

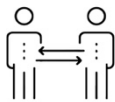
MIT SICHERHEIT EIN GUTES GEFÜHL

Hygienemaßnahmen im EMICH'S Hotel

Ein Besuch bei uns in Amorbach soll sich auch dieses Jahr trotz Corona wie Urlaub anfühlen. Umso wichtiger ist es, alle notwendigen Vorkehrungen getroffen zu haben, um Ihren Aufenthalt bei uns erholsam und sicher zu gestalten.

Unsere bestehenden Schutzkonzepte für Hygiene-, Verhaltens- und Sicherheitsregeln haben wir im Bewusstsein des COVID-19 im Einklang mit den Vorgaben und Empfehlungen der Bayerischen Staatsregierung weiterentwickelt und um entsprechende Maßnahmen ergänzt.

Bitte unterstützen Sie uns bei der Einhaltung auferlegter Schutzmaßnahmen, damit wir die neu gewonnenen Freiheiten beibehalten und die für uns alle außergewöhnliche Situation schon bald hinter uns lassen können! Denn im Herzen sind wir uns trotz allem ganz nah.



Die **Wahrung der Distanzregel/** Mindestabstand von 1,5 Metern wird in unserem EMICH'S Hotel durch entsprechende Ausstattung und der Gestaltung der öffentlichen Bereiche wie Rezeption, Restaurant und Terrasse gewährleistet.



Gäste müssen beim Betreten und Verlassen des Hauses, sowie in allen gemeinschaftlich genutzten Räumen einen **Mund-Nasen-Schutz** zu tragen. Davon ausgenommen ist der Außenbereich und nach Platzierung am Tisch.



Wir gewährleisten eine bestmögliche **berührungslose Interaktion** zwischen Gast und Mitarbeiter mithilfe bargeldloser Bezahlung, sowie der Installation von transparenten Schutzgläsern und Abstandsmarkierungen wo notwendig.



Gründliche Handhygiene wird garantiert mittels Desinfektionsspender am Ein- und Ausgang des Hotels und an der Rezeption sowie in den öffentlichen WCs



Intensivierung des regelmäßigen Reinigungsprozesses in öffentlichen Bereichen sowie auf den Zimmern. Häufige Lüftung der Räume sowie kontinuierliche Desinfektion.



Zur Sicherstellung und Wahrung der Hygiene- und Verhaltensregeln und im Kontakt mit Gästen werden die **Mitarbeiter laufend geschult** und tragen Mund-Nasen-Schutz als zusätzlichen Schutz.

SICHERHEIT

ALLE MITARBEITER/INNEN sind auf alle Hygienemaßnahmen und Verhaltensregelungen geschult und sichern größtmöglichen Hygieneschutz.

Alle Gäste haben beim Betreten und Verlassen des Hauses sowie in allen gemeinschaftlich genutzten Räumen eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen. Davon ausgenommen ist der Außenbereich und nach Platzierung am Tisch.

Im Rahmen der Kontaktbeschränkungen sind die Abstandsregelungen von 1,5m zwischen Personen in allen öffentlichen Räumlichkeiten, sowie beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten und auf Fluren, Gängen, Treppen und im Außenbereich einzuhalten. Dies gilt für Gäste und Personal.

ERWEITERTE HYGIENE-STANDARDS IN UNSEREM HOTEL

GÄSTEZIMMER werden anhand spezieller Säuberungs- und Desinfektionsstandards behandelt, Reinigung und Austausch von Bettwäsche und Handtüchern erfolgen unter erhöhten Hygienemaßnahmen. Die Zimmerreinigungsintervalle werden flexibel unter Berücksichtigung der Gästewünsche gestaltet, dabei achten wir auf gleichbleibendes Reinigungs-Personal je Etage im Schichtbetrieb. Häufig berührte Gegenstände, wie Gläser und Hygieneartikel, werden auf Anfrage bereitgestellt. Digitale Gästemappen ermöglichen einen kontaktlosen Abruf von Gästeinformationen bzw. Serviceleistungen unseres Hauses vom Hotelzimmer aus. Darüber hinaus gestalten wir ein passendes und individuell auf unsere Gäste abgestimmtes Frühstücksangebot.

ÖFFENTLICHE BEREICHE sind im Rahmen geltender Distanzregeln großzügig möbliert und werden in erhöhten Intervallen gereinigt und desinfiziert. Häufig berührten Kontaktpunkten und -flächen, wie Handläufen, Türgriffen, Aufzugsknöpfen und Key Cards, gilt dabei unsere besondere Aufmerksamkeit. Um einen möglichst schnellen Check-in zu gewährleisten, bitten wir Sie Ihre Kontaktdaten bei der Reservierung mit anzugeben.

ERWEITERTE HYGIENE-STANDARDS IN UNSERER GASTRONOMIE

SERVICEBEREICHE werden unter Einhaltung geltender Abstandsregeln belegt, die Zuweisung passender Plätze erfolgt über unsere Service-Mitarbeiter. Den Gäste-Strom steuern wir mittels Vorabreservierung unseres Restaurants. Sämtliche Kontaktflächen werden nach einem angepassten Reinigungsstandard behandelt und vor jeder neuen Belegung sorgfältig gereinigt und desinfiziert.

KÜCHENBEREICHE unterliegen seit jeher besonderen Hygienestandards. Wir setzen auf infektionsschützende Maßnahmen bei der Zubereitung von Speisen sowie der Reinigung von Geschirr, Besteck und Gläsern. Mittels eines kontinuierlichen Qualitätsmanagements und Mitarbeiterschulungen wird die Einhaltung der Anforderungen dauerhaft sichergestellt.

ZU GUTER LETZT

Wir möchten darauf hinweisen, dass die vorgeschriebenen Maßnahmen durch den Gesetzgeber abgeändert werden können. Wir reagieren nach den jeweiligen Gegebenheiten und halten Sie stets auf dem Laufenden. Wenn wir alle ein wenig aufeinander Acht geben, dann steht einem Aufenthalt mit Rundum-Entspannung in unserem Hotel nichts im Wege.

Stand: 30. Mai 2020