



Richtershof-Hygiene-Schutz-Konzept

Hygienebeauftragte

Liebe, sehr verehrte Gäste!

Als Operation Managerin bin ich nicht nur für reibungslose Arbeitsabläufe und die Ausbildungsbetreuung zuständig, sondern auch Hygienebeauftragte. Ich persönlich denke, dass Covid-19 uns noch lange beschäftigen wird und wer weiß schon, was danach kommt. Dahingehend ist es mir wirklich ein Herzensanliegen, den bestmöglichen Schutz für Sie und meine KollegInnen zu garantieren! Eventuell mag Ihnen die ein oder andere Anweisung und Vorgehensweise übertrieben vorkommen, aber wir sind gesetzlich verpflichtet, alles zur Gänze einzuhalten. Somit bitte ich inständig darum, dass Sie uns in dieser Umsetzung unterstützen. Bei weitergehenden Fragen, kontaktieren Sie mich jederzeit gerne, ich bin für Sie da!

Anreise

Bereits beim Betreten des Hauses werden Sie einen Teil der Schutzmaßnahmen direkt erkennen: Händedesinfektion steht an allen relevanten Stellen bereit, sowohl für Gäste als auch für Mitarbeiter und Lieferanten. Hinweisschilder zur Befolgung der gesetzlichen Auflagen sind präsent.

Der Check In ist von den Berührungspunkten stark reduziert, unser Rezeptionsteam wird Sie durch die Acrylglas-Elemente aber genauso herzlich willkommen heißen wie eh und je. Meine KollegInnen sind in allen öffentlichen Bereichen und dort, wo der Sicherheitsabstand nicht gewährleistet werden kann, zum Tragen eines Mund-Nasenschutzes verpflichtet. Gemäß den gesetzlichen Vorgaben nutzen wir medizinische Masken oder FFP2-Masken. Sollten Sie unser Lächeln hinter der Maske nicht sehen, glauben Sie mir eines: Es ist da!

HACCP-Farbleitsystem

In allen Abteilungen unseres Hauses ist das HACCP-Farbleitsystem als festen Bestandteil implantiert, um so die Hygiene bei der Reinigung 100%ig zu gewährleisten. Verwendet werden fünf gut unterscheidbare Farben: weiß, rot, grün, gelb und blau. Jede Farbe steht für einen ganz bestimmten Teilbereich, womit die Keimübertragung vermieden wird. So dient das weiße Tuch zum Beispiel ausschließlich der Desinfektion, das blaue der Oberflächenreinigung und so weiter. Die genaue Nutzung in jeder Abteilung ist per Dienstanweisung festgelegt, der Wechselrhythmus ebenfalls. So werden pro Zimmer beispielsweise immer neue Tücher verwendet. Unser Public-Cleaning-Service reinigt und desinfiziert alle Sanitäreinrichtungen sowie Touchpoints wie Treppengeländer, Türgriffe an den Durchgangstüren und Bedienelemente beim Aufzug mehrmals täglich. Übrigens: Auch unsere Bett- & Frotteewäsche wird desinfizierend gewaschen, die schriftliche Bestätigung seitens der Wäscherei liegt vor.



Hotelzimmer

Diese sind stilvoll, gemütlich und individuell wie zuvor. Allerdings mussten wir aufgrund der Auflagen viele Dinge entfernen, welche die Keimübertragung gefördert hätten. Somit sind Zeitschriften und Fernsehprogrammheft entfernt, auf unseren Zimmertablets haben Sie aber stets Zugriff auf alle wichtigen Informationen. Nähzeug, Schuhlöffel und Schuhputzutensilien können Sie gern über die Rezeption erhalten. Alle Wasser- und Zahnputzgläser werden bei 75-80 Grad Celsius in der Maschine gespült, die Zimmer nach Abreise und damit verbundener Reinigung komplett desinfiziert. Die Verantwortung hierfür liegt bei unserer Hausdame und ihrer Stellvertreterin, so wie sie in allen anderen Abteilungen auch beim Abteilungsleiter/bei der Abteilungsleiterin liegt. Stichprobenartige Kontrollen der Anweisungen in den jeweiligen Bereichen erfolgen zudem von mir persönlich.

