

COVID SCHUTZMAßNAHMEN

Sich um die Gesundheit und Sicherheit der Gäste und des Personals unseres Hotels zu kümmern, sowie hochwertigen Service zu bieten ist ein integraler Bestandteil unserer Grundsätze.

In diesem Kontext ist die Hotelverwaltung engagiert:

- Durchgehend die Sicherheit und allgemeine Gesundheit in den Haupt- und Nebenbereichen des Hotels zu sichern.
- Sich durchgehend an Gesundheitsvorschriften zu halten.
- Sich an die Vorschriften der Weltgesundheitsorganisation (WHO), der Nationalen Öffentlichen Gesundheitsorganisation, dem Gesundheitsministerium und den zuständigen Behörden zu halten und dabei strikt die aktuelle nationale und europäische Gesetzgebung zu beachten.

Um die oben genannten Verpflichtungen einzuhalten, hat das Hotel einen Plan ausgearbeitet, nachdem:

- Es die aktuellen COVID-19 Regeln und Philosophie zur Infektionsvorbeugung mit allen Interessengruppen (Personal, Gäste, Besucher und Partner) bespricht.
- Es das Personal fortlaufend zur COVID-19 Infektionsvorbeugung, dem Umgang mit Persönlicher Schutzausrüstung und Fallmanagement trainiert und informiert.
- Es alle vorgeschriebenen Maßnahmen zu Schutz und Überwachung der öffentlichen Gesundheit und Desinfektion in allen Haupt- und Nebenbereichen des Hotels einhält, nicht nur in den direkt genutzten (Unterkunft/Zimmer), sondern auch in den indirekt genutzten (Cafeteria, Restaurant, Strand). Die Hauptmaßnahmen sind:
 - ✓ Systematische Desinfektion von oft genutzten Kontaktpunkten, wie etwa Rezeptionstheken, Türgriffe, WCs, etc.
 - ✓ Installation von Desinfektionsmittel in allen öffentlichen Bereichen des Hotels.
 - ✓ Einhaltung von strikten Zimmerreinigungs- und Desinfektionsprotokollen vor jeder Ankunft
 - ✓ Masken und Handschuhe werden dem Personal und Gästen zur Verfügung gestellt, wenn dies nach den Vorschriften der Nationalen Öffentlichen Gesundheitsorganisation als nötig erachtet wird.
- Sämtliches Personal aktiv an der Überwachung der Gesundheitsprotokolle teilnimmt, ununterbrochen und im gesamten Betrieb.
- Es hohe Standards bei der Zubereitung von Essen und Getränken in Übereinstimmung mit dem HACCP Protokoll einhält und eine strikte Verordnung zum Händewaschen und der Hygiene des Personals, welches mit der Zubereitung von Essen und Getränken beschäftigt ist, einführt.
- Es externe Organisationen (Versorgung, Instandhaltung, Partner), die das Hotel betreten, über die verpflichtende Überwachung der Einhaltung der vorgeschriebenen Schutzmaßnahmen informiert und diese zertifiziert.
- Es mit messbaren Indikatoren in allen primären und sekundären Aktivitäten des Unternehmens arbeitet und die Einführung der Vorschriften und Prozeduren ebenfalls mit messbaren Indikatoren überwacht, zum Beispiel: Fallzahlen, Durchführung von Trainings, etc.
- Es diese COVID Schutzmaßnahmen ständig überprüft und erneuert, sodass diese immer auf dem neuesten Stand in Hinsicht auf Entwicklungen und Anforderungen sind und immer mit den Richtlinien der zuständigen Einrichtungen übereinstimmt.

