereichen.
- Alle Service-Mitarbeiter/innen sind mit Mund-Nasen-Schutz ausgestattet.
- Sie fühlen sich während des Aufenthaltes nicht gut? Bitte geben Sie uns Bescheid. Dadurch schützen Sie andere Gäste und Mitarbeiter.



REZEPTION

- Bitte halten Sie am Empfang die Abstandsreglung ein.
- An der Rezeption befindet sich eine Glas-Wand für eine sichere Kommunikation.
- Beim Check-in erhalten Sie Ihren Zimmerschlüssel, den wir vorher desinfiziert haben.
- Wir möchten Sie hiermit einmal freundlich darauf hinweisen, dass Sie nur bei uns anreisen können, wenn Sie selbst keine Symptome aufweisen oder direkten Kontakt zu einer mit SARS-CoV2 infizierten Person hatten.
- Touristische Übernachtungen sind ab einer Inzidenz von unter 100 und unter Vorlage eines offiziellen negativen Testergebnisses (nicht älter als 48h) erlaubt
- Die Rezeption ist täglich von 06.00 -14.00 Uhr für Sie da. Ab 14.00 Uhr empfangen wir unsere Hotelgäste über den Restauranteingang.

ZIMMER

- Critical Touchpoints wie Fernbedienung, Lichtschalter, etc. werden bei der Zimmerreinigung desinfiziert.
- Bettwäsche und Handtücher usw. werden deutlich über 60°C gewaschen
- Bitte benutzen Sie nach Möglichkeit anstatt der öffentlichen Toiletten das WC in Ihrem Zimmer.
- Aktuell verzichten wir auf jegliches Gästesupplies (Gästemappe, Zeitschriften, Kugelschreiben,...)



RESTAURANT

- Auch hier gilt die 1,5m-Abstandsregelung.
- Bitte desinfizieren Sie Ihre Hände, bevor Sie das Restaurant betreten.
- Das Restaurant wird mit den geforderten Abstandsregelungen zwischen den Tischen belegt.
- Die maximale Personenanzahl pro Tisch entnehmen Sie bitte den aktuellen Kontaktbestimmungen.
- Bitte tragen Sie wenn Sie in Bewegung sind einen Mund-Nasen-Schutz.
- Bitte warten Sie am Eingang des Restaurants auf einen Mitarbeiter, dieser wird Sie zu Ihrem Platz begleiten.
- Unser Serviceteam trägt einen Mund-Nasen-Schutz, muss sich alle 48h testen lassen und regelmäßig die Hände waschen bzw. desinfizieren.
- Bei allen Spülvorgängen ist eine Temperatur von über 60° gewährleistet.
- Critical Touchpoints (wie Speisekarte, Menagen, Tisch,...)werden nach jeder Nutzung desinfiziert.

FRÜHSTÜCK

Frühstückzeiten:

Mo -Fr von 6.00-09.30 Uhr Sa - So von 7.00-10.00 Uhr.

-Bitte desinfizieren Sie Ihre Hände, bevor Sie den Frühstücksraum betreten.

-Auch hier gilt die 1,5 m - Abstandsregelung.



- Bitte tragen Sie wenn Sie in Bewegung sind einen Mund-Nasen-Schutz.
- Die Plätze werden nach jeder Belegung desinfiziert und der Raum ausreichend gelüftet.
- Unser Serviceteam trägt einen Mund-Nasen-Schutz, muss sich alle 48h testen lassen und regelmäßig die Hände waschen bzw. desinfizieren.

VERANSTALTUNGEN

- Die Veranstaltungsräume verfügen über ausreichend zu öffnende Fensterflächen. In den Pausen wird der Raum gelüftet.
- Die Tische werden vor Beginn, als auch nach Beendigung mit Desinfektionsmittel gereinigt.
- Unser Serviceteam trägt einen Mund-Nasen-Schutz, muss sich alle 48h testen lassen und regelmäßig die Hände waschen bzw. desinfizieren.
- Hand-Desinfektions-Stationen stehen im Veranstaltungsbereich zur Verfügung
 - Sicherheitsabstände werden durch die entsprechende Bestuhlung eingerichtet.
 - Unter Auflage der Hygienemaßnahmen gewährleisten wir Ihre Veranstaltungsverpflegung.