



THE FLAG Hygienekonzept

Die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeiter ist uns sehr wichtig. Deswegen haben wir Richtlinien und Hygienemaßnahmen eingeführt, um ein hohes Maß an Sicherheit zu gewährleisten. Alle hier aufgeführten Maßnahmen werden der regelmäßig der pandemischen Lage angepasst.

Öffentliche Bereiche

Unsere Gäste werden bei Bedarf über Schutz- und Hygienebestimmungen durch gut sichtbare Aushänge informiert.

Im Eingangsbereich und in weiteren öffentlichen Bereichen sind Desinfektionsspender bereitgestellt.

Alle berührungintensiven Oberflächen werden regelmäßig mit viruzidem Desinfektionsmittel gereinigt.

Rezeption

An der Rezeption sind Mitarbeiter und Gäste durch Plexiglaswände getrennt.

Die Zimmerkarten werden nach Benutzung desinfiziert.

Kontaktloses Bezahlen ist möglich und erwünscht.

Zimmerreinigung

Die Zimmer werden zusätzlich mit viruzidem Desinfektionsmittel gereinigt.

Das Reinigungspersonal trägt gegebenenfalls Mund-Nasen-Schutzmasken sowie Einmalhandschuhe.

Nach der Zimmerreinigung werden die Zimmer bis zur Anreise des Gastes nicht mehr betreten.

Nach Check-In des Gastes dürfen lediglich Reinigungspersonal und Haustechniker das Zimmer betreten.

Auf Wunsch können Gäste Handtücher und Bettwäsche kontaktlos bereitgestellt bekommen.

RMCB GmbH

Toiletten

Auf den Toiletten stehen sowohl Flüssigseife als auch viruzide Handdesinfektionsmittel zur Verfügung.

Zusätzlich zur Grundreinigung werden Türen und Türgriffe, Lichtschalter, WCs, Toilettenpapierhalter, WC-Bürsten, Papierhandtuch- und Seifenspender regelmäßig desinfiziert.

Die Reinigungszyklen werden auf einem Aushang mit Unterschrift der Reinigungskraft dokumentiert.

Fitnessraum (sofern vorhanden)

Alle berührungintensiven Gegenstände werden mehrmals täglich mit viruzidem Mittel desinfiziert.

Meetingraum (sofern vorhanden)

Alle Oberflächen werden vom Personal regelmäßig mit viruzidem Desinfektionsmittel gereinigt.

Die Räumlichkeiten werden regelmäßig gelüftet.

Kommunikation und Umgang mit Mitarbeiter/innen und Gästen

Alle Mitarbeiter wurden zu den Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln unterwiesen und werden regelmäßig über alle neuesten Entwicklungen und Entscheidungen der Unternehmensleitung im Zusammenhang mit der Pandemie informiert.

Es liegt ein dokumentierter Prozess mit Handlungsanweisungen vor für den Fall, dass ein Gast oder ein Mitarbeiter meldet, dass er sich unwohl fühlt oder COVID-19-Symptome zeigt.

Des Weiteren gibt es einen dokumentierten Prozess, der darlegt, was zu tun ist, wenn ein Gast oder ein Mitarbeiter positiv auf COVID19 getestet wurde.

Unsere Mitarbeiter sind über die aufgeführten Maßnahmen informiert und geschult und werden permanent über eventuelle Änderungen auf dem Laufenden gehalten.

RMCB GmbH