

Neuberths

Liebe Gäste, liebe Freunde des Neuberths am See,

Sicherheit und Lebensqualität unsere Gäste hat bei uns schon immer oberste Priorität. Um der aktuellen Situation gerecht zu werden, wurden unsere Hygienerichtlinien verschärft und alle Rahmenbedingungen umgestellt, um ein Maximum an Sicherheit für Gäste und Mitarbeiter zu gewährleisten.

Was **wir für Sie** als Gäste des Hauses umsetzen wollen, möchten wir Ihnen in den nachfolgenden Punkten darstellen.

Unser Hygieneplan hat Sie als Gäste im Fokus. Selbstredend liegt uns auch der Schutz unserer Mitarbeiter, die jeden Tag für den bestmöglichen Service arbeiten, am Herzen.

Mit besten Grüßen

Ihr *Neuberths* Team



Allgemeine Hygienestandards

Wir haben alle Zu- und Ausgänge zum Restaurant-, Bankett- und Tagungsbereich sowie unserem Haus mit kontaktlosen Desinfektionsspendern ausgestattet.

Wir haben unsere Mitarbeiter über alle notwendigen Hygienerichtlinien unterrichtet. Weiterhin haben wir sie angewiesen, einen Mindestabstand von 1,50 Metern zu halten und sich so oft wie möglich die Hände zu waschen und zu desinfizieren.

Wir desinfizieren die Handläufe der Treppen und alle Türgriffe in den öffentlichen Bereichen in regelmäßigen Abständen.

Wir sorgen dafür, dass unsere Mitarbeiter einen Mund- und Nasenschutz tragen.

Wir stellen sicher, dass unsere Gästetoiletten mehrfach gereinigt und desinfiziert werden.

Wir haben in den öffentlichen Bereichen Hinweisschilder „Abstandhalten“ angebracht, die allgemeinen Hygieneregeln unseres Verbandes an allen Eingängen des Hauses angebracht und die Verkehrswege so aufgeteilt, dass ein bestmöglicher Mindestabstand unsere Gäste gewährleistet ist.

Wir haben an allen Eingängen zu unserem Hause Desinfektionsmöglichkeiten für die Hände bereitgestellt.

Wir haben unsere Räumlichkeiten zusätzlich mit Luftreinigern ausgestattet, sodass das Ansteckungsrisiko auch im geschlossenen Raum auf ein Minimum begrenzt werden kann.

Hygienestandards Gastronomie

Wir haben unsere Restaurantkapazität im Innen- und Außenbereich reduziert, um den Sicherheitsabstand zwischen den Tischen gewährleisten zu können.

Wir werden Salz- und Pfeffermenagen nur auf Anfrage an die Tische bringen und nach jedem Gebrauch desinfizieren.

Wir platzieren Sie in unserem Restaurant. Bitte warten Sie am Eingang des Restaurants.

Wir haben unsere Mitarbeiter im Servicebereich angewiesen, Schutzhandschuhe zu tragen, sodass kein Glas, kein Besteck und keine Serviette mit bloßen Händen berührt wird.

Wir achten darauf, dass alle Gäste vor Betreten des Restaurants und des Buffetbereichs ihre Hände desinfizieren sowie bis zum Tisch ihren Mund- und Nasenschutz tragen.

Hygienestandards Tagung

Wir bieten Tagungsräume, die über ausreichend zu öffnende Fensterflächen verfügen, sodass für genügend Frischluft gesorgt werden kann.

Wir reinigen alle Tische vor Beginn und nach Beendigung einer Tagung mit Desinfektionsmittel.

Wir desinfizieren die Tagungsmaterialien wie Moderationskoffer, Flipchart etc. nach Gebrauch.