



WE TAKE CARE

COVID-19

Wichtige Informationen

Touristische Urlaube sind wieder in allen Bundesländern erlaubt und auch im Gastronomie- und Veranstaltungsbereich gelten weitreichende Lockerungen. Dennoch ist es auch weiterhin notwendig, grundlegende Maßnahmen einzuhalten. Inzwischen ist ein Großteil der Regelungen bereits in unsere Arbeitsroutine übergegangen und wird nur durch die neusten Anordnungen verändert bzw. ergänzt.

Das vorliegende Dokument soll zeigen, dass wir als Seminaris Hotels, die aktuelle Situation ernst nehmen und uns unserer Verantwortung bewusst sind. Wir wünschen uns eine Zeit, in der sich Menschen wieder bei uns unbeschwert begegnen, „urlaube“ und tagen können. Aus diesem Grund haben wir die nachfolgenden Maßnahmen zusammengetragen, die den behördlichen Anweisungen zu Grunde liegen.

Diese Informationen wurden am 20. August 2021 zuletzt aktualisiert. Eine Verschärfung der einzelnen Maßnahmen ist bei einem Anstieg der Neuinfektionen oder bei behördlicher Anweisung erforderlich. Die einzelnen Maßnahmen werden laufend hinterfragt und bei Bedarf modifiziert. Hierbei ist sowohl eine Veränderung, Verschärfung als auch eine Lockerung einzelner oder sämtlicher Maßnahmen möglich.

Die Maßnahmen beziehen sich auf die Freigaben durch die Bundesregierung bzw. durch die Länderregierungen und können je nach Standort des Hauses variieren. Für individuelle Absprachen oder weitere Fragen steht unser Sales und Convention Sales Team gerne zur Verfügung.

Übrigens...

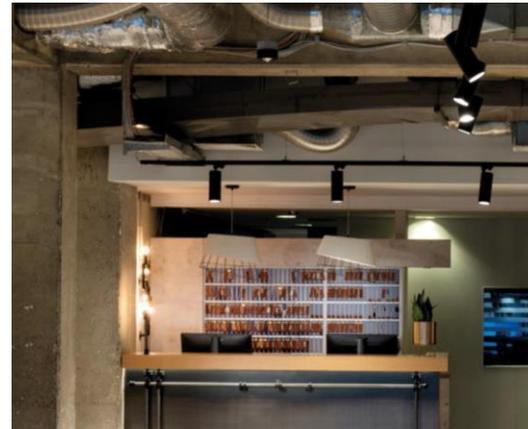
Alle in diesem Dokument verwendeten Hotelbilder zeigen unser kürzlich umgebautes Seminaris Hotel Lüneburg

Überblick



Hygienemaßnahmen

Seite 4



Anreise und
Aufenthalt

Seite 7



Verpflegung

Seite 9



Veranstaltung

Seite 13



Hygienemaßnahmen

Allgemeine Hygienemaßnahmen

An allen Hoteleingängen, vor allen gastronomischen Bereichen, in allen Veranstaltungsbereichen sowie in potentiell gefährdeten Bereichen, wie z.B. den öffentlichen Toiletten oder nahe den Aufzügen, stehen ausreichend Desinfektionsmöglichkeiten zur Verfügung.

Aufsteller informieren über die von Seminaris getroffenen Hygienemaßnahmen, allgemeinen Verhaltensregeln und veränderten Abläufe.

Wo möglich, wird ein transparenter Spuckschutz montiert. Zusätzlich gilt für alle Mitarbeiter und Gäste* in den öffentlichen Bereichen die Pflicht zum Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes (medizinische Maske).

Die Abstandsregelungen von 1,5 Metern sind sicherzustellen. Entsprechende Klebmarkierungen auf dem Fußboden unterstützen die Besucherlenkung.

Wir haben pro Tag „Desinfektions“-Schichten im Einsatz, um Lichtschalter, Türklinken und -schlösser, Aufzugsknöpfe, Handläufe, EC-Geräte und Kaffeemaschinen in regelmäßigen Abständen zu desinfizieren.

Wir halten einen konkreten Maßnahmenplan für den Fall einer möglichen Covid-19- oder anderen hochansteckenden Infektion bereit. Alle Mitarbeiter sind entsprechend geschult, um schnell und sicher handeln zu können.

Alle Mitarbeiter sind angehalten, bei Missachtung der Regelung auf den notwendigen Sicherheitsabstand hinzuweisen.

