



## HIER KÖNNEN SIE SICHER SEIN



Sehr geehrte Damen und Herren,

um während der anhaltenden Covid-19-Situation ein absolut perfektes Gäste-Hygiene-Management zu gewährleisten, möchten wir auf einige grundsätzliche Orientierungsinformationen hinweisen. Insbesondere sind die Maßnahmen bei allen Veranstaltungen, Tagungen und Seminaren zu beachten.

**„Clean-Manager-Konzept“:** bei ganztägigen oder mehrtägigen Veranstaltungen wird Ihnen ein „Clean-Manager“ assistieren. Dieser achtet auf optimale Umsetzung aller erforderlichen Hygienemaßnahmen und wird Ihre individuellen Wünsche entgegen nehmen. Vor Ihrer Veranstaltung wird der „Clean- Manager“ mit der Veranstaltungs-oder Seminarleitung ein Orientierungsgespräch führen, in dem nochmals alle gewünschten Details aufgelistet werden und umgehend vor Beginn der Veranstaltung realisiert.

**Restaurant & Service:** die gesetzlichen Regeln für die Gastronomie während der Covid-19-Pandemie sehen vor, dass unser Personal angewiesen ist, auf das Tragen eines Mund-Nasenschutzes hinzuweisen. Gäste sind demnach verpflichtet, den Mund-Nasenschutz unbedingt in den öffentlichen Bereichen des Hotels zu tragen. Im Restaurant wird jeder Gast per Sitzplatzeinweisung zum Tisch geleitet. Am Platz darf der Mund-Nasenschutz abgelegt werden. Unser geschultes Personal desinfiziert Tische und Stühle vor und nach jedem Gastbesuch. Besteck und Accessoires wie Salz/Pfeffer-Streuer werden separat serviert, so dass Infektionsrisiken weitestgehend ausgeschlossen sind. Das Servicepersonal trägt den Mund-Nasenschutz grundsätzlich.

### Wir begleiten Ihre Veranstaltung nach aktuellem Stand gerne wie folgt:

#### **Begrüßungskaffee**

(die Ausgabe erfolgt durch unser Personal).

Außerdem stellen wir Kaffeekannen für jeden Teilnehmer separat zur Verfügung.

#### **Kaffeepausen Vor-und Nachmittag**

wir richten die Pausensnacks auf Tellern an. Unser Personal stellt diese bereits vor der Veranstaltung an jeden einzelnen Teilnehmerplatz. Die Teller sind hygienisch mit Folie abgedeckt.

#### **Mittagessen in der Piazza**

3-Gang-Auswahlmenü (bestehend aus einer Vorspeise, 3 Hauptgänge zur Wahl, ein Dessert). Eine zeitliche Taktung ist nötig, damit die Mindestabstände eingehalten werden können. Die Essenszeit muss mit unserem Personal im Vorfeld abgestimmt werden. Corona bedingt bieten wir aktuell entweder a) das 3-gängige Auswahlmenü, b) eine Lunch-Box, oder c) ein Buffet an. Vorherige Absprache und Festlegung ist erforderlich.

## **Dinner**

Analog zum Mittagsangebot besteht nach vorheriger Absprache die Auswahl a) 3-gängiges Auswahlmenü, oder b) Buffet. Die Zubereitung aller Speisen erfolgt mit höchster hygienischer Sorgfalt und entspricht der gesetzlichen Hygieneverordnung.

## **Tagungsräume**

um den Mindestabstand von 1,5 Meter für alle Teilnehmer einzuhalten, werden die Tagungsplätze speziell gestaltet. Teilnehmer sitzen an Einzeltischen. Wir kalkulieren mit 4m<sup>2</sup> pro Person Platzbedarf. Desinfektionsspender vor und in den Tagungsräumen stehen zur Verfügung. Alle Tagungsräume verfügen über große Fenster. Unser Personal lüftet die Räume während der Pausen.



**Die gesetzlichen Auflagen erfordern auch Ihr Verständnis und Ihr Mitwirken und das Ihrer TeilnehmerInnen. So ist zum Beispiel das Tragen einer Maske für alle Gäste in den öffentlichen Bereichen des Hotels und die eigenverantwortliche Einhaltung des Mindest-Abstandes zu den Mitmenschen unbedingte Voraussetzung für den gewünschten sicheren Ablauf einer Veranstaltung. Gemeinsam ist das zu schaffen! Bei uns können Sie sicher sein.**

