

Hygiene Konzept für unsere Homepage:

Die Großzügigkeit im Ochsen ist unsere große Stärke!

Hier auf der schwäbischen Alb haben wir eine wunderbare Natur, die es sich zu erkunden lohnt, egal wie das Wetter gerade mitspielt. Wir haben viel Platz im Haus und um unser Haus herum. Sie können die Zeit im Wellnessbereich genießen, sich ein E-Bike ausleihen und die Umgebung erkunden, wunderbare Spaziergänge in der Natur unternehmen oder Ihr schönes Zimmer genießen.

Ganz so, wie es Ihnen gefällt und gut tut.

Allgemein:

es liegt uns am Herzen, Ihren Aufenthalt bei uns im Ochsen so angenehm und so sicher wie möglich zu gestalten. Hierzu haben wir ein eigenes Schutzkonzept für Sie und unsere Mitarbeiter entwickelt. Dieses wird laufend den amtlichen Verordnungen angepasst.

Regelmäßiges Händewaschen und Desinfizieren ist uns besonders wichtig. Am Hotel- und Resturanteingang sowie im ganzen Haus befinden sich Desinfektionsmittel-Spender. Bitte machen Sie reichlich Gebrauch davon..

Unser Haus ist mit speziellen UV-Ozon-Licht-Filtergeräten ausgestattet, welche 99,9 % der Viren und Bakterien direkt am Ort ihrer Entstehung durch Ionisierung deaktivieren. Diese Technik hat sich seit vielen Jahren in Kliniken und Reinräumen bewährt.

Alle unsere Staubsauger sind mit einem modernen HEPA Filter ausgestattet um den Staub und Bakterien in der Umgebung bestmöglich zu filtern.

Hotel:

Ihr Zimmer steht Ihnen am Anreisetag ab 14:00 Uhr zur Verfügung.

Beim Check-in ist kein Nachweis über Impfung, Genesung oder Test notwendig.

Mund-Nasen-Abdeckung: Wir empfehlen allen Gästen, in Innenräumen eine Maske zu tragen. In Baden-Württemberg gibt es keine Maskenpflicht mehr.

Sie sind mit Abstand die besten Gäste: Achten Sie auf sich und Ihre Mitmenschen und halten einen Abstand ein.

Begrüßung

An der Rezeption bieten Plexiglas-Scheiben bestmöglichen Schutz.

Bereits bei der Reservierung werden alle notwendigen Gästedaten vermerkt, so dass einem zügigen Check-in nichts im Wege steht. Der Kugelschreiber, mit dem Sie Ihren Meldeschein unterschreiben ist frisch desinfiziert.

Haben Sie Ihre Mund-Nasen-Bedeckung zuhause vergessen oder benötigen Sie eine neue Maske? Melden Sie sich einfach an der Rezeption, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Zimmer

Unser Housekeeping-Team arbeitet professionell und gewissenhaft.

Bei der Zimmerreinigung wird auf den Einsatz von viruziden Reinigungsmitteln Wert gelegt und unsere Bettwäsche sowie Handtücher werden standardmäßig mit antiviralem Waschmittel gewaschen.

Vor Ihrer Anreise und während Ihres Aufenthalts wird das Zimmer gründlich gereinigt.

Wenn Sie keine tägliche Zimmerreinigung wünschen oder wenn Ihr Zimmer zu keiner Zeit von uns betreten werden soll, hängen Sie bitte das rote Schild „Bitte nicht stören“ außen gut sichtbar an die Türklinke.

Die Matratzen und Badezimmer werden regelmäßig mit einem Dampfreiniger behandelt, der mit Hilfe von heißem Wasserdampf 99,99 % der der Coronaviren und sonstigen (haushaltsüblichen) Bakterien abtötet.

Restaurant & Frühstück:

Wir empfehlen Ihnen, vor 9 Uhr zum Frühstück zu gehen, wenn Sie Menschenansammlungen vermeiden möchten.

Mittlerweile bieten wir wieder Salate von unserer reichlich bestückten Salatbar an. Bitte achten Sie hierbei auf Ihren Abstand und die Hand und Mundhygiene. Sie hätten Ihren Salat lieber von uns serviert? Teilen Sie dies einfach unseren Servicemitarbeitern mit.

Alle Räume werden regelmäßig mit Frischluft versorgt.

Bei warmem Wetter steht Ihnen unser großzügiger Biergarten zur Verfügung.

Unser Geschirr und Besteck wird in einer Industriespülmaschine bei mehr als 60 Grad Celsius für die Hygienesicherheit gereinigt. Das Besteck wird zusätzlich durch eine UV-Keimtötungslampe in unserer Besteckrockner-Poliermaschine sterilisiert.

Catering:

Die Eventräumlichkeiten können von uns mit Handdesinfektionsspendern an wichtigen Orten ausgestattet werden.

Sie benötigen ein Hygiene Konzept? Gerne sind wir Ihnen hierbei behilflich.

Unsere mobilen UV-Licht-Filtergeräten töten 99,9 % der Viren und Bakterien direkt am Ort ihrer Entstehung durch Ionisierung ab. Diese Technik hat sich seit vielen Jahren in Kliniken und Reinräumen bewährt. Gerne können Sie diese für Ihr Catering bei uns Mieten.

Mitgebrachte Gläser, Geschirr, Besteck und Utensilien der Zubereitung werden in einer Industriespülmaschine bei mehr als 60 Grad Celsius für die Hygienesicherheit gereinigt und entsprechend desinfiziert. Das Besteck wird zusätzlich in unserer Besteck Poliermaschine mittels einer UV-Keimtötungslampe sterilisiert