***im Seminaris Hotel Nürnberg gilt für Gäste die Pflicht zum Tragen einer FFP2 – Maske.**

Zusätzliche Bestimmungen für unsere Mitarbeiter

Alle Seminaris-Mitarbeiter haben noch vor dem ersten Arbeitseinsatz nach der Wiedereröffnung an einer zusätzliche Hygieneschulung teilgenommen. Jeder Mitarbeiter erhielt zusätzlich ein persönliches Hygiene-Booklet. Die aktuellen Bestimmungen sind für alle sichtbar zugänglich.

Der Einsatzplan in den Abteilungen erfolgt in festen Teams und es wird sichergestellt, dass in den Büroräumen die Verteilung von 10m² Fläche je Mitarbeiter umgesetzt wird. Pausen werden zu versetzten Zeiten geplant.

Die Einteilung von älteren Kollegen oder solchen aus Risikogruppen erfolgt nur nach persönlicher Rücksprache und bevorzugt für Aufgaben ohne oder mit wenig direktem Gästekontakt.

Sobald es möglich ist, wird Mitarbeitern das Arbeiten von Zuhause ermöglicht und die Arbeitsmittel dafür von uns zur Verfügung gestellt.



Anreise und Aufenthalt

Anreise und Aufenthalt

An den meisten unserer Standorte gelten – bundeslandabhängig – die „3G“ (geimpft | getestet | genesen). Sofern die „3G“ am Standort besteht, wird dies bei Anreise geprüft und auf ein eventuell erforderliches Nachholen im entsprechenden Zeitfenster hingewiesen. Die Beherbergung kann verweigert werden, wenn auch mit Impf- bzw. Genesungsnachweis kein Negativ-Status glaubhaft gemacht werden kann. Inzidenzabhängig kann – je nach Bundesland – eine Folgetestung im Zwei- bis Vier-Tage-Rhythmus erforderlich sein.

Zimmer bleiben, wenn möglich, 24 Stunden nach der Abreise ungenutzt bevor die Reinigung erfolgt. Während des Aufenthaltes wird die Reinigung auf ein Minimum reduziert und kann ausschließlich erfolgen, wenn die Gäste nicht im Zimmer sind.

Die Zimmerrechnung kann bereits bei Anreise bezahlt werden. Nach dem Hinterlegen einer Kreditkarte für mögliche nach Abreise noch offenen Beträge, ist ein kontaktloser Check-Out durch den Einwurf der Schlüsselkarte in eine Schlüsselbox möglich.

Wir bieten elektronische Zahlung via EC-Cash, V-Pay, Visa, Mastercard, American Express, JCB, AirPlus, Alipay oder Diners an.

Nach Abreise erfolgt die Desinfektion aller Oberflächen und potentiell gefährdeter Gegenstände auf dem Zimmer z.B. Schreibtisch, Kleiderschrank, Tische und Schubladen, Fernseher, Fliesen, Spiegel, Lichtschalter, Türklinken und -schlösser, Fenstergriffe, Fernbedienung, Toiletten, Wasserhähne und Seifenspender. Zusätzlich wurden Einrichtungsgegenstände, die von mehreren Gästen genutzt werden, größtenteils entfernt (dekorative Kissen, Stifte etc.)

Wenn möglich, wird für die Reinigung auf Einwegprodukte zurückgegriffen. Andere Reinigungsutensilien werden bei 90°C und mit einem zusätzlichen Wäsche-Desinfektionsmittel gereinigt.

Für die Dauer des Aufenthaltes kann die Datenerfassung auch digital via e-guest.app oder luca-app erfolgen. Die Daten werden pseudonymisiert und DSGVO konform gespeichert. Eine automatische Löschung findet nach Verstreichen der gesetzlichen Fristen statt.



Verpflegung

Verpflegung

In allen gastronomischen Bereichen wurde die Anzahl von Tischen und Sitzmöglichkeiten gemäß der Vorgaben am Standort reduziert. Stühle und Tische wurden dabei unter Berücksichtigung des Mindestabstandes gestellt und breite Laufwege inkl. Besucherlenkung geschaffen.

Auch der Aufbau unserer Terrassen- und Außenbestuhlung erfolgt nach dem oben genannten Schema.

Gegebenenfalls können, je nach Gästeaufkommen, Zeitslots mit entsprechenden Zeitkarten ausgegeben und damit ein weiteres Instrument der Besucherlenkung installiert werden.

