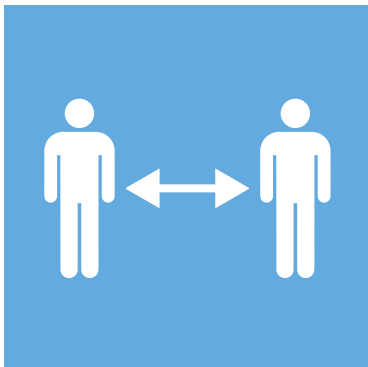


## Abstands- und Hygieneregeln



### Abstandsregelung einhalten!

Optische Markierungen, Trennwände und Hinweisschilder helfen Ihnen dabei.



### Schutzkleidung

Unsere Mitarbeiter tragen spezielle Schutzkleidung und erhalten regelmäßig Hygieneschulungen.



### Zertifiz. Hygienekonzept

Wir beauftragten das SGS Institut Fresenius, unser Hygienekonzept zu überprüfen und mit Zertifikat zu auditieren.

## Sauberkeit und Desinfektion



### Handdesinfektion

steht an allen Kontaktstellen in öffentlichen Bereichen zur Verfügung.



### Reinigungsintervalle

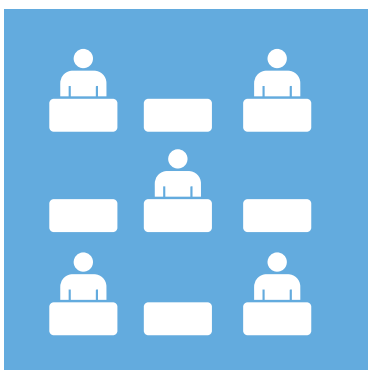
wurden in den öffentlichen Bereichen erhöht, mit besonderem Augenmerk auf Bereiche mit hohen Berührungspunkten.



### Zusätzliche Ressourcen und strengere Verfahren

ein Raumsiegel an Ihrer Zimmertür signalisiert die gründliche Reinigung und Desinfektion.

## Restaurant- und Tagungsbereich



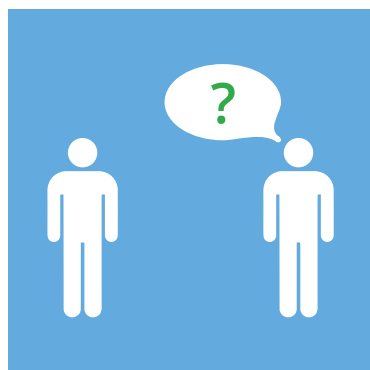
### Kapazitäten wurden reduziert

die Möblierung und Abläufe wurden den Erfordernissen angepasst - vor und hinter den Kulissen.



### Zu- und Vorbereitungsprozesse

sind schon immer auf höchstmögliche Hygiene-Sicherheit ausgerichtet.



### Sprechen Sie uns an!

Wir informieren Sie gerne über unsere neuen, angepassten Restaurant- und Veranstaltungskonzepte.