

Sicherheitskonzept Covid-19

Liebe Gäste

Die aktuelle Situation mit Covid-19 macht in unserem Haus einige Anpassungen und Einschränkungen notwendig. Unsere Mitarbeitenden werden regelmässig auf die aktuellsten Hygienemassnahmen geschult.

- Die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeiter hat oberste Priorität.
- Wir befolgen konsequent die Weisungen des BAG «so schützen wir uns».
- Sollten Sie Anzeichen für eine Atemwegserkrankung haben, Grippe-symptome zeigen, Husten oder Fieber haben, dürfen wir Sie leider nicht willkommen heissen.
- Bitte halten Sie stets 1.5 Meter Abstand.
- Das Tragen einer Schutzmaske ist obligatorisch.

- Hotel
 - An der Rezeption steht Hände-Desinfektionsmittel für Sie bereit.
 - Plexiglasschutzwand sowie Bodenmarkierungen an der Rezeption vorhanden.
 - Menschenansammlungen sind zu vermeiden: Bitte halten Sie in den öffentlichen Bereichen genügend Abstand zu anderen Menschen.
 - Wo es notwendig ist, verwenden unsere Mitarbeitenden Handschuhe und/oder Masken
 - Die Reinigungsintervalle in den öffentlichen Bereichen wurden erhöht und diese werden regelmässig desinfiziert.
 - Zusätzliche Desinfektion der zehn meist berührten Bereiche in den Zimmern, insbesondere Lichtschalter und Türgriffe.
 - Um Wartezeiten bei der Abreise zu vermeiden, empfehlen wir Ihnen die Rechnung bereits am Vorabend zu begleichen.
 - Wir bitten Sie eine Kreditkartenzahlung einzuplanen, auf Bargeld ist möglichst zu verzichten. Die Terminals werden nach jeder Zahlung desinfiziert.

- Gastronomie
 - Erfassen der Gästedaten von einem Gast pro Gästegruppe im Innenbereich
 - Das Tragen einer Maske ist auch im Restaurant Pflicht ausser man sitzt am Tisch.
 - Service- und Küchenmitarbeiter tragen zu jeder Zeit Schutzmasken.
 - Die Konsumation von Essen und Getränken ist nur im Sitzen erlaubt.
 - Die Speise- und Getränkekarte ist elektronisch verfügbar.
 - Regelmässige Reinigung aller Oberflächen mit Desinfektionsmittel.
 - Anpassung des Frühstücks von Buffet auf à la carte Service. Sie können dies bereits bei Anreise vorbestellen.

- Events
 - Veranstaltungen bis 1000 Personen mit Covid-Zertifikat ohne Beschränkungen möglich
 - Service- und Küchenmitarbeiter tragen zu jeder Zeit Schutzmasken
 - Zusätzliche Reinigung von Oberflächen mit hoher Berührungshäufigkeit.