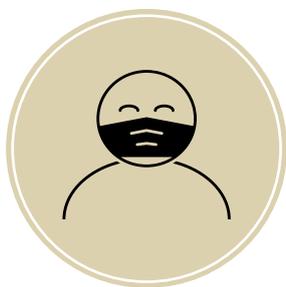


SICHER!

Tagen, Essen, Übernachten

Herzlich willkommen im Seminar- und Tagungszentrum Hotel Vivendi!
Für einen möglichst sicheren Aufenthalt haben wir die wichtigsten Maßnahmen und Informationen für Sie zusammengestellt.



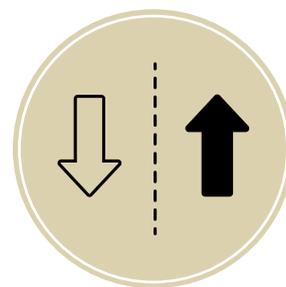
Maskenpflicht

Tragen Sie bitte eine Mund-Nasen-Bedeckung. Im Restaurant kann der Schutz am Platz abgenommen werden.



Wertkartensystem

Wenn Sie unser Wertkartensystem nutzen, können wir Ihre Kontaktdaten digital gegenüber Behörden nachweisen.



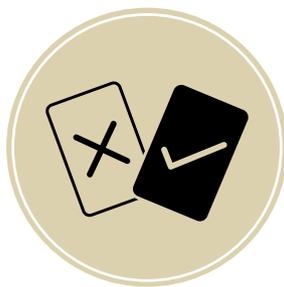
Personenleitsystem

Rechtsverkehr: Nutzen Sie bitte an der Rezeption und der Essensausgabe das Personenleitsystem als Einbahnstraße.



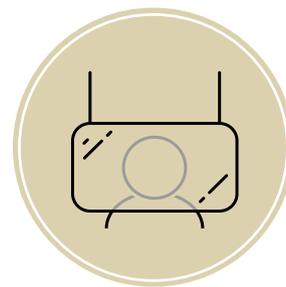
Hand-Desinfektion

An Eingängen und hochfrequentierten Stellen finden Sie Desinfektions Säulen und -pumpen zur regelmäßigen Hygiene.



Ampelkartensystem

Ampelkarten zeigen unserem Team an, ob ein Tisch zusätzlich gereinigt werden muss. Bitte nutzen Sie es am Tisch.



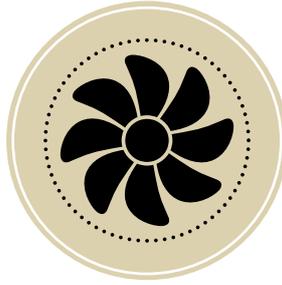
Plexiglas-Schutzscheiben

An der Rezeption und der Essensausgabe schützt Plexiglas Gäste und Mitarbeitende vor einer Tröpfcheninfektion.



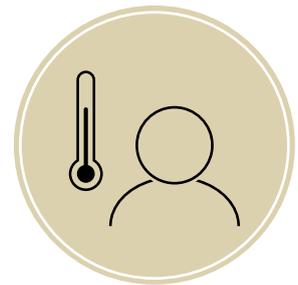
Stündliche Desinfektion

Kontaktpunkte wie Türklinken, Touchscreens oder Kaffeemaschinen werden regelmäßig nach Hygieneplan desinfiziert.



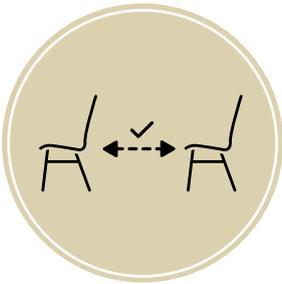
Moderne Lüftungsanlage

Das Hotel Vivendi wurde 2018 erbaut und verfügt über eine moderne Lüftungsanlage, die für einen optimalen Luftaustausch sorgt.



Körpertemperatur-Scanner

Messen Sie freiwillig Ihre Körpertemperatur mit dem Scanner an der Rezeption und schützen Sie Ihre Mitmenschen.



Ausreichend Abstand

In den Seminar- und Tagungsräumen haben wir die maximale Teilnehmerzahl halbiert, sodass zwischen den Sitzplätzen der Mindestabstand eingehalten werden kann.



Fläche = 7 Tennisplätze

Unsere Veranstaltungsfläche von 1700 m² entspricht circa sieben Tennisplätzen, sodass unter aktuellen Geboten rund 100 Gäste im größten Raum Platz finden.



Hygiene mit Konzept

Mit dem HACCP-Konzept sorgen wir im Restaurant für höchsten Infektionsschutz. Im Hotel nutzen wir einen Hygieneplan, den unsere Hygienebeauftragte überwacht.