

#stayhealthy



Bitte halten Sie einen Abstand von mind. 1,50m zu anderen Gästen und den Mitarbeitern ein.

Please keep distance (min. 1,50m) to all our other guests and employees.



Bitte haben Sie Verständnis, dass wir auf das Hände schütteln aktuell verzichten- ein Lächeln zählt doch noch mehr.

Thank you for understanding that we do not shake hands in the current situation- a smile counts more.



In den Toiletten können Sie Hände waschen. In den öffentlichen Bereich haben wir Desinfektionsspender aufgehängt. Bitte nutzen Sie diese bevor Sie in Restaurant gehen oder an die Rezeption treten.

Hands washing is possible in the toilets. In all our public areas you will find disinfectant dispenser. Please use these before entering our restaurant or reception desk.



Bitte NIESEN und HUSTEN Sie nicht in die Hand- sondern in den Ellenbogen.

Please do not sneeze or cough in your hands- use your elbows.



Zu Ihrem Schutz tragen unsere Mitarbeiter im Restaurant einen Mund-Nase-Schutz.

Our employees in the restaurant wear a mouth-nose-mask to protect you.



Bitte nutzen Sie die bargeldlosen Zahlungswege.

Please use the cashless payment methods.

Allgemein

Hygiene hat im VILOTEL schon immer einen hohen Stellenwert-in der aktuellen Situation umso mehr. Zum Schutz unserer Gäste und der Mitarbeiter haben wir gemeinsam die Hygienerichtlinien angepasst/ausgebaut.

- Reinigungsprozesse/-zyklen wurden angepasst/intensiviert
- Mitarbeiter sind über die angepassten Hygienerichtlinien informiert/geschult und im Umgang mit den Reinigungsutensilien unterrichtet worden
- Bei Anzeichen von Erkältungssymptomen werden Mitarbeiter in Quarantäne gestellt (bis zur Erkenntnis über den Befund)
- Jeder Mitarbeiter hat vom VILOTEL eine Mund-Nasen-Schutz erhalten, der zu nutzen ist, wenn der Mindestabstand von 1,50m nicht eingehalten werden kann
- Alle Räumlichkeiten werden regelmäßiger gelüftet
- Wir verzichten auf Handschlag und/oder Umarmung bei Begrüßung untereinander

Eingangsbereich

- ✓ In allen öffentlichen Bereichen befinden sich Desinfektionsspender
- ✓ An allen Eingängen zum Hotel sind Verhaltenshinweise (mittels Piktogramme) dargestellt
- ✓ Markierungen auf dem Boden weisen auf den Mindestabstand hin (mind. 1,50m)
- ✓ Aufzug wird regelmäßig desinfiziert (besonders Handlauf und Steuerung) -Aufzug von max. 2 Personen gleichzeitig zu nutzen
- ✓ Alle Türgriffe, Schließfächer und Oberflächen in den öffentlichen Bereichen werden entsprechend der Hygienerichtlinien (regelmäßig) desinfiziert
- ✓ Pissoirs unter Berücksichtigung der Abstandsregeln teilweise gesperrt

Empfang/Rezeption

- ✓ An der Rezeption wurden Plexiglasscheiben zwischen Mitarbeiter und Gast installiert
- ✓ Der Check-In ist unter Einhaltung des Mindestabstands (mind. 1,50m) gewährleistet- alternativ/ergänzend steht der Check-In-Automat (Haupteingang) zur Verfügung
- ✓ Vor der Rezeption ist ein Desinfektionsspender aufgestellt
- ✓ Alle Oberflächen/Schreibunterlagen werden regelmäßig desinfiziert
- ✓ Kugelschreiber und Zimmerkarten werden nach jedem Gebrauch/Rückgabe desinfiziert
- ✓ Kontaktloses Zahlen wird bevorzugt (Giro-/Kreditkarte/Smartphone via NFC)))
- ✓ Gäste werden angehalten bei Check-In zu zahlen, um erhöhtes Gästeaufkommen im „Wohnzimmer“ (Lobby + Restaurant) zur Frühstückszeit zu umgehen und Mindestabstand gewähren zu können

Tagungsraum

- ✓ Die Bestuhlung wird entsprechend der Abstandregeln (mind. 1,50m) angepasst
- ✓ Tische, Stühle, Tagungstechnik (Flipcharts, Metaplanwände, Moderationskoffer etc.) werden am Ende jedes Tages bzw. vor neuer Veranstaltung/Tagung desinfiziert
- ✓ Kaffeepausen finden ggf. getrennt statt- entsprechend Teilnehmerzahl und angepasster Kapazität im Restaurant

Sauna und Fitnessraum

- ✓ Unsere Sauna bleibt vorerst geschlossen.
- ✓ Der Fitnessraum kann von 06.00-22.00 Uhr entsprechend des Aushangs/der Hygieneregeln genutzt werden.

