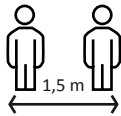




Nicht erst seit Corona sind strenge Sauberkeits- und Hygienevorschriften bei uns an der Tagesordnung. In diesen herausfordernden Zeiten haben wir diese neu überarbeitet und verstärkt, um eine noch umfassendere, geprüfte und zertifizierte Hygienestrategie umzusetzen.

Health & Care

Unser neues Hygienekonzept



Zugangsbeschränkung
& Abstandsregelung



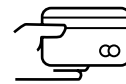
Mund-Nasenschutz
für Mitarbeiter & Gäste



Handdesinfektion
in Lobby & Aufzügen



Virenbekämpfung und Desinfektion
in Zimmer & Lounge



Kontaktlose Bezahlung
& Express Check-In

Health & Care, das neue Motel Inn Hygienekonzept

Zugangsbegrenzung und Abstandsregelung

Wir achten in der Lobby auf eine begrenzte Maximalanzahl anwesender Personen. Zusätzlich wurden Abstandszonen markiert und Gäste, wie Mitarbeiter, werden dringend gebeten, den Mindestabstand von 1,5 Meter zu wahren.

Maskenpflicht

Alle unsere Mitarbeiter tragen Mund-Nasen-Masken und wir bitten unsere Gäste, ebenfalls Masken zu tragen. Einwegmasken können kostenlos zur Verfügung gestellt werden.

Handhygiene

In der Lobby und an der Rezeption stehen Desinfektionsspender zur Verfügung.



Kontaktlos bezahlen

Bitte nutzen Sie die Möglichkeit vor Ort mit Kreditkarte zu bezahlen oder auf unserer Website zu buchen und direkt online zu bezahlen. Sie erhalten die Rechnung per E-Mail bequem als pdf und holen nur noch Ihre vorbereitete Zimmerkarte an der Rezeption ab.

„Frühstück to go“ in unserer Bäckerei Fischhold

Damit niemand hungrig in den Tag startet, packen wir für Sie auch gerne ein „Frühstück to go“ in leckeren Varianten ein. Parallel dazu passen wir unser Angebot den sich ständig ändernden Möglichkeiten an.

Und was heißt das ganz genau?

Sauberkeit unter neuen Gesichtspunkten

Die ohnehin hohen Sauberkeitsstandards wurden in den letzten Wochen überarbeitet und unter Einbeziehung externer Spezialisten zu einer umfangreichen Hygienestrategie erweitert. Immer in enger Abstimmung mit den Vorgaben der Behörden der einzelnen Länder und den Empfehlungen externer Institute und Verbände. Jeder Schritt, jeder Gastkontakt, jedes Detail, jeder bisherige Standard kam auf den Prüfstand. Das Ergebnis ist ein umfassendes Hygienekonzept mit Reinigungs- und Verhaltensanweisungen, das die Risiken für Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen minimiert und ihre Sicherheit erhöht.

Desinfektion in den öffentlichen Bereichen

Covid-19 hat das Bewusstsein für die Sauberkeit von berührungsintensiven Oberflächen geschärft. In öffentlichen Bereichen wurden die bereits strengen Reinigungsprotokolle ergänzt, die vorschreiben, dass Oberflächen noch häufiger und gründlich mit Desinfektionsmitteln behandelt werden, wie sie auch in Krankenhäusern verwendet werden.

Perfekte Sauberkeit und Hygiene im Zimmer

In den Zimmern wurden die ohnehin schon strengen Reinigungsrichtlinien nochmals ergänzt. Die Reinigungskräfte tragen alle Mund-Nasen-Masken, wechseln unter anderem nach jedem Zimmer die Handschuhe und alle Reinigungslappen und reinigen und desinfizieren alle Oberflächen im Zimmer mit viruziden Mitteln.



Gästekontakt - herzlich und freundlich, aber mit Abstand

Abstand halten, Handdesinfektion und Maskenpflicht, das sind die wichtigsten Maßnahmen, um im täglichen Umgang die Sicherheit unserer Gäste und Mitarbeiter zu gewährleisten. In den Bereichen vor der Rezeption oder den Aufzügen sind Abstandsmarkierungen angebracht und an der Rezeption zusätzlich Glasschutzscheiben aufgestellt. In der Lobby wird ebenfalls auf Abstand geachtet und die Tische und Sitzmöglichkeiten entsprechend markiert. Zudem tragen alle Mitarbeiter Masken und auch die Gäste werden darum gebeten. Einwegmasken werden unseren Gästen kostenlos zur Verfügung gestellt. Handdesinfektionsmittel ist beispielsweise im Eingangsbereich und in der Lobby aufgestellt.

Neue Regeln auch „hinter den Kulissen“ bestimmen die Lebensmittelsicherheit und Lieferverkehr

Die Regeln und Auflagen im Umgang mit Lebensmitteln waren bereits sehr hoch und wurden streng überprüft. Jetzt wurden die Maßnahmen noch erweitert und alle Mitarbeiter auf die zusätzlichen Hygiene- und Desinfektionspraktiken geschult. Zudem wurden für den Bereich der Anlieferung neue Regeln der Hygiene und Desinfektion festgeschrieben.