

Schutz- und Hygienekonzept Kundeninformation

Dieses Schutz- und Hygienekonzept gilt für die ARVENA HOTELS
in Nürnberg, Bayreuth und Bad Windsheim

Ansprechpartnerin zum Infektions- bzw. Hygieneschutz:

Arvena Hotels - Frau Steffanie Schlag
Fon: 0911- 8922-149 E-Mail: s.schlag@arvena.de

1. MUND-NASEN-BEDECKUNG - in Eigenverantwortung

Wir setzen auf Eigenverantwortung jedes einzelnen. Somit empfehlen wir unseren Gästen und Mitarbeitern eine Maske in den öffentlichen Bereichen des Hotels zu tragen - Sie müssen aber nicht.

2. HANDLUNGSANWEISUNGEN BEI VERDACHTSFÄLLEN

Für unsere Mitarbeiter und unsere Gäste gilt grundsätzlich „Wenn Sie sich krank fühlen, bleiben Sie zu Hause“. Intern wird dies äußerst genau umgesetzt und dies erwarten wir ebenfalls von unseren Gästen.

3. HANDHYGIENE

Im gesamten Hotel- und Sanitärbereich befinden sich Desinfektionsspender, die von Gästen und Mitarbeitern genutzt werden können. Ebenfalls wird in den Sanitäranlagen auf die richtige Handhygiene hingewiesen. Unsere Mitarbeiter wurden unabhängig von Infektionsschutzgesetz und HACCP nochmals auf die besonderen Bedingungen hingewiesen und befolgen diese äußerst genau.

4. IM RESTAURANT

Unsere Mitarbeiter empfangen Sie am Eingang und weisen Ihnen Ihren Tisch zu. Die Räume werden regelmäßig gelüftet, die Fenster nach Möglichkeit offen gehalten. Die Lüftung ist zur Öffnungszeit regelmäßig eingeschaltet.

5. IM HOTELZIMMER

Wir möchten unsere Gäste bitten, unser Reinigungspersonal soweit zu unterstützen und persönliche Gegenstände sowie Badeutensilien geschlossen, wenn möglich im Koffer zu verwahren. Interne Maßnahmen

- Das Housekeeping reinigt die Zimmer nur wenn der Gast nicht im Zimmer sein sollte.
- Der Gast kann durch das „rote Schild“ an der Tür signalisieren, dass er während seines Aufenthaltes keinen Zimmerservice/ Reinigung möchte. Gerne reichen wir auch an unserer Rezeption frische Handtücher oder Bettwäsche, ebenso Getränke.
- Zusätzlich zu unseren hohen Hygienestandards werden alle Flächen und Gegenstände sanitär gereinigt und Kontakt zu Dekorationsgegenständen vermieden.

6. IM TAGUNGSBEREICH UND BEI VERANSTALTUNGEN

Die Räumlichkeiten werden nach jeder „Arbeitseinheit“ regelmäßig gelüftet, die Fenster nach Möglichkeit offen gehalten. Luftreinigungsgeräte werden bei größeren Personenzahlen im Veranstaltungsraum aufgestellt. Eine gute Organisation durch den Veranstalter, in Absprache mit dem Hotel im Vorfeld ist unabdingbar.

7. TOILETTENRÄUME

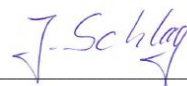
Die Sanitäranlagen werden in festen Intervallen durch unser Housekeeping gereinigt und desinfiziert. Eine Unterweisung der Mitarbeiter wird durch die Hausdame, inklusive regelmäßiger Kontrolle durchgeführt. Desinfektionsmittel, Seifenspender, Einmalhandtücher und Informationen für eine richtige Handhygiene sind in allen öffentlichen Toilettenbereichen Standard.

8. AUBENGASTRONOMIE

Unsere Mitarbeiter empfangen Sie am Eingang und weisen Ihnen Ihren Tisch zu. Während des gesamten Service tragen unsere Mitarbeiter einen Mund-Nasen-Schutz und halten sich an den Mindestabstand von 1,5 m. Dies gilt ebenfalls für die Arbeiten im Hintergrund.

9. IN DER KÜCHE

Unsere Küchen- und Servicemitarbeiter wurden nicht nur durch eine persönliche Unterweisung, sondern auch durch einen Zusatz zur Betriebsordnung auf die erweiterten Hygieneregeln (zusätzlich zu HACCP und Infektionsschutzgesetz) hingewiesen und sind sich Ihrer Verantwortung bewusst. Jeder einzelne trägt durch ein einwandfreies Verhalten dazu bei, die Ausbreitung des Coronavirus zu verhindern und befolgt diese Maßnahmen äußerst gewissenhaft.



Stand 3. April 2022, Jörg Schlag, Geschäftsführer

Durch das stetig wandelnde Infektionsaufkommen, kann sich das hier dargestellte Hygienekonzept zusätzlich verschärfen. Wir möchten an dieser Stelle an die behördlichen Bestimmungen und Verordnungen des Bayerischen Staatsministerium für Gesundheit und Pflege sowie der Stadt- und Landkreise verweisen.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!