

Hygienekonzept Gasthaus Stuckatz Dollenchen

Als Mitglied bei „Gastfreundschaft mit Verantwortung“ achten wir auf die korrekte Einhaltung aller vorgegebenen Hygienemaßnahmen, um dem Gast einen entspannten und sorgenfreien Aufenthalt in unserem Haus zur ermöglichen.

Hierzu gehören unter anderem folgende Punkte:

- Impf- und Testangebote für alle Mitarbeiter
- Tragen einer Medizinischen Maske der Service-Mitarbeiter
- Schulung der Mitarbeiter zur Umsetzung des Hygienekonzepts
- Desinfektionsstände an allen Türen
- Regelmäßiges Desinfizieren der Oberflächen und Türklinken
- Gästeregistrierung und Angebot zur Nutzung der Luca-App
- Hygienische Reinigung aller Textilien durch eine externe Wäscherei
- Steuerung der Gästeströme durch unterschiedliche Aus- und Eingänge
- Lüften der Räumlichkeiten durch große Fenster
- Hauptsächlich Nutzung der Außengastronomie (auch durch überdachte Erweiterung bei schlechtem Wetter nutzbar)
- A la Carte Betrieb im großen Saal mit min. 2m Abstand zwischen den Tischen
- Angebot zur Nutzung eines Roomservices beim Lunch und Möglichkeit der Bereitstellung von Frühstückspaketen
- Digitale Speisekarte / Online Shop zur Speisenbestellung
- Anschaffung neuer Gläserpülmaschine zur Reinigung der Gläser über 60°C
- Hauseigene Wasserfilter Anlage für Trinkwasser
- Umbau Theken und Schankbereich zur verbesserten Reinigung und Desinfektion, geschlossene Edelstahlplatte ohne Silikonfugen, Vorrichtung zum Aufstellen von Plexiglaswänden
- Erweiterung Personal WC mit Duschbereich zum Duschen der Mitarbeiter vor Arbeitsantritt

Durch die Modernisierung der Zimmer von Teppich auf Vinyl-Hartboden und der Renovierung der Bäder möchten wir dem Gast noch mehr Sicherheit bei seinem Aufenthalt in unserem Haus gewährleisten.