



BRAUEREIGASTHOF
HOTEL AYING

★★★★S

HYGIENESTANDARDS IM BRAUEREIGASTHOF HOTEL AYING



HOTEL

Hoher Hygienestandard bei allen Reinigungsaufgaben im gesamten Haus,
besonders in der Zimmerreinigung, unser Motto: außen hui – innen hui!

Tiefenreinigung unserer Bettmatratzen mind. 1x im Jahr und immer nach Bedarf.

Waschen und mangeln unserer Bett- Einziehware sowie des Bettzeugs in der hauseigenen Wäscherei mit Waschprodukten die zur hygienischen Wäsche zertifiziert sind, garantirt ein rund um sicheres Wäschepaket das den Gasthof nicht verlässt.

All unsere Betten sind mit Encasings (Matratzenschoner) ausgestattet. Unsere Bettkissen mit extra Hygienebezügen.

Zusätzlich: Desinfektion ergänzend zur Standardreinigung in unseren Gästezimmern.

Jedes Abreisezimmer wird in der aktuellen Situation desinfiziert.

Extra alle Oberflächen in Bad und Zimmer, sowie „Griffgegenstände“ wie Telefone, Lichtschalter, Türklinken, Toiletten.

RESTAURANT UND VERANSTALTUNGSRÄUME

Die aktuelle Situation erfordert besonderen Fokus auf die öffentlichen Bereiche, d.h. alle Toiletten werden stündlich sowie immer nach Bedarf kontrolliert, gereinigt und desinfiziert.

Wir haben in allen Gastbereichen ausreichend Händedesinfektion, sowie Hinweise des richtigen Händewaschens errichtet, auch in den Personalbereichen.

Regelmäßiges Lüften in allen öffentlichen Bereichen, Restaurants, Veranstaltungsräumen, Gästezimmern, Büros ist sichergestellt.

Tägliche Reinigung, ggf. auch Desinfektion der Raumluft mit unserem Hyla Sauger.

KÜCHE

Hygienestandards in unserer Küche nach HACCP Konzept.

ALLGEMEIN

Geschulte Anwendung von Reinigungstechniken und Reinigungsmitteln durch hausinterne Housekeepingmitarbeiter.

Keine Fremdreinigungsfirmen.

Festes Reinigungstuchsystem.

Regelmäßiges Grundreinigen von den Gästezimmern bis zu den Veranstaltungsräumen.

Fenster putzen im 2-3 wöchigen Rhythmus.

Die Zusammenarbeit mit all unseren Lieferanten auf einem noch höherem hygienischen Niveau läuft hervorragend.

AKTUELLE RICHTLINIEN BRAUEREIGASTHOF HOTEL AYING



Bei einer 7-Tage Inzidenz von 35 oder mehr gilt:

Die Einhaltung der 3-G Regelung.

Wir benötigen **vor** der Veranstaltung die beigelegte, vollständig und zuverlässig ausgefüllte xls-Datei mit der 3-G Statusübersicht Ihrer Gäste/Teilnehmer.

Veranstalter **und** der Brauereigasthof sind zur Überprüfung der Nachweise verpflichtet.

Die Personenobergrenze und die Sperrstunde von 1 Uhr entfällt.

TESTS

Es werden PCR-Tests (48 Stunden Gültigkeit), PoC-Tests (24 Stunden Gültigkeit) und vor Ort durch den Gasthof durchgeführte Selbsttests akzeptiert.

Kinder bis zum 6. Lebensjahr und Schulkinder, die im Schulbetrieb regelmäßig getestet werden, sind von den Testungen befreit.

Bei Hotelgästen müssen die Tests alle 72 Stunden wiederholt werden.

MASKENPFLICHT UND ABSTAND

Das Tragen einer medizinischen Maske im Innenbereich.

In den gastronomischen Bereichen entfällt die Abstandsregelung.

Es dürfen beliebig viele Gäste an einem Tisch sitzen.

DAS ÜBERNEHMEN WIR FÜR SIE

Das Hygienekonzept erstellt der Brauereigasthof und muss dieses auch vorhalten.

Der Brauereigasthof und das Ayinger Bräustüberl stellen Ihnen Selbsttests zur Verfügung (Preis: je 5€)

TAGUNGEN

Während der Tagung: Abstand in der Bestuhlung oder Maskenpflicht.

PRIVATE FEIERN

Die Abstandsbestimmungen für die Bestuhlung entfallen.

Maskenpflicht besteht in Räumen außerhalb der geschlossenen Gesellschaft (z.B. Toiletten).