Zimmer

- ✓ Feste Einteilung der Zimmermädchen auf Etagen
- ✓ Alle Griffe, Lichtschalter, Fernbedienung, Föne werden desinfiziert
- ✓ Kugelschreiber und Notizblöcke werden nach jeder Abreise getauscht
- ✓ Zimmer werden während des gesamten Reinigungsprozesses (bei Abreise und während des Aufenthaltes) gelüftet-Fenster werden ganz geöffnet/nicht gekippt
- ✓ Die Mitarbeiter tragen Mund-Nasen-Schutz, waschen die Hände und reinigen die Reinigungslappen gründlich nach jeder Zimmerreinigung gründlich.
- ✓ Reinigungsmaterialien (Staubsauger, Zimmermädchenwagen etc.) werden regelmäßig desinfiziert
- ✓ Corona heißt auch Abstand, weshalb wir das Zimmer während des Aufenthaltes nur betreten, wenn Sie uns dies wissen lassen – **GREEN MEANS CLEAN**

Restaurant/Bar

- ✓ Gäste werden informiert, dass für das Frühstück mehr Zeit zu planen ist
- ✓ Die Kapazität der Sitzplätze im Restaurant wurde unter Berücksichtigung der Abstandsregeln (mind. 1,50m von Tisch zu Tisch) angepasst
- ✓ Abendessen im Restaurant mit Reservierung bzw. mit Aufruf (ggf. mit Wartezeit im Loungebereich)
- ✓ Gäste werden von den Mitarbeitern platziert/auf freien Tisch hingewiesen
- ✓ Gäste müssen folgende Daten zur Kontaktnachverfolgung hinterlegen (Name, Anschrift, EMail od. Telefonnummer, Uhrzeit/Datum des Besuchs) -Daten werden nach 4 Woche gelöscht!
- ✓ Room-Service(-Charge) wird nicht berechnet
- ✓ Frühstücksbuffet wird unter Berücksichtigung des Mindestabstandes, Tragen von Mund-Nase-Schutz und weiterer Auflagen (z.B. jeder Gast erhält eine Zange zur Selbstbedienung) angeboten
- ✓ Menagen (Pfeffer-/Salzstreuer) werden nach dem Gast desinfiziert
- ✓ Platzsets und Tische nach jedem Gast desinfiziert
- ✓ Besteck, Gläser werden mit Handschuhen eingedeckt
- ✓ Mitarbeiter tragen Mund-Nasen-Schutz
- ✓ Kaffeemaschinen stehen zur Selbstbedienung zur Verfügung und werden regelmäßig desinfiziert
- ✓ Es werden ausschließlich Tellergerichte (a la carte) serviert – keine Buffets oder Platten
- ✓ Digitale Speisekarte über QR (zur Einsicht auf dem eigenen Smartphone) – parallel auf den TV's
- ✓ Kontaktloses Zahlen wir bevorzugt (Giro-/Kreditkarte/Smartphone via NFC))))
- sonst Bargeld über „Abrechnungsmappe“ entgegennehmen (kontaktlos)
- ✓ Verzehr von Getränken/Speisen an der Bar ist untersagt

Küche

- ✓ Arbeitsbereiche/Posten unter Einhaltung des Mindestabstandes strukturiert – durch Mund-Nase-Schutz unterstützt
- ✓ Tägliches Wechseln der Kochkleidung
- ✓ Arbeitsmaterialien/Oberflächen noch häufiger heiß abwaschen und desinfizieren
- ✓ Handtücher und Reinigungstücher/-lappen regelmäßig wechseln
- ✓ Geschirr & Besteck wird bei über 60°C gespült (tensidhaltiges Reinigungsmittel)

Mitarbeiter untereinander

- ✓ Pausenzeiten werden angepasst, so dass max. 2 Mitarbeiter gleichzeitig sich in der Kantine befinden
- ✓ Umkleidekabinen werden unter Einhaltung des Mindestabstandes von 1,50m betreten (ggf. auch eine Mitarbeiter nach dem anderen)
- ✓ Strikte Trennung von Alltags- und Berufskleidung