

Die Weitzer Welt

HOTELS & RESTAURANTS

Covid19 Hygienemaßnahmen #staysafe

DAS WEITZER | GRAND HOTEL WIESLER | HOTEL DANIEL GRAZ
GRAND FERDINAND | HOTEL DANIEL VIENNA

Weitzer Hotels Betriebsgesellschaft m.b.H.;
Hotels Daniel und Wiesler Betriebsgesellschaft m.b.H.
Grieskai 12-14, 8020 Graz / Austria

#FÜR IHRE UND UNSERE SICHERHEIT

Die Weitzer Hotels und Restaurants haben sich dazu verpflichtet, über die gesetzlichen Bestimmungen hinaus, umfassende Maßnahmen zu ergreifen um Covid19 einzudämmen um so für die Sicherheit unserer Gäste und MitarbeiterInnen zu sorgen. Änderungen, Erweiterungen und Anpassungen können auch aufgrund der häufigen Adaptierungen der gesetzlichen Bestimmungen nicht ausgeschlossen werden.

#PERSONAL

- ☑ Bei jedem/r MitarbeiterIn wird beim Betreten des Hotels eine Körpertemperaturmessung durchgeführt.
- ☑ Sämtliche MitarbeiterInnen tragen einen Mund-Nasen-Schutz oder einen geeigneten Gesichtsschutz.
- ☑ Sämtliche MitarbeiterInnen unterziehen sich wöchentlichen Corona Tests.
- ☑ Alle MitarbeiterInnen wurden bezüglich wichtiger Hygienemaßnahmen und im Kontakt mit Gästen angesichts der aktuellen Lage intensiv geschult.

#HOTELZIMMER

- ☑ Sämtliche Hotelzimmer sind mit einem Desinfektionsmittel ausgestattet.
- ☑ Sie werden täglich im Zuge der Zimmerreinigung „stoß gelüftet“.
- ☑ Sämtliche Bett- und Frotteewäsche wird thermisch desinfiziert (mit mindestens 70 °C gewaschen).
- ☑ Es werden im gesamten Hotel ausschließlich Reinigungs- und Desinfektionsmittel eingesetzt, die bei der EPA (Environmental Protection Agency) zertifiziert/eingetragen sind. Diese Mittel sind gesundheitlich unbedenklich.

#ÖFFENTLICHE BEREICHE

- ☑ Alle Hotel- und Restaurantgäste haben die Möglichkeit an speziellen Messgeräten berührungslos ihre Körpertemperatur zu messen.
- ☑ Regelmäßige Desinfektion von Flächen und Griffen (Türgriffe, Bedienelemente der Liftanlagen, etc) in sämtlichen öffentlichen Bereichen.
- ☑ In den öffentlichen Bereichen (Toiletanlagen) werden Einweg-Papierhandtücher verwendet.
- ☑ An neuralgischen Punkten sind im Hotel Desinfektionsspender aufgestellt (Lift, WC, Eingangsbereich).
- ☑ Jeder Gast hat die Möglichkeit, sich in geeigneter Form über die geltenden Corona Maßnahmen (gesetzliche Verordnungen) zu informieren - mittels zB Aushang in der Lobby, Informationsmaterial an der Rezeption oder im Zimmer.
- ☑ Fahrräder, E-Vespas, Regenschirme und sonstige Leihgegenstände werden nach jedem Gast desinfiziert.
- ☑ Die öffentlichen Bereiche werden mehrmals täglich gelüftet.

#REZEPTION

- ☑ Vor der Rezeption sind Maßnahmen getroffen worden die es dem Gast ermöglichen, einen Sicherheitsabstand von mindestens 1 Meter einzuhalten (zB Bodenmarkierungen, Hinweisschilder).
- ☑ Sämtliche Rezeptionspulte sind mit einer Schutzverglasung ausgestattet.
- ☑ Sämtliche Gebrauchsgegenstände, die von Gästen/MitarbeiterInnen angefasst werden, werden nach jedem Gästekontakt desinfiziert.
- ☑ An den Rezeptionen sind Mund-Nasen-Schutz Masken für die Gäste verfügbar.
- ☑ Für die Rückgabe der Schlüsselkarten steht an der Rezeption eine Rückgabebox bereit.

