



## HYGIENE- UND SICHERHEITSKONZEPT

*Liebe Gäste, liebe Freunde und Besucher der Ochsenpost,*

*Wir freuen uns, dass Sie sich für unser Hygiene und Sicherheitskonzept interessieren und dafür, was wir für Sie als Gäste des Hauses umsetzen wollen, um Ihnen einen sicheren, angenehmen und gewohnt entspannten Aufenthalt in unserem Haus zu bieten.*

*Die Krise als Chance nutzen: Wir sind sicher, dass wir nicht mehr in den Alltag zurückkehren werden, den wir kannten. Dennoch sind wir voller Zuversicht, dass wir einen Alltag finden werden, der in vielen Dingen eine positive Veränderung mit sich bringt.*

*Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen darstellen, wie wir mit der derzeitigen Situation umgehen. Das Konzept hat Sie als unsere Gäste im Fokus. Der Schutz unserer Mitarbeiter und somit auch deren Angehörigen liegt uns ebenso am Herzen, damit diese auch weiterhin gesund bleiben und Ihnen täglich unseren bestmöglichen Service anbieten können.*

*Bitte legen Sie hierbei auch Wert auf die Nächstenliebe, woraus sich die Pflicht zum Selbstschutz ergibt, denn hiermit schützen Sie auch Ihren Nächsten. Das Abstandhalten wird uns noch einige Zeit begleiten. Bitte werden Sie dies nicht als Ungebührlichkeit Ihnen gegenüber. Dies dient einzig und allein Ihrem Schutz und Ihrer Sicherheit.*

*Herzlichst, Ihre Gastgeber  
und das gesamte Team der Ochsenpost*

### IN KÜRZE

- Durch unsere Räumlichkeiten: Das Backhaus, über die Bauernstube bis zur Ochsen-Post und dem Wintergarten, können wir unseren Gästen genügend Sicherheitsabstand gewährleisten.
- Wir verfügen über eine Zu- und Abluftanlage in den Gasträumen. Diese saugt mit Hilfe von Ventilatoren frische (gefilterte) Luft von draußen an, und transportiert diese in die Gasträume. Dieselbe Luftmenge wird aus den Gasträumen abgesaugt und an anderer Stelle ins Freie geblasen. Der vom DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) empfohlene Luftwechsel (3-fach je Stunde) wird deutlich überschritten (5-8-fach je Stunde).
- Unsere Zimmer werden nach Belegung gründlich gelüftet.
- Neben der noch intensiveren Reinigung werden sämtliche Touchpoints extra desinfiziert. Das betrifft u. a. Lichtschalter, Türklinken, Fernbedienungen, Zimmerschlüssel, Fahrstuhlknöpfe, Wasserhähne sowie Toiletten.
- Im ganzen Haus stehen für Sie und unsere Mitarbeiter ausreichend Desinfektionsstationen zur Verfügung.
- Unsere Mitarbeiter tragen Mund- und Nasenschutz, unsere Gäste bitten wir darum.
- Unsere Restaurantkapazitäten und -zeiten werden der aktuellen Situation angepasst.
- Auch in unseren Tagungsräumen werden wir die gebotenen Abstandsregeln gewährleisten.
- Alle Gebrauchsgegenstände etc. werden nach jedem Gebrauch desinfiziert.
- Wir führen soweit wie möglich einen kontaktlosen Check-In und Check-Out durch.

### ALLGEMEIN

Hygiene hat in der Ochsenpost oberste Priorität. Um der aktuellen Situation gerecht zu werden, wurden die Hygienerichtlinien weiter verschärft und alle Rahmenbedingungen umgestellt, um ein Maximum an Sicherheit für Gäste und Mitarbeiter in der Ochsenpost sicherzustellen.

- Alle Mitarbeiter sind über die notwendigen Hygienerichtlinien geschult
- Alle Reinigungsarbeiten werden intensiviert
- Jede Menschenansammlung wird vermieden
- Alle Mitarbeiter erhalten regelmäßig einen Mundschutz
- Immer, wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, tragen unsere Mitarbeiter einen Mund- und Nasenschutz



### **EINGANGSBEREICH**

- Eingangstüren stehen zu den Stoßzeiten offen
- An alle Eingangsbereichen sind direkte Desinfektionsspender installiert

