



M I C H A E L I S

Hotel Michaelis GmbH Paul-Grüner-Straße 44 04107 Leipzig

Leipzig, 01. Oktober 2022

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 Tagungsbereich 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 der Geltung der Sächsische Corona-Schutz-Verordnung – SächsCoronaSchVO, mit schriftlicher Änderung vom 29. September 2022, gültig ab 01. Oktober 2022 aus.

1. Wir wollen Sie darüber informieren, dass wir mit diesen Regeln versuchen Ihren Aufenthalt so sicher wie möglich zu gestalten.
2. Alle Mitarbeiter_innen haben die Möglichkeit, sich bei Symptomen, oder zur eigenen und Ihrer Sicherheit, in unseren Einrichtungen zu testen.
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. Das Service- und Küchenpersonal, kann nach eigenem Ermessen in den öffentlichen Bereichen eine Mund- und Nasenbedeckung tragen.
5. Die Räume werden natürlich durchlüftet. Die Durchlüftung der Räume wird fortwährend erzeugt. Des Weiteren sind unsere Tagungsräume mit Raumlufthereinigern ausgestattet.

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
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

6. Die Speisen an unseren Buffets, sind durch einen Spuckschutz gesondert abgeschirmt. Alle Anleger und Berührungspunkte werden regelmäßig gewechselt und/oder desinfiziert.
7. Zu Ihrer persönlichen Sicherheit reichen wir Ihnen, gern auf Wunsch, Einmalhandschuhe am Buffet
8. Desinfektionsspender am Eingang und auf den Toiletten stehen bereit
Die Verwendung und Entsorgung von Papierhandtüchern in Treteimern ist gegeben
9. Unser Personal wird regelmäßig über die Hygienerichtlinien, sowie das nutzen der einzelnen Schutzmaßnahmen geschult.
10. Es wird den Gästen empfohlen, wenn möglich kontaktlos zu bezahlen.
11. Desinfizieren von Türklinken und Armaturen in den Gästetoiletten in einem regelmäßigem Rhythmus mit Nachweis. Zusätzlich verweisen wir darauf, dass all unsere Kontaktflächen mit einer antibakteriellen Schutzschicht versehen sind. (<https://dyphox.com/dyphox-universal>)
12. Es wird sichergestellt, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden.
13. Es erfolgt maschinelle Reinigung des Geschirrs, Bestecks und der Gläser bei über 60°C.
14. 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-