

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Ihnen mitteilen zu dürfen, dass wir Sie ab sofort wieder ohne Einschränkungen begrüßen und verwöhnen dürfen.

Unser Sicherheits- und Hygienekonzept bleibt weiterhin bestehen, denn Ihre Gesundheit und die unserer Mitarbeiter hat für uns höchste Priorität.

Alle Mitarbeiter sind mit dem bestehenden Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vertraut, damit Sie einen unbeschwerten Aufenthalt bei uns verbringen können.

Wir freuen uns schon sehr darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Herzliche Grüße

Ihre Familie Kauderer, Familie May und das gesamte Stauferland-Team

Unser Sicherheits- und Hygienekonzept:

Allgemein

- Handdesinfektionsspender stehen an allen öffentlichen Bereichen bereit
- Für den Besuch in unserem Restaurant bitten wir um frühzeitige Reservierung
- Gäste mit Krankheitssymptomen werden gebeten, im Zimmer zu bleiben und über die Rezeption einen Arzt zu rufen.

Öffentliche Bereiche

- Regelmäßiges Lüften der öffentlichen Bereiche
- Wir reinigen und desinfizieren mehrmals täglich die öffentlichen Toiletten
- Wir desinfizieren mehrmals täglich Kontaktflächen (Türklinken, Handläufe, Aufzugstasten...)
- Reinigungs- und Desinfektionsintervalle werden dokumentiert

Etage

- Unsere Zimmer werden täglich ausgiebig gelüftet und desinfiziert
- Ein spezielles Augenmerk legen wir dabei auf Oberflächen wie Lichtschalter, Türgriffe, Badarmaturen, Fernbedienung, WC, Dusche und Waschbecken.
- Nach der Zimmerkontrolle durch unsere Hausdame werden nochmals die Türklinken von beiden Seiten desinfiziert

Empfang / Rezeption

- Zimmerschlüssel sind vor der Übergabe desinfiziert
- Wir informieren Sie beim Check-In über unsere Hygienevorschriften
- Wir desinfizieren mehrmals täglich Kontaktflächen (Türklinken, Handläufe, EC-Kartengerät...)

Restaurant & Terrasse

- Wir desinfizieren mehrmals täglich Kontaktflächen (Türklinken, Handläufe, EC-Kartengerät...)
- Gäste werden von uns platziert
- Ihr Platz und die Speisekarten werden nach jedem Gebrauch komplett desinfiziert und gereinigt
- Unsere Gläser, Geschirr und Besteck werden bei über 60°C in der Maschine gereinigt
- iO+ Luftbehandlungsgerät von ProActiveAir im Restaurant

Schwimmbad und Saunabereich

- Wir reinigen und desinfizieren mehrmals täglich Kontaktflächen im Wellnessbereich

Massage und Kosmetik

- Vorherige Anmeldung erforderlich
- Die Behandlungsliegen werden nach jeder Kosmetik- oder Massageanwendung desinfiziert

Tagungsräume

- Handdesinfektionsspender vor allen Räumen
- iO+ Luftbehandlungsgerät von ProActiveAir

Kaffeepausen

- Pausenzeiten werden für jede Gruppe besprochen
- Desinfektion der Kontaktflächen nach jeder Gruppe

Aktuelle Öffnungszeiten Wellnessbereich:

	Montag- Freitag	Samstag	Sonntag
Wellnessbereich	08:00-21:00 Uhr	08:00-21:00 Uhr	08:00-20:00 Uhr
Saunabereich	16:00-21:00 Uhr	16:00-21:00 Uhr	16:00-20:00 Uhr

Aktuelle Frühstückszeiten

	Montag- Freitag	Samstag	Sonntag
Frühstück	07:00-10:00 Uhr	07:30-10:00 Uhr	07:30-10:00 Uhr

Aktuelle Öffnungszeiten Restaurant:

	Montag- Mittwoch	Donnerstag-Samstag	Sonntag
Warme Küche	17:00-23:00 Uhr (Küche 17:00 – 20:00 Uhr)	12:00-23:00 Uhr (Küche 12:00 – 20:00 Uhr)	Geschlossen *
Kaffee+Kuchen	15:00-17:30 Uhr	15:00-17:30 Uhr	Geschlossen *

**Gerne empfehlen wir Ihnen Restaurants in Bad Boll*