Servicemitarbeiter tragen dauerhaft einen Mund-Nasen-Schutz (medizinische Maske). Küchenmitarbeiter tragen dauerhaft einen Mund-Nasen-Schutz (medizinische Maske) und beim Anrichten Einweghandschuhe.

Unsere Lebensmittelverarbeitung verläuft gemäß höchster Hygienemaßnahmen und ist nach HACCP - Standards (hazard analysis and critical control points) ausgerichtet.

Wir verzichten im Frühstücks- und Buffetgeschäft auf das Eindecken von Zucker-, Salz- und Pfefferstreuern. Diese werden nur im a la carte- und Menüformat genutzt. Auf den Buffets werden sie vorübergehend durch Einwegverpackungen aus Papier ersetzt.

Rechnungen können mit elektronischen Zahlungsmitteln bezahlt oder auf das Zimmergebucht werden.

Verpflegung

Frühstücksangebot

Unser Frühstücksangebot wird – je nach Hotel und Bundesland in zwei Varianten - wieder in unseren Restaurants angeboten. Beide Varianten sind standardisiert, hochwertig angesetzt und möglichst nachhaltig.

Je nach Vorgaben des Bundeslandes und in Abhängigkeit der Buchungslage und Inzidenz sowie der Zugehörigkeit zu einer Veranstaltungsgruppe bei mehrtägigen Veranstaltungen, kann es zu Abweichungen kommen. Sie erhalten immer bei Anreise eine genaue Erläuterung durch die Mitarbeiter am Empfang.

Variante 1 – Voller Seminaris Frühstücksstandard in Buffetform

Variante 2 – Eine Empfehlung aus unseren vier abwechslungsreichen Frühstücksvarianten zum selbst Zusammenstellen in Buffetform. *

Variante 3 – Gruppen erhalten im separierten Bereich ein eigenes Buffet. Diese Variante ist mit einem Aufpreis verbunden.

Das kontaktlose Servieren auf das Zimmer ist gegen einen reduzierten Aufpreis möglich.

* im Seminaris Hotel Bad Honnef.

Diese Informationen wurden am 20. August 2021 zuletzt aktualisiert. Eine Verschärfung der einzelnen Maßnahmen ist bei einem Anstieg der Neuinfektionen oder bei behördlicher Anweisung erforderlich. Die einzelnen Maßnahmen werden laufend hinterfragt und bei Bedarf modifiziert. Hierbei ist sowohl eine Veränderung, Verschärfung als auch eine Lockerung einzelner oder sämtlicher Maßnahmen möglich.

Verpflegung

A la carte - Gastronomie

Außen- und Innengastronomie | „3G“

Die Regelungen sind grundsätzlich bundeslandabhängig und richten sich nach Inzidenzen und Vorgaben zu „3G“ (geimpft | getestet | genesen). Grundsätzlich ist in den meisten Bundesländern kein 3G in der Außengastronomie erforderlich. * In der Innengastronomie gilt die „3G“ – Nachweispflicht, welche von unseren Mitarbeitern abgefragt wird.

Kontaktnachverfolgung

Die Kontaktnachverfolgung bieten wir favorisiert in digitaler Form via e-guest.app oder luca-app an. Die Daten werden pseudonymisiert und DSGVO konform gespeichert.

Eine automatische Löschung findet nach Verstreichen der gesetzlichen Fristen statt.

Für Gäste ohne mobiles Endgerät werden entsprechende Formulare bereitgestellt, aufbewahrt und nach Verstreichen der gesetzlichen Fristen vernichtet

Sperrstunde

Inzidenzabhängig kann es in einzelnen Bundesländern zu gesetzlichen Sperrstunden sowie Alkoholausschankverboten kommen.

* Ausnahme: Seminaris Hotel Nürnberg

Diese Informationen wurden am 20. August 2021 zuletzt aktualisiert. Eine Verschärfung der einzelnen Maßnahmen ist bei einem Anstieg der Neuinfektionen oder bei behördlicher Anweisung erforderlich. Die einzelnen Maßnahmen werden laufend hinterfragt und bei Bedarf modifiziert. Hierbei ist sowohl eine Veränderung, Verschärfung als auch eine Lockerung einzelner oder sämtlicher Maßnahmen möglich.



Veranstaltungen

Veranstaltungen



Die Hygienemaßnahmen
jeder Veranstaltung werden in
individueller Absprache
mit unserem Convention Sales
Team organisiert.

Veranstaltungen

Auch im Tagesveranstaltungsbereich gelten – in den meisten Bundesländern - die „3G“ (geimpft | getestet | genesen).

