



HYGIENEKONZEPT

Ihre Veranstaltung in sichereren Händen!

Mit Sorgfalt und einem maßgeschneidertem Hygienekonzept werden wir gemeinsam unserer Verantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht.

Bestuhlung? – Unsere Räume werden selbstverständlich nach den aktuellen Vorgaben der Coronaschutzverordnung gestellt und eingedeckt individuell auf Ihre Veranstaltung abgestimmt.

Freiraum zum Durchatmen? – Ausgiebiges Lüften vor Veranstaltungsbeginn und in den Pausen.

Verpflegung? – Kaffeepausensnacks werden portioniert bereitgestellt. Bei Buffets: Selbstverständlich werden alle Vorleger halbstündig ausgetauscht, die Oberflächen desinfiziert und wir haben ein stetiges Auge auf die Handdesinfektion und Maskenpflicht. Wir richten auf kleinen Platten an, die im Hintergrund nicht nur aufgefrischt, sondern ganz frisch gelegt werden.

Getränke? – Auf Wunsch erfolgt die Speisen- und Getränkeausgabe durch das Hotelpersonal.

Desinfektionsständer? – In allen Bereichen gut erreichbar verfügbar.

Allgemeine Hygieneregeln:

MASKENPFLICHT!

außer am Tisch.

1,5 m



Wahren Sie
den Abstand.



Rückfragen oder Bedenken?
Wir freuen uns auf den
Austausch mit Ihnen:

T +49 2921 952 450
E sales@hotel-schnitterhof.de



Händehygiene einhalten
und bei Betreten Hände
desinfizieren.



Nies- und Hustenetikette
wahren. Bitte verzichten
Sie auf einen Besuch bei
Krankheitsanzeichen.



Bitte zahlen Sie nach
Möglichkeit mit EC- oder
Kreditkarte.



Ab Betreten besteht eine
Registrierungspflicht mit
Namen und Kontaktdaten.

Genießen Sie mit uns einen sicheren und
erfolgreichen Besuch auf im HOTEL SCHNITTERHOF.

Bleiben Sie gesund.