Richtershof-Sekt-Frühstücksbüffet

Wir haben uns entschlossen, unser Büffet in gewohnter bzw. fast gewohnter Form aufrecht zu erhalten. Vor dem Betreten des Frühstücksraumes ist eine Handdesinfektion gesetzlich vorgegeben, vor Betreten des Büffetbereiches müssen die Hände erneut desinfiziert werden, das Tragen eines Mund-Nasenschutzes ist Pflicht. Der Aufbau ist entzerrt, für jeden Gast liegt ein eigenes Vorlegebesteck bereit. Lediglich Brotzangen, Obst-Schöpflöffel sowie Käsemesser werden "gemeinsam" mit desinfizierten Händen genutzt, aber während der Frühstückszeit mehrmals durch die Spülmaschine gelassen.

Beauty Atelier

Auch in dieser besonderen Zeit können Sie im Beauty Atelier selbstverständlich ganz besondere Verwönmomente genießen. Claudia Thomas garantiert sowohl 100%ige Entspannung als auch umfassenden Schutz Ihrer Gesundheit. Sie trägt bei Gesichtsbehandlungen eine FFP2-Maske und bei den anderen Anwendungen einen medizinischen Mund-Nasenschutz. In allen Behandlungsräumen befindet sich Händedesinfektionsmittel, sie werden permanent durchlüftet. Nach der Behandlung werden Frotteebezüge, Handtücher und Laken entfernt, die Reinigung derselben erfolgt bei 90 Grad. Alle Kontakt- und Arbeitsflächen werden zudem gereinigt und desinfiziert.

Römisches Spa

Unser kuscheliger Boutique-Spa Bereich mit seiner Außenterrasse steht ebenfalls wieder zur Verfügung und bietet derzeit zwei finnische Saunen sowie zwei Infrarot-Liegen zur Entspannung an. Der Zutritt ist jeweils für 6 Personen / 3 Zimmer gleichzeitig möglich, die Nutzungsdauer beträgt 1,5 Stunden. Im Anschluss an diese Zeitblöcke wird der Bereich komplett durchlüftet, gereinigt und desinfiziert. Bitte reservieren Sie Ihren persönlichen Zeitraum immer am Vorabend zwischen 18 Uhr und 22 Uhr an der Rezeption für den nächsten Tag.



Restaurants

Beim Betreten aller Restaurants müssen gemäß den gesetzlichen Vorgaben die Hände desinfiziert werden. Das Mobiliar ist drinnen und draußen so gestellt, dass der geforderte Mindestabstand von 1,50m zum nächsten Gast garantiert ist. Wir bitten daher um Verständnis, dass ein eigendynamisches Verschieben von Tischen oder Stühlen derzeit ausgeschlossen ist und meine KollegInnen von mir angewiesen sind, dieses uneingeschränkt zu beachten. Sollte ein anderer Bedarf als der vorhandene entstehen, finden wir sicherlich gemeinsam eine Lösung. Gleichzeitig weisen wir auch an dieser Stelle höflich darauf hin, dass unsere Sitzplatzkapazitäten durch die Auflagen verringert wurden und eine Tischreservierung im Vorfeld erforderlich ist, sofern Sie in unserem Hause speisen möchten. Ansonsten können wir leider nicht garantieren, dass bei Anreise noch freie Vakanzen vorhanden sind.

Übrigens: Alle unsere Restaurants sind mit professionellen Luftfiltern der Marke Hantermed ausgestattet. Das Gerät arbeitet auf Basis einer hochenergetischen UV-C-Bestrahlung. Mit Hilfe dieser Strahlen erfolgt eine kontinuierliche Reinigung der Luft, während des Filterns werden 99,9% aller Viren und Bakterien vernichtet.