

## Hygienekonzept – Für Ihre Sicherheit

### Allgemein – Eingangsbereich – Front Office

- Hinweise zu Hygiene- und Abstandsregelungen sind gut sichtbar angebracht
- Desinfektionsspender werden ausreichend bereitgestellt
- Rezeptionsmitarbeiter arbeiten hinter einer Plexiglaswand
- kontaktloses Bezahlen wird bevorzugt; Schlüsselkarten werden nach Nutzung desinfiziert
- Lifte werden nur von je einer Person (oder Haushalt) benutzt
- regelmäßige Desinfektion aller Türklinken, Schalter, Tasten etc.
- Maskenpflicht je nach Vorgabe



### Öffentliche Toiletten

- Verhaltenshinweise sind gut sichtbar angebracht
- Sperrung jeden zweiten Urinals / Waschbeckens
- Desinfektions- / Seifenspender werden ausreichend bereitgestellt
  - keine wiederverwendbaren Handtücher
- regelmäßige Desinfektion aller Türklinken und Armaturen (verkürzte Reinigungszyklen)

### stephans Bar & Restaurant & Terrasse

- Das gesamte Speisen- und Getränkeangebot wird unter geltenden Hygienestandards und Abstandsregeln zubereitet und serviert.



### In den Tagungsräumen / im Tagungsbereich

- angepasste Bestuhlung gemäß Abstandsregeln
  - Regelmäßiges Lüften der Räume
- Desinfektion aller Tische nach Veranstaltungsende (Ultraschallgerät)

### In den Zimmern

- Bleibereinigung nur auf ausdrücklichen Wunsch
- Fernbedienung, Telefonhörer und Gläser in Plastikfolie geschützt
- Komplette Desinfizierung (mit Vaporizer) und Durchlüftung nach Abreise und vor Neuvermietung