Wir bieten, wo es möglich ist, Veranstaltungen unter freiem Himmel oder die Durchführung von hybriden und digitalen Konferenzen an. Neben dem entsprechenden Mobiliar setzt dies natürlich auch die technische Ausstattung und Wetterlage voraus.

Gerne stellen wir Sie mit Tests für sich und Ihre Veranstaltungsteilnehmer aus. Das **Care-Paket** mit Schnelltest sowie medizinischer Maske kann zur Eventrate dazugebucht werden.

Die Raumkapazitäten und Teilnehmerzahlen werden bei Veranstaltungsplanung unter Berücksichtigung des Abstandgebotes individuell angepasst.

In den Veranstaltungsbereichen befinden sich –wie in allen öffentlichen Bereichen- ausreichend Desinfektionsmöglichkeiten. Aufsteller informieren über die von Seminaris getroffenen Hygienemaßnahmen, allgemeinen Verhaltensregeln und veränderten Abläufe.

Für Veranstaltungen gibt es zeitliche und räumliche Ablaufpläne, die das Zusammentreffen mit anderen (Hotel-) Gästen minimieren.

Zusätzlich zu technischen Anlagen erfolgt eine regelmäßige Stoßlüftung vor, während und nach der Veranstaltung; ggfs. kann je nach Tagungsraum und Wetterlage auch durchgängig mit geöffneten Fenstern gelüftet werden.

Veranstaltungen

Kaffeepause

Unsere standardisierten Kaffeepausen werden in inhaltlich vollem Umfang zentral bereitgestellt oder im Tagungsraum aufgebaut. Wir greifen hierbei ausschließlich auf Glas, andere Mehrwegbehälter oder auf möglichst umweltfreundliche, nachhaltige Verpackungen zurück. Bei einer zentralen Kaffeepause sind alle Speisen portioniert und zusätzlich mit einem Deckel geschützt.

Es stehen Kaffeefullautomaten für alle Gäste zugänglich bereit. Handdesinfektion ist unmittelbar neben den Vollautomaten verfügbar.

Auf Wunsch kann die Kaffeepause im Rahmen eines „Walking Break“ angeboten werden. Hierfür erhält jeder Teilnehmer seine Kaffeepause zum Mitnehmen verpackt. Diese Art der Kaffeepause bietet sich an, um zuvor besprochene Tagungsinhalte zu diskutieren oder eine konkrete Fragestellung zu bearbeiten.

Veranstaltungen

Mittag- und Abendessen

Das standardmäßige Mittag- und Abendessen besteht aus einem leichten, gesetztem 3-Gänge Menü - mit einer Auswahl aus Fisch *oder* Fleisch *und* einer vegetarischen Alternative - oder wird in Buffetform angeboten. Auf Wunsch kann dies auch in Form einer hochwertigen Brotzeittüte „to go“ bereitgestellt werden.

Tagungsgruppen werden im Innen- und Außenbereich unserer Restaurants bewirtet. Dies geschieht in separaten Bereichen und **gegebenfalls** versetzten Zeitfenstern.

Auf Wunsch kann das Mittagessen im Tagungsraum erfolgen. Hierfür wird ein kleines Buffet mit einer warmen Speisekomponente - äquivalent zu einem 3-Gang-Menü - im Raum aufgebaut.

Bei aufeinanderfolgenden Gruppen planen wir eine Pause zum Lüften und Desinfizieren ein.

Je nach Vorgaben des Bundeslandes und in Abhängigkeit der Buchungslage sowie der Zugehörigkeit zu einer Veranstaltungsgruppe bei mehrtägigen Veranstaltungen, kann es zu Abweichungen kommen. Eine finale Absprache erfolgt mit unserem Convention Sales Team bei der Planung.

Noch Fragen?



Für individuelle Absprachen oder weitere Fragen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung. Die meisten Informationen sind auch auf unserer Website zu finden.



Sicherheit geht vor. Niemand sollte mit Erkältungssymptomen reisen!

Diese Informationen wurden am 20. August 2021 zuletzt aktualisiert. Eine Verschärfung der einzelnen Maßnahmen ist bei einem Anstieg der Neuinfektionen oder bei behördlicher Anweisung erforderlich. Die einzelnen Maßnahmen werden laufend hinterfragt und bei Bedarf modifiziert. Hierbei ist sowohl eine Veränderung, Verschärfung als auch eine Lockerung einzelner oder sämtlicher Maßnahmen möglich.