

VIENNA HOUSE

• DAS HEALTH & SAFETY COMMITMENT •



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 oder die Vienna House Manager/in für Health & Safety steht Ihnen bei all Ihren persönlichen Fragen und Anliegen rund um das Thema Gesundheit und Sicherheit zur Verfügung.



HERZLICH WILLKOMMEN ...

- ... jetzt mit Masken, Schutzvorrichtungen und genügend Abstand.
- Online Check-in/Check-out oder in einem Schritt an der Rezeption. Werfen Sie bei Abreise Ihre Schlüsselