

Sehr verehrte liebe Gäste,

um Ihre Veranstaltung bei uns erfolgreich durchführen zu können, kommen einige Veränderungen auf Sie und auch auf uns zu. Gerne möchten wir Ihnen in der folgenden Übersicht diesbezüglich einen Überblick verschaffen.

Mit dem Beschluss vom 23. Juni 2020 hat die Landesregierung ihre Rechtsverordnung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Coronavirus erneut geändert. Der Aufenthalt im öffentlichen Raum ist künftig in einer Gruppe mit Angehörigen von bis zu zwanzig Personen gestattet. Es dürfen also z.B. zwanzig Personen in unseren Restaurants ohne Abstandswahrung an einem Tisch sitzen.

Tagungen sind im Rahmen von 20 Personen ohne Hygienemaßnahmen möglich. Veranstaltungen ab 21 bis zu 250 Personen sind ab dem 01. Juli 2020 auch wieder möglich, wenn den Teilnehmenden für die gesamte Dauer der Veranstaltung feste Sitzplätze zugewiesen werden und die Veranstaltung einem im Vorhinein festgelegten Programm folgt. Wir weisen Sie darauf hin, dass Abstandsregelungen und Maskenpflicht weiterhin bestehen bleiben.

Bitte beachten Sie, dass wir nicht immer wissen, wie lange die Maßnahmen Gültigkeit haben. Kurzfristige Änderungen, die aufgrund der Vorgaben der Landesregierung beruhen, müssen daher beachtet werden und somit können jederzeit neue Änderungen für Sie und uns entstehen. Auch bitten wir Sie zu beachten, dass unsere Mitarbeiter angehalten sind, die Einhaltung der Vorgaben zu kontrollieren und bei Missachtung die Gäste darauf anzusprechen.

Folgende Schutzmaßnahmen sind aufgrund der Landesverordnung Baden-Württemberg zwingend einzuhalten, auf welche wir uns tagesaktuell beziehen.

Überblick und Inhalt

1. Reservierung Ihrer Veranstaltung.....	Seite 2
2. Eingeschränkter Zutritt.....	Seite 2
2.1. Dokumentation für Datenerhebung	
3. Abstandsregelung & Körperkontakt.....	Seite 2
4. Hygiene- & Desinfektionsmaßnahme... ..	Seite 2-3
5. Anreise & Aufenthalt.....	Seite 3
6. Tagungsraum.....	Seite 3
7. Verpflegung.....	Seite 4
7.1. Tagungspauschale	
7.2. Restaurant / Café / Allgemein	
7.3. Frühstück	
7.4. Mittagessen	
7.5. Abendessen	
8. Stornierungsbedingungen.....	Seite 5

1. Ansprechpartner

Rezeption

Veranstaltungsorganisation

T +49 (0) 7533 9366 2000

E info@st-elisabeth-hegne.de

H www.st-elisabeth-hegne.de

2. EINGESCHRÄNKTER ZUTRITT

Sollte folgendes auf Sie oder einer Ihrer Gäste zutreffen, dann ist Ihnen und Ihren Gästen ein Besuch bei uns nicht gestattet:

- ✓ SARS-CoV-2 infizierte Personen
- ✓ Der Kontakt zu einer infizierten Person muss mindestens 14 Tage in der Vergangenheit liegen.
- ✓ Symptome eines Atemwegsinfekts oder erhöhte Temperatur.

