



Hygienekonzept - dbb forum siebengebirge

Aufbauend auf unsere ohnehin bestehenden HACCP-Standards (Hazard Analysis and Critical Control Points – gesetzlich verbindliches Hygienekonzept der Hotellerie) haben wir nun im Zuge der Covid-19 unsere Hygienemaßnahmen angepasst.

Allgemein:

- In den öffentlichen Räumen gibt es eine generelle Maskenpflicht für Mitarbeiter und Gäste. Bitte bringen Sie Ihre eigenen Masken mit.
- Im Foyer, vor dem Restaurant und den Tagungsräumen sowie den öffentlichen Toiletten stehen Desinfektionsmittel zur Verfügung.
- Alle Handläufe, Lichtschalter, Türklinken, Aufzugsknöpfe etc. werden zusätzlich mehrmals täglich desinfiziert.

Check In und Out:

- Im Rezeptionsbereich befinden sich auf dem Boden Abstandslinien um den Sicherheitsabstand zu gewährleisten.
- Check-in: Alle auszufüllenden Formulare werden nach Möglichkeit schon vor der Anreise zugesandt.
- Check-out: Bitte zahlen Sie möglichst bargeldlos.

Zimmer

- Die Gästezimmer werden nach Abreise 24 Stunden nicht weitervermietet.
- Ein Hygienekonzept der Reinigungsfirma und der Wäscherei liegt zur Einsicht bereit.

Tagungsräume

- Zwischen den Sitzplätzen in den Tagungsräumen wird ein Sicherheitsabstand von 1,5-2m eingehalten.
- Alle Kaffeepausen werden im Tagungsraum am Platz eingedeckt.

Restaurant

- Die Tische im Restaurant und auf der Terrasse werden mit dem gegebenen Sicherheitsabstand aufgestellt.
- Frühstück, Mittag- und Abendessen werden am Platz serviert. Mittags gibt es ein Auswahlmenu und abends eine Vesperplatte.
- Im Restaurant und auf der Terrasse ist die Bezahlung mit Bargeld nicht möglich. Rechnungen können auf Ihr Zimmer gebucht werden.
- Generell werden im gastronomischen Bereich vorwiegend Portionsverpackungen angeboten.