



VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

SCHUTZ- UND HYGIENEKONZEPT IM VERANSTALTUNGSBEREICH

Liebe Gäste,

zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter*innen, verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten. Mit unserem Schutz- und Hygienekonzept wollen wir unseren Teil dazu beitragen, dass ein bisschen Alltag während der Corona Pandemie möglich ist.

**Auch wenn man das Lächeln hinter der Maske nur
erahnen kann - wir freuen uns, dass Sie bei uns sind.**



GRUNDSÄTZLICHES

Es bestehen keine Zugangsvoraussetzungen mehr. Um völlig entspannt tagen oder feiern zu können empfehlen wir allen unseren Tagungs-, Veranstaltungs- oder Hotelgästen trotzdem weiterhin einen Schnelltest vor Anreise zu machen.

- Es besteht keine generelle Maskenpflicht mehr. Aus Rücksicht auf andere Gäste und unser Personal bitten wir Sie eine Maske immer dann zu tragen, wenn Mindestabstände nicht eingehalten werden können
- Bitte nutzen Sie unsere Desinfektionsspender beim Betreten des Hotels



WAS WIR FÜR SIE TUN

- Alle unsere Servicemitarbeiter sind vollständig geimpft
- Schon Jahre vor Corona sind wir, durch die Einführung von HACCP-Standards, geübt das Risiko von Infektionskrankheiten zu verringern
- Alle unsere Mitarbeiter tragen weiterhin eine Mund- Nasenbedeckung (FFP2)
- Alle unsere Mitarbeiter haben eine Unterweisung für den Umgang mit Covid-19 erhalten und sind entsprechend sensibilisiert worden
- Mitarbeiter mit Krankheitssymptomen halten wir vom Betriebsgelände fern
- Wir desinfizieren regelmäßig neuralgischen Oberflächen
- Besteht bei unseren Mitarbeitern der Verdacht eines Kontaktes oder einer Infektion, stellen wir sie frei, selbst wenn eine Quarantäne (noch) nicht offiziell vorgeschrieben wurde.



TAGUNGSBEREICH

- Alle unsere Tagungen erhalten ein kostenfreies Upgrade in einen größeren Tagungsraum (nach Verfügbarkeit)
- Unsere Tagungsräume sind mit leistungsstarken, mobilen Luftfiltern ausgestattet
- Wir bestuhlen Tagungsräume unter Einhaltung der gültigen Abstandsregeln
- Auf jedem Arbeitsplatz liegt ein Desinfektionstuch für unsere Gäste bereit. Diese werden auf Wunsch nachgereicht
- Stifte, Flaschenöffner usw. werden regelmäßig desinfiziert
- Alle unsere Tagungsräume sind mit großzügigen Fensterfronten ausgestattet: Wir bitten unsere Tagungsgäste das korrekte Lüften des Tagungsraumes nach den aktuellen RKI-Richtlinien (alle 20min für ca. 3 Minuten) selbst sicherzustellen





VILLA HAMMERSCHMIEDE
HOTEL & RESTAURANT

SCHUTZ- UND HYGIENEKONZEPT IM VERANSTALTUNGSBEREICH



ÜBERNACHTUNGSGÄSTE

- Wir betreten Ihr Zimmer während des Aufenthaltes nicht. Wenn Sie bei einem mehrtägigen Aufenthalt eine Zimmerreinigung wünschen, informieren Sie unser Rezeptionsteam bitte am Vorabend.
- Unsere Rezeption ist durch eine Plexiglasscheibe abgetrennt
- Beim Check-In stehen frisch desinfizierte Kugelschreiber bereit
- Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie im Moment nicht zu Ihrem Zimmer begleiten können
- Wir bieten im Moment keinen Parkservice an
- Zimmerschlüssel werden vor jeder Herausgabe desinfiziert
- Wie gewohnt werden unsere Zimmer nach jeder Abreise gründlich gereinigt

Unser Schutz- und Hygienekonzept wird bei Bedarf ergänzt und immer an die geltenden gesetzlichen Bestimmungen angepasst. Die aktuelle Coronaverordnung des Landes finden Sie hier



Bei Fragen wenden Sie sich gerne jederzeit per Mail an bankett@villa-hammerschmiede.de

Ihre Villa Hammerschmiede wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt



RESTAURANT

- Die max. Tischbelegung richtet sich je nach aktueller behördlicher Anordnung
- Wir lüften regelmäßig durch offene Fenster/Türen
- Arbeiten am Tisch des Gastes wie Flambieren/Tranchieren finden zur Zeit nicht statt
- Wir reinigen/desinfizieren Tischoberflächen und Stuhllehnen nach jedem Gast
- Tagungsgruppen werden möglichst in eigenen Räumen platziert