

VIENNA HOUSE

• DAS HEALTH & SAFETY COMMITMENT •

#staysafe
#stayhealthy



STAY SAFE

Ihr Wohlbefinden hat bei Vienna House immer höchste Priorität – ohne Wenn und Aber. Ein echter Gastgeber zu sein, bleibt unser Fokus, damit Sie sich willkommen und sicher fühlen.



Wir tun alles, um das gewünschte Hotelenerlebnis zu bieten. Darüber hinaus stellen wir sicher, dass alle von der jeweiligen Regierung festgelegten Regeln und Vorschriften eingehalten werden.



Der **Vienna House Manager für Health & Safety** hilft Ihnen bei all Ihren persönlichen Fragen und Anliegen, die sich auf die aktuelle Situation beziehen.



HERZLICH WILLKOMMEN

- Mit Masken, Schutzvorrichtungen und genügend Abstand.
- Check-in/Check-out über Ihr Mobilgerät oder in einem Schritt an der Rezeption. Werfen Sie bei Abreise Ihre Schlüsselkarte einfach in die dafür vorgesehene Box.
- Besonderes Augenmerk liegt selbstverständlich auf der Desinfektion gemäß den Covid-19-Reinigungsstandards. Tägliche Desinfektion von Räumen und öffentlichen Bereichen

sowie Reinigung aller Geräte, Gegenstände und Oberflächen.

- Vienna House verwendet eines der weltweit besten und gleichzeitig nachhaltigsten Reinigungsmittel.
- Neue Regeln für die maximale Anzahl von Gästen im Aufzug.
- Handdesinfektionsmittel stehen in öffentlichen Bereichen bereit.
- Kontaktloses Bezahlen ist in allen Bereichen des Hotels möglich.
- Für Gäste stehen kostenlose Masken zur Verfügung.
- Der mobile Concierge

bietet alle Informationen und Dienstleistungen wie: Öffnungszeiten, Kontaktdaten, Menüs, Angebote, Zeitungen, Reinigung.

www.vienna.house

- **Der Manager für Health & Safety** stellt sicher, dass Hygienevorschriften, gesetzliche Anforderungen und Schulungen eingehalten, dokumentiert und überprüft werden.
- Falls bei Ihnen Symptome von Covid-19, wie Fieber und Husten, auftreten, rufen Sie bitte den **Manager für Health & Safety** an – er wird Sie unterstützen und sich um Sie kümmern.

STAY SAFE

HOTEL TRANSPORTE

- Ihr Fahrer trägt Schutzkleidung wie Maske und Handschuhe. Außerdem wird das Auto regelmäßig desinfiziert.
- Handdesinfektionsmittel sind im Auto verfügbar.

RESTAURANT/BAR

- Spezielle Sitzplatzregelungen gemäß den örtlichen Richtlinien.
- Wenn ein Buffet angeboten wird, kümmern wir uns um: Wegeführung, mehr Platz zwischen den Lebensmitteln, Desinfektion von Kaffeemaschinen nach dem Gebrauch und Handdesinfektionsmöglichkeiten für Gäste.
- Bei gesetzlichen Beschränkungen für Frühstücksbuffets wird ein À-la-carte-Frühstück angeboten. Oder wählen Sie die neuen Frühstückstüten bag@reception.
- Wie gewohnt mit Qualität – Lebensmittel werden nachhaltig serviert, verpackt und vorportioniert.

GÄSTEZIMMER

- Tägliche Desinfektion der Zimmer mit besonderem Fokus auf beweglichen Gegenständen wie Fernbedienung, Lichtschalter, Klimaanlagesteuerung, Telefon, Stiften und mehr.

- Informationen rund ums Hotel und Angeboten für Speisen und Getränke finden Sie unter:

www.vienna.house

- Die Gästezimmer werden nach der täglichen Desinfektion kontrolliert und versiegelt.



- Selbstverständlich: Alle Tische und Utensilien wie Teller, Tassen und Besteck werden regelmäßig desinfiziert.
- Vorverpackte Einweg-Servietten oder einzeln verpackte Servietten mit Besteck.
- Wählen Sie Ihr Essen digital, von abwischbaren Speise- und Getränkekarten oder Tafeln.



- Angebot einer hygienische Option, Ihre Masken während des Essens sicher aufzubewahren.

STAY SAFE

MEETINGRÄUME

- Neue Meetingmöglichkeiten mit einem Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Tischen und Stühlen.
- Eine Person pro Tisch und allgemeine Beschränkung der Gesamtgästepersonen im Besprechungsbereich gemäß den örtlichen Vorschriften.
- Tägliche Raumdesinfektion nach strengen Hygienestandards.
- Desinfektionsstationen in den öffentlichen Bereichen.
- Herzliche Begrüßung – aber mit Masken, Schutzvorrichtungen bei Bedarf und ausreichend Platz. Immer gemäß den Distanzregeln.
- Moderne Videotechnik und Highspeed WLAN.
- Vor-Ort-Option für die kontaktlose Kommunikation mit Ihrem Eventmanager.

GUT AUSGEBILDETE MITARBEITER GEBEN IHR BESTES

- Regelmäßige Schulungen für Mitarbeiter zur Einhaltung der neuen Regeln und Vorschriften.
- Die Mitarbeiter tragen Masken und Handschuhe gemäß den Richtlinien. Wo nötig sind Schutzvorrichtungen installiert.
- Strenge Hygienevorschriften für das Küchenteam, wie z. B. eine reduzierte Anzahl von Interaktionen und genügend Abstand.
- Neue Handwaschroutine
- Höchste Reinigungsstandards für alle Servicebereiche.