#FRÜHSTÜCK

- ☑ Bedienung am Frühstücksbuffet. Zur Einhaltung der Corona-Hygienemaßnahmen kann das Frühstücksbuffet auf 2 Varianten angeboten werden.
 - ▶ VARIANTE 1: Frühstücksbuffet mit Bedienung – Sämtliche Speisen werden dem Gast von einem/r Mitarbeiter/in vorgelegt.
 - ▶ VARIANTE 2: Selbstbedienung mit Unterstützung – Ein/e Mitarbeiter/in am Buffet den Gästen behilflich. Auf Wunsch wird der Gast am Buffet bedient.
- ☑ Am Frühstücksbuffet ist eine zentrale Station eingerichtet, an der Teller und Schüsseln für die Gäste bereitgestellt werden. Diese Stationen sind zusätzlich mit Händedesinfektionsmittel und Einweghandschuhen ausgestattet.
- ☑ Die Gäste werden mittels Hinweisschild oder auch mündlich darauf hingewiesen die Hände zu desinfizieren und Einweghandschuhe zu tragen.
- ☑ Sämtliches Küchen- und Tischgeschirr wird nach jeder Verwendung thermisch desinfiziert.
- ☑ Es werden bevorzugt Portionsgrößen am Buffet angeboten.
- ☑ Buffetflächen, an denen nicht verpackte Lebensmittel angeboten werden, sind mit einem Spuckschutz ausgestattet.
- ☑ Am Frühstücksbuffet sind Maßnahmen getroffen worden die es dem Gast ermöglichen, einen Sicherheitsabstand von mindestens 1 Meter einzuhalten (zB Bodenmarkierungen, Hinweisschilder).

#RESTAURANT SERVICE

- ☑ Alle Restaurantbereiche werden mehrmals täglich gelüftet.
- ☑ Sämtliches Geschirr, Gläser und Besteck werden thermisch desinfiziert bevor sie zum Gästetisch gebracht wird.
- ☑ Die Tische werden nach jedem Gast desinfiziert.
- ☑ Die Gästetische bzw. Stühle im Restaurant, auf der Terrasse, im Café, an der Bar sowie Barhocker am Bartresen sind so positioniert, dass ein Sicherheitsabstand von mindestens 1 Meter zwischen den Stühlen gewährleistet ist.
- ☑ Mittels einem QR-Code können die Speise- und Getränkekarten mit einem Smartphone abgerufen werden. Auf Wunsch wird eine physische Karte vorgelegt, welche anschließend desinfiziert oder entsorgt wird.
- ☑ Beim Brot-Butter Service (oder beim Servieren der ersten Getränke) wird den Gästen ein Handdesinfektionsmittel gereicht.
- ☑ Aus Sicherheitsgründen wird kein Roomservice angeboten.
- ☑ Die Gäste erhalten einen QR Code, worin sie aufgefordert werden ihre Kontaktdaten bekannt zu geben, um so eine Kontaktaufnahme im Falle einer Corona-Infektion zu ermöglichen. Die angegebenen Kontaktdaten werden nach 4 Wochen gelöscht.

#EVENTS

- ☑ Seminare und Events finden in möglichst großen Räumlichkeiten mit großzügiger Bestuhlung auf angemessener Quadratmeterzahl sowie unter Einhaltung des 1 Meter Abstands statt. Bei mehr als 6 Teilnehmern werden zusätzlich Sitzplätze zugewiesen.
- ☑ Jeder Teilnehmer erhält einen freistehenden Tisch. Bei Kinobestuhlung wird mit entsprechendem Abstand bestuhlt.

- ☑ Der Empfangstisch befindet sich nach Möglichkeit im Freien. Bitte beim Warten Abstand halten und sich dort zu registrieren.
- ☑ Bei der Durchführung der Verpflegung gelten die Regeln für Veranstaltungen und die der Gastronomie. Kaffeepausen werden bis auf Weiteres von Servicemitarbeiter/innen betreut um eine kontrollierte Speisenausgabe zu gewährleisten. Die Seminarpausen sollen bitte auf dem Platz oder an der frischen Luft eingenommen werden. Auf Wunsch wird gerne ein serviertes Mittagessen angeboten.
- ☑ Desinfektionsmittelpender stehen an allen wichtigen Punkten zur Verfügung.

#ALLGEMEIN

- ☑ In jedem Hotel gibt es einen/e Corona-Hygienebeauftragte/r und einen/e Stellvertreter/in, der/die konsequent die Einhaltung der genannten Vorschriften kontrolliert und auch gerne bei Fragen zum Präventionskonzept behilflich ist.
- ☑ Das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes ist in allen öffentlichen Bereichen erforderlich.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!