



M I C H A E L I S

Hotel Michaelis GmbH Paul-Grüner-Straße 44 04107 Leipzig

Leipzig, 22. Oktober 2021

Hygienekonzept der Hotel Michaelis GmbH

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!
Um den Herausforderungen der COVID19 Pandemie in unserem Hotel, sowie im Veranstaltungsbereich zu begegnen, haben wir nachfolgend für Sie unsere Maßnahmen zusammengefasst und möchten Sie über unser Hygienekonzept informieren.

Grundsätzlich sind wir sehr gut vorbereitet und haben ein ausführliches Hygienekonzept für Sie erarbeitet. Grundlage bildet immer die aktuelle Allgemeinverfügung des Freistaates Sachsen. Bei den nachfolgenden Ausführungen gehen wir von einer mindestens 5 + 2 – täglichen Inzidenz ab und über 35 aus.

1. Wir wollen Sie darüber informieren, dass Sie nur unter dieser Regel unsere Häuser / Veranstaltungen betreten dürfen.
3G - Regel : Sie sind geimpft, genesen oder getestet
(Geltungsdauer: Antigen-Test 24h; PCR-Test 48h)
Diese dürfen nicht älter als 24h bzw. beim PCR Test nicht älter als 48h sein.
Der Nachweis muss vor Betreten der Location mitgeführt werden, oder im Beisein unseres Personals vor Ort durchgeführt werden.
Verantwortlich für die Vollständigkeit ist die unterzeichnete Person des geschlossenen Bewirtungsvertrages.
2. Auch alle Mitarbeiter sind entsprechend der sächsischen Allgemeinverordnung zweimal wöchentlich getestet, oder haben Ihren Impf- bzw. Genesenstatus hinterlegt. Bei 2 G Veranstaltungen können unsere Mitarbeiter Ihren Impf, – Genesen oder tagaktuellen Test Nachweisen.

Hotel Michaelis GmbH
Paul-Grüner-Straße 44
04107 Leipzig

T 0341-2 67 80
F 0341-2 67 81 00
info@michaelis-leipzig.de
www.michaelis-leipzig.de

Commerzbank
BLZ 860 800 00
Kto. 0 426 428 900
IBAN: DE06860800000426428900 10
SWIFT: DRES DE FF

Sparkasse Leipzig
BLZ 860 555 92
Kto. 1 100 914 605
IBAN: DE38860555921100914605
SWIFT: WEL ADE 8L XXX

Geschäftsführer: Michael Reinhold
Handelsregister Leipzig: HRB 10003



M I C H A E L I S

3. Des Weiteren sind in diesem Konzept weitere Maßnahmen zum Infektionsschutz, die unter anderem die Umsetzung der AHA+L Regel zum Ziel haben festgelegt
4. Die Gäste werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise/Piktogramme informiert
5. Es gibt Informationsschreiben an die Gäste vorab und im Eingangsbereich, dass sie bei Erkältungssymptomen (wie Fieber) und Kontakt zu Erkrankten nicht teilnehmen dürfen.
6. Für die Kontaktnachverfolgung nutzen wir die Corona Warn App der Bundesregierung, oder eine manuelle Variante.
Laut aktuellem Stand gilt für Veranstaltungen, wenn wir die vollständigen Kontaktdaten (Email Adresse, Telefonnummer und Firmenanschrift) vom jeweiligen Ansprechpartner der Veranstaltung haben.
Benötigen wir nicht die Kontaktdaten aller Teilnehmer.
Der Veranstalter ist jedoch in der Pflicht, bei Bedarf alle Teilnehmer kontaktieren, sowie deren Kontaktdaten an Behörden weitergeben zu können.
7. Durch gestaffelte Ankommezeiten werden zu Beginn große Menschenansammlungen vermieden. Besucherströme werden (auch im Ausgangs- und Sanitärbereich) so gelenkt, dass Ansammlungen von Menschen oder eine Unterschreitung des Mindestabstands verhindert werden.
8. Alle Tische und Sitzgelegenheiten sind so angeordnet, dass ein Mindestabstand von 1,50 m eingehalten wird, dabei auch „Schneisen“ für das Servicepersonal beachten.
9. Das Servicepersonal und Küchenpersonal, trägt immer einen Mund- und Nasenbedeckung
10. Die Räume werden natürlich durchlüftet. Die Durchlüftung der Räume wird fortwährend erzeugt. Des Weiteren sind unsere Tagungsräume mit Raumluftreinigern ausgestattet.
11. Es gibt einen Sitzplan. Wir empfehlen die derzeit gültigen Vorgaben zur Bestuhlung im Veranstaltungsraum jederzeit einzuhalten. Eine Änderung der Bestuhlung ohne unser Personal erfolgt auf eigene



M I C H A E L I S

Verantwortung. Beim Verlassen des eigenen Sitzplatzes sind die Abstandsregeln einzuhalten. Tanzen ist erlaubt.

12. Beim Gang zum Buffet, wie zur Toilette ist eine Mund-Nasen-Schutzmaske zu tragen.
13. Die kalten Speisen an unseren Buffets, sind durch einen Spuckschutz gesondert abgeschirmt. Alle Anleger und Berührungspunkte werden regelmäßig gewechselt und/oder desinfiziert.
14. An Buffets sind zur persönlichen Sicherheit Einmalhandschuhe ausgelegt
15. Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten stehen bereit
Die Verwendung und Entsorgung von Papierhandtüchern in Treteimern ist gegeben
16. Unser Personal wird regelmäßig über die Hygienerichtlinien, sowie das Nutzen der einzelnen Schutzmaßnahmen geschult.
17. Alle Mitarbeiter von externen Partnern, müssen sich anmelden und sind geschult die empfohlenen Richtlinien hinsichtlich der allgemeinen Hygiene und der Desinfektion von Equipment sowie den örtlich geltenden Richtlinien einzuhalten.
18. Es wird den Gästen empfohlen, wenn möglich kontaktlos zu bezahlen.
19. Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten im 3-Stunden Rhythmus mit Nachweis. Zusätzlich verweisen wir darauf, dass all unsere Kontaktflächen mit einer antibakteriellen Schutzschicht versehen sind. (<https://dyphox.com/dyphox-universal>)
20. Es wird sichergestellt, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt (alle 3 Stunden) und gelüftet werden.
21. Es erfolgt maschinelle Reinigung des Geschirrs, Bestecks und der Gläser über 60°C.
22. Beim Verstoß gegen die Abstandsregeln sind die Gäste freundlich, aber bestimmt darauf hinzuweisen, dass dies zum Schutz der Mitmenschen zwingend erforderlich ist.



M I C H A E L I S

23. In jedem Objekt gibt es eine verantwortliche Person zur Einhaltung des Hygienekonzeptes .

Bei Fragen stehen wir Ihnen sehr gerne unter folgender Telefonnummer 0341 26 78 – 0 oder per Mail info@michaelis-leipzig.de zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen aus dem MICHAELIS

Michael Reinhold
-Geschäftsführer-