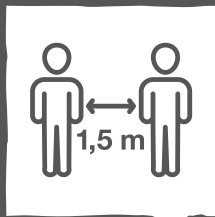


# SO SCHÜTZEN WIR SIE UND UNS

Die Einhaltung von Hygiene- und Reinigungsstandards hat in unseren Hotels, Restaurants und Bars seit jeher oberste Priorität. Die bestehenden Schutzkonzepte für Hygiene-, Verhaltens- und Sicherheitsregeln haben wir im Bewusstsein des SARS-CoV-2 Virus im Einklang mit den Vorgaben und Empfehlungen der Bayerischen Staatsregierung weiterentwickelt und um folgende Maßnahmen ergänzt:



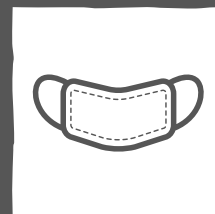
Wahrung der **Distanzregeln/ Mindestabstände** durch eine entsprechende Ausstattung bzw. Gestaltung unserer öffentlichen Bereiche, Restaurants und Bars.



Sicherstellung gründlicher **Handhygiene** mittels berührungsloser Desinfektionsspender in allen öffentlichen Bereichen sowie Bereitstellung spezieller Reinigungsprodukte in den WCs.



Gewährleistung einer berührungslosen Interaktion zwischen unseren Mitarbeitern und Gästen mittels **kontaktlosem Zahlen** per Karte sowie die Installation von Abstandsmarkierungen und Spuckschutz-Aufsätzen.



Verwendung eines **Mund-Nasen-Schutzes** (Typ FFP2) und das Tragen von Handschuhen als zusätzliche infektionsschützende Maßnahme



Anwendung spezieller Reinigungs- und Belüftungsverfahren sowie kontinuierliche und protokollierte **Desinfektion häufig berührter Kontaktflächen** vor und hinter den Kulissen unserer Betriebe.



Intensive **Schulung unserer Mitarbeiter** und Unterstützung bei der Einhaltung der erweiterten Hygiene-, Verhaltens- und Sicherheitsauflagen in allen Bereichen.

# Erweiterte Hygiene-Standards in unseren Hotels

**GÄSTEZIMMER** werden anhand spezieller Säuberungs- und Desinfektionsstandards behandelt, Reinigung und Austausch von Bettwäsche und Handtüchern erfolgen unter erhöhten Hygienestandards. Die Zimmerreinigungsintervalle werden flexibel unter Berücksichtigung der Gästewünsche gestaltet, dabei achten wir auf gleichbleibendes Reinigungs-Personal je Etage. Häufig berührte Gegenstände, bspw. Gläser, Minibar- und Hygieneartikel, werden auf Anfrage bereitgestellt. SuitePads (digitale Gästemappen) ermöglichen einen kontaktlosen Abruf von Gästeinformationen bzw. Serviceleistungen unserer Häuser vom Hotelzimmer aus. Darüber hinaus gestalten wir ein passendes Frühstücksangebot.

**ÖFFENTLICHE BEREICHE** sind im Rahmen geltender Distanzregeln großzügig möbliert und werden in erhöhten Intervallen gereinigt und desinfiziert. Häufig berührten Kontaktpunkten und -flächen, bspw. Handläufen, Türgriffen, Aufzugsknöpfen und Key Cards, gilt dabei unsere besondere Aufmerksamkeit. Moderne Belüftungsanlagen sichern Luftwechselraten, die den gesetzlichen Infektionsschutzvorgaben entsprechen bzw. diese sogar übertreffen, zusätzlich installierte Luftreinigungsfilter befreien die Luft sicher von Viren und Bakterien. Ein Check-In und Check-Out der Gäste kann vollständig kontaktlos dargestellt werden.

**NICHT ÖFFENTLICHE BEREICHE** welche den Mitarbeitern vorbehalten sind, erfahren einen identischen Hygiene- und Reinigungsstandard. Ein besonderes Augenmerk legen wir auf die regelmäßige Desinfektion häufig frequentierter Bereiche, bspw. Ein- und Ausgängen sowie Büros.

