

"MASSNAHMEN ZUR REDUZIERUNG HYGIENISCH-SANITÄRER RISIKEN GEGEN COVID19".

Wir freuen uns, Sie wieder begrüßen zu dürfen! Wir haben hart gearbeitet, um Ihnen die Sicherheit zu gewährleisten, die Sie derzeit von Covid-19 benötigen. Deshalb informieren wir Sie über die von uns entwickelten. Gesundheitsschutzmaßnahmen, damit Sie Ihre Erfahrungen mit uns in vollen Zügen genießen können.

ORGANISATIONS UND MASSNAHMEN DER MITARBEITER

- Unser gesamtes Team wurde über die von den Sanitärbehörden festgelegten Hygienemaßnahmen informiert und geschult
- Alle Mitarbeiter haben persönliche Schutzausrüstung (Masken, Handschuhe, hydroalkoholisches Gel usw.)
- Uniformen und Textilien werden täglich bei 60/90 °C gewaschen und desinfiziert
- Alle Mitarbeiter desinfizieren während des gesamten Arbeitstages häufig Gegenstände für den persönlichen Gebrauch (Brillen, Handys usw.) sowie deren Arbeitsgeräte

FESTLEGUNG VON HYGIENMASSNAHMEN

- Wir haben besonderes Augenmerk auf die Reinigung und Desinfektion der mit Ozonmaschinen üblichen Bereiche sowie der Gästezimmer gelegt
- Wir haben in öffentlichen Bereichen eine maximale Kapazität eingerichtet, um die erforderliche soziale Distanz zu gewährleisten
- Wir haben hydroalkoholische Lösungen an Durchgangsorten und in Anlagen bereitgestellt, die von Kunden intensiv genutzt werden
- Toiletten für den allgemeinen Gebrauch verfügen über Papierspender
- Die Behälter haben eine nicht manuell betätigte Öffnung und einen doppelten Innenbeutel
- Die Reinigungsfrequenzen insbesondere in den Bereichen mit dem größten Kontakt haben zugenommen
- Tägliche Belüftung von Bereichen mit häufigem Gebrauch mit dem Ozon-System
- Wir haben die Verwendung von Desinfektionsreinigungsmitteln unter sicheren Bedingungen in allen Bereichen der Einrichtung (Gemeinschaftsbereiche, Gästerräume, Kochbereiche, Wareneingangsbereiche usw.) eingeführt.

ORGANISATORISCHE MASSNAHMEN

- Unsere Menükarten können über eine mobile Anwendung sowie über Multimedia-Tools in den Räumen verwendet werden.
- Die Einrichtung wird kontrolliert, um das Eindringen unbefugter Personen zu verhindern, und die Sendungen werden ordnungsgemäß verpackt und für alle ausgehenden Aktivitäten wird eine Expeditionsrechnung geführt.
- Zu jeder Zeit, in der Sie sich in der Einrichtung befinden, halten die Mitarbeiter, Besucher und Fremdfirmen den nötigen Sicherheitsabstand ein. Der Zugang zu den Produktionsbereichen ist ausschließlich den Mitarbeitern dieser Einrichtung und dem Gesundheitsinspektor erlaubt.
- Die Einrichtung kontrolliert den Zugang zur Anlage für Mitarbeiter und Auftragnehmer während der Arbeitszeit.

Wir hoffen, dass diese sanitären Sicherheitsmaßnahmen zusammen mit allen in unseren internen Protokollen für Küche, Gastraum, Wareneingang und andere Abteilungen festgelegten Maßnahmen zur Rückkehr dieser neuen Realität beitragen, die uns auf globaler Ebene präsentiert wird.

Wir bedanken uns im Voraus für Ihr Vertrauen und Ihr Verständnis.