2.1. DOKUMENTATION / DATENERHEBUNG

Zum Zweck der Kontaktnachverfolgung benötigen wir folgende Daten:

- ✓ Vollständige Namen aller teilnehmenden Gäste
- ✓ Datum und Uhrzeit des Besuchs
- ✓ Kontaktdaten aller Gäste (Telefonnummer, E-Mail-Adresse oder Anschrift)

3. ABSTANDSREGELUNG & KÖRPERKONTAKT

- ✓ Wir begleiten Sie zu Ihrem reservierten Raum / Platz in unserem Hotel.
- ✓ Tagungszentrum: Bitte melden Sie sich an unserer Rezeption im Erdgeschoss.
- ✓ Restaurants/Café: Bitte warten Sie am Eingang des Restaurants/Café, damit wir Sie platzieren können.
- ✓ Abstand von mindestens 1,5 m einhalten, bitte beachten Sie auch hier die entsprechenden Klebmarkierungen auf dem Boden.
- ✓ Schutzabstände bei Treppen, Türen, Aufzügen und Sanitärräumen sind zu beachten.
- ✓ Pro Aufzug dürfen nur zwei Personen eintreten.
- ✓ Kontakt und Kommunikation zwischen Ihnen und unseren Mitarbeitern muss auf ein notwendiges Mindestmaß beschränkt werden. Körperkontakt, Händeschütteln oder Umarmen sind zu vermeiden.
- ✓ Unsere Mitarbeiter tragen einen Mund- und Nasenschutz bei jedem Gastkontakt
- ✓ Wir empfehlen auch Ihnen einen Mund- und Nasenschutz zu tragen.

4. HYGIENE- & DESINFEKTIONSMASSNAHMEN

- ✓ Handreinigungsmöglichkeiten stehen Ihnen in unseren Sanitärräumen zur Verfügung.
- ✓ Nutzen Sie zwingend unsere Desinfektionsspender am Eingang / in Sanitärräumen. Diese finden Sie unter anderem in folgenden Bereichen:
 - Hotelloobby (Eingang)
 - Tagungsflur
 - Zimmerflure

- Restaurant-Eingang
- Café (Eingang)
- Sanitärräume (Innen)

Wir weisen Sie hiermit auf die Verpflichtung deren Nutzung hin!

- ✓ Beachten Sie unsere separaten Hinweisschilder für Verhaltensregelungen am Eingang.
- ✓ Wir desinfizieren potentiell gefährdete Oberflächen täglich und in regelmäßigen Abständen für Sie.

Zum Beispiel:

- Lichtschalter
- Türklinken und -schlösser
- Toiletten und deren Spültaster
- Wasserhähne und Seifenspender
- Aufzugknöpfe
- Handläufe
- Kartenterminals
- Stifte
- Kaffeemaschine

5. REZEPTION ANREISE & AUFENTHALT

- ✓ Nur Personen, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist, dürfen gemeinsam ein Hotelzimmer beziehen.
- ✓ Beim Check-In wird der Kontakt zwischen Gästen und Mitarbeitern, sowie der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen (zum Beispiel - Stifte, Meldeschein) auf das Notwendige beschränkt oder so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung oder Auswechslung erfolgt.
- ✓ Kartenzahlung wird bevorzugt, Kartenterminals werden nach jeder Nutzung desinfiziert. Sollten Sie mit Bargeld bezahlen wollen, muss dies kontaktlos erfolgen.
- ✓ Tageszeitungen bieten wir Ihnen gerne an. Sprechen Sie unsere Mitarbeiter direkt an.
- ✓ Für die Zimmerreinigung und die Reinigung aller öffentlichen Bereiche haben wir einen erweiterten Reinigungs- und Hygieneplan für unsere Mitarbeiter erstellt.

6. TAGUNGSRAUM

- ✓ Die Fenster der Tagungsräume sind frei zu halten, sodass in jeder Pause und nach Bedarf die Möglichkeit des Lüftens besteht.
- ✓ Die an die Abstands- und Hygieneregeln angepassten Raumpläne und die dadurch neu festgelegten maximalen Raumkapazitäten sind einzuhalten.
- ✓ Bereitstellung von Desinfektionsmöglichkeiten im Raum.
- ✓ Die Türen des Tagungsraumes sind möglichst vor Beginn und in den Pausen offen zu halten, sodass die Türklinken von möglichst wenigen Gästen genutzt werden muss.
- ✓ Pausenzeiten werden vorab mit dem Referenten genau abgesprochen. Änderungen müssen mitgeteilt werden, damit die Koordination mit anderen sich im Gebäude befindenden Gruppen erfolgen kann.
- ✓ In den Pausen steht unser Personal bereit, welches die Räume auffrischt:
 - Lüften
 - Desinfektion der Tischoberflächen, Armlehnen und häufig genutzter Gegenstände und Oberflächen wie zum Beispiel Türklinken, das Bedienfeld der Kaffeemaschine, Lichtschalter und Technik, Griffe der Kühlschränke.