# Erweiterte Hygiene-Standards in unserer Gastronomie

**SERVICEBEREICHE** werden unter Einhaltung geltender Abstandsregeln belegt, die Zuweisung passender Plätze erfolgt über unsere Service-Mitarbeiter. Den Gäste-Strom steuern wir mittels Vorabreservierung unserer Restaurants. Moderne Belüftungsanlagen sichern Luftwechselraten, die den gesetzlichen Infektionsschutzvorgaben entsprechen bzw. diese sogar übertreffen, zusätzlich installierte Luftreinigungsfilter befreien die Luft sicher von Viren und Bakterien. Sämtliche Kontaktflächen sowie häufig berührte Gegenstände, bspw. Speisekarten, Salz- und Pfefferstreuer, werden nach einem angepassten Reinigungsstandard behandelt und vor jeder neuen Belegung sorgfältig desinfiziert. Wir achten auf gleichbleibendes Service- und Küchenpersonal je Restaurant und Bar und stellen Speisen und Getränke auch für die Mitnahme nach Hause zur Verfügung.

**KÜCHENBEREICHE** unterliegen seit jeher besonderen Hygienestandards. Wir setzen auf infektionsschützende Maßnahmen bei der Zubereitung von Speisen sowie der Reinigung von Geschirr, Besteck und Gläsern. Mittels eines kontinuierlichen Qualitätsmanagements und Mitarbeiterschulungen wird die Einhaltung der Anforderungen dauerhaft sichergestellt.



**Platzl Hotels**  
WIR • GENIESSEN • MÜNCHEN

**Platzl Hotel**  
Restaurant Pfistermühle  
Ayinger am Platzl  
Platzl Karree Boden & Bar  
Josefa Bar & Kaffee

**Marias Platzl Hotel**  
Kreszenz<sup>4</sup> – Der Saal  
Ayinger in der Au

# Erweiterte Hygiene-Standards im Veranstaltungsbereich

**RÄUMLICHKEITEN** werden unter Einhaltung geltender Abstandsregeln bestuhlt. Die Reinigung und Vorbereitung der Räume erfolgt nach einem erhöhten Hygienestandard und unter Berücksichtigung zusätzlicher Lüftungsintervalle. Mittels Desinfektionsmittelspendern kann eine regelmäßige Desinfizierung von Händen und Oberflächen seitens der Veranstaltungsteilnehmer sichergestellt werden. Häufig berührte Utensilien, bspw. Schreibblöcke und Stifte, werden auf Anfrage bereitgestellt. Wir achten auf gleichbleibendes Servicepersonal während der gesamten Veranstaltung.

**SPEISEN UND GETRÄNKE** während der Veranstaltung werden als individuelles Set-Up pro Person am Platz bereitgestellt. Gemäß zu wählender Distanzregeln finden gemeinsame Mittag- bzw. Abendessen in ausgewählten Séparées unserer Restaurants und Veranstaltungsbereiche statt.

**Hinweis:** Das Tragen eines Mund-Nasenschutzes (Typ FFP2) während der Durchführung von Veranstaltungen ist seitens der Teilnehmer nur bei Verlassen des eigenen Platzes verpflichtend. Referenten dürfen unter Berücksichtigung des Mindestabstands à 1,50 Meter frei sprechen.

*Seit dem 29.03.2021 bieten wir allen MitarbeiterInnen die Möglichkeit an, mindestens ein Mal pro Woche einen Antigen-Test auf Vorliegen des SARS-CoV-2 Virus zu machen.*

Aktuelle Meldungen und die jeweils geltende Rechtslage für München finden Sie unter folgendem Link: [www.bayern.de/coronavirus-in-bayern-informationen-auf-einen-blick](http://www.bayern.de/coronavirus-in-bayern-informationen-auf-einen-blick)

München, 20.05.2021



Alle unsere Bemühungen zielen darauf ab, den Gästen unserer Hotel- und Gastronomiebetriebe die höchstmögliche Sicherheit zu gewährleisten. Mit dem **Wohlfühlsiegel** des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes wurde bestätigt, dass in unserem Unternehmen ordnungsgemäß mit den Schutz- und Hygienemaßnahmen umgegangen wird.



**Platzl Hotels**  
WIR • GENIESSEN • MÜNCHEN

**Platzl Hotel**  
Restaurant Pfistermühle  
Ayinger am Platzl  
Platzl Karree Boden & Bar  
Josefa Bar & Kaffee

**Marias Platzl Hotel**  
Kreszenz<sup>4</sup> – Der Saal  
Ayinger in der Au