### **EMPFANG / CHECK-IN / CHECK-OUT / LOBBY**

- großer, durchlüfteter Bereich
- Spuckschutzwand aus Plexiglas zwischen Empfangsmitarbeiter und Gast
- Hinweisschild „Bitte Abstand halten“
- Bevorzugen von kontaktlosen Zahlungen
- Desinfektion aller Zimmerschlüssel vor Herausgabe
- Kein öffentlicher Obstkorb im Empfangsbereich
- Mund- und Nasenschutz sind an der Rezeption erhältlich

### **AUFZÜGE**

- Hinweisschild: max. 1 Person / 1 Paar (Zimmer) zulässig an allen Aufzugtüren
- Tasten im und am Aufzug werden mehrfach täglich desinfiziert

### **GASTRONOMIE**

- Reduzierung der Restaurantkapazität um 50% zur Sicherstellung des Mindestabstands
- 5-8-facher Luftwechsel je Stunde über unsere Lüftungsanlagen in den Gasträumen
- Langes Lüften der Gastronomieräume vor und nach den Mahlzeiten
- Bei Möglichkeit Nutzung der Außengastronomie
- Menüs anstelle von Buffets
- Servicemitarbeiter mit Mund- und Nasenschutz
- Verzicht auf Kaffeemaschine zur Selbstbedienung

### **ZIMMER**

- feste Zuteilung von Etage/Zimmer/ Housekeepingpersonal
- Desinfektion von allen Lichtschaltern/Griffen bei jeder Reinigung
- Lüften der Zimmer während der gesamten Reinigungszeit von ca. 30 Minuten mit ganzheitlich geöffnetem Fenster - wo möglich mit Durchzug
- Wechsel der Reinigungslappen nach jedem Zimmer
- Reinigungspersonal arbeitet mit Mund- und Nasenschutz und Handschuhen

### **UNTERHALTSFLÄCHEN / ÖFFENTLICHE TOILETTEN**

- Desinfektionsspender auf allen öffentlichen Toiletten verfügbar
- Toilettensitzdesinfektionsspender auf allen Toiletten verfügbar

### **TAGUNGSRÄUME**

- Hinweisschild „Abstand halten“
- Zuteilung größerer Tagungsräume

### **KAFFEEPAUSEN**

- Timeslots für jede Gruppe bzw. bis 20 Personen im Pausenraum
- Abräumen findet nach den Kaffeepausen statt
- Abgepackte Joghurts etc.



Grün & Popp Energiesysteme GmbH · Heusee 9 · 73655 Plüderhausen

Hotel Ochsen Post  
Theo- und Peter Jost GbR  
Franz-Josef-Gall-Str. 13  
**D 75233 Tiefenbronn**

Heusee 9  
73655 Plüderhausen  
Fon: (07181) / 99 99 5-0  
Fax: (07181) / 99 99 5-90  
E-Mail: gp@gp-info.de  
Internet: www.gp-info.de

### Informationen zum Thema:

## Aufenthalt in geschlossenen Räumen mit Lüftungsanlagen der Firma Grün & Popp Energiesysteme GmbH

Liebe Kunden und Interessierte.

Ihr Gastgeber hat vor einiger Zeit bereits vorgesorgt, indem er eine Zu- und Abluftanlage für seine Gasträume eingebaut hat.

Diese Anlage, geplant und gebaut von unserer Firma, saugt mit Hilfe von Ventilatoren frische (gefilterte) Luft von draußen an, und transportiert diese in die Gasträume. Dieselbe Luftmenge wird aus den Gasträumen abgesaugt und an anderer Stelle ins Freie geblasen.

Umluft, welche die bestehende Luft nur im Raum umwälzt, ist nicht existent!

Der vom DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) empfohlene Luftwechsel (3-fach je Stunde) wird deutlich überschritten (5-8-fach je Stunde).

Aufgrund der Anlagenkonstruktion können Sie ohne Bedenken in die Nähe von Zuluftöffnungen sitzen, Sie befinden sich dann sogar eher „an der frischen Luft“. In der Umgebung von Abluftöffnungen gibt es ebenfalls keinerlei Beeinträchtigungen.

Somit steht einem unbeschwerten Besuch in diesem Lokal nichts entgegen!

Da in den Medien zu diesem Thema im Moment viel wirres Zeug kursiert, hoffen wir Ihnen mit diesen Infos etwas „Durchblick“ verschafft zu haben.

**GRÜN & POPP**  
Energiesysteme GmbH

**Roland Grün**  
Dipl. Wirt. Ing. (FH)  
Dipl. Ing. VT (FH)