7. VERPFLEGUNG

7.1. TAGUNGSPAUSCHALE

- ✓ Kaffeepausen:
 - Bereitstellung der Speisen möglichst im Raum. Wenn aufgrund der Platzkapazitäten eine Bereitstellung im Raum nicht möglich ist platzieren wir diese vor dem Raum mit expliziter Zuteilung zu den Teilnehmern der Veranstaltung, es wird kein gemeinsames Buffet geben.
 - Die Speisen werden pro Gast, portioniert bereitgestellt.
 - Auf Platten, Vorlegebesteck und Zangen wird verzichtet.

7.2 RESTAURANT ALLGEMEIN

- ✓ Die Tische sind zugeteilt, damit die Abstandsregelung eingehalten wird.
- ✓ Wir platzieren Sie, bitte halten Sie auch beim Eingang Abstand und orientieren Sie sich an den Bodenmarkierungen.
- ✓ Terrasse: Auch hier sind die zwei vorherigen Punkte zu berücksichtigen
- ✓ Wir verzichten auf Menagen (Salz, Pfeffer, etc.), diese können Sie beim Servicepersonal erhalten. Diese werden vor und nach jedem Gebrauch desinfiziert
- ✓ Unsere Mitarbeiter tragen einen Mund- und Nasenschutz bei jedem Gastkontakt.
- ✓ Wir empfehlen auch Ihnen einen Mund- und Nasenschutz zu tragen.
- ✓ Kartenzahlung wird bevorzugt, Kartenterminals werden nach jeder Nutzung desinfiziert. Sollten Sie mit Bargeld bezahlen wollen, muss dies kontaktlos erfolgen.
Hotelgäste können die Leistungen auf Ihr Hotelzimmer buchen lassen.

7.3. FRÜHSTÜCK

- ✓ Wir haben unser Frühstückskonzept angepasst.
- ✓ Speisen sind in Buffetform portioniert, gerne können Sie ihren Wunsch uns nennen, der dann von einem unserer Mitarbeiter für Sie serviert wird.
- ✓ Bitte beachten Sie die Bodenmarkierungen, ebenso die Hinweisaufsteller und den gekennzeichneten Laufweg.
- ✓ Bitte tragen Sie einen Mund-Nasen- Bedeckung und ziehen die ausgelegten Einweg-Handschuhe an wenn Sie sich am Buffet bedienen.

7.4. MITTAGESSEN

- ✓ Lunchbuffet: Speisen sind zwar in Buffetform, werden allerdings nach Ihren Wünschen vom einem unserer Mitarbeiter für Sie serviert.
- ✓ Bei einer geringen Teilnehmerzahl behalten wir uns vor Ihnen ein 3-Gang Menü zu servieren.

7.5. ABENDESSEN

Unser Restaurant und Café haben seit dem 18. Mai 2020 wieder geöffnet:

- ✓ Dinnerbuffet: Speisen sind zwar in Buffetform, werden allerdings nach Ihren Wünschen vom einem unserer Mitarbeiter für Sie serviert.
- ✓ Bei einer geringen Teilnehmerzahl behalten wir uns vor Ihnen ein 3-Gang Menü zu servieren.

8. STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

- ✓ Es gelten unsere aktuellen Stornierungsbedingungen sowie AGB.
- ✓ Sprechen Sie uns bei Bedarf gerne individuell an, sollten sich die Verordnungen ändern, prüfen wir Ihre Situation entsprechend.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

IHR

HOTEL ST. ELISABETH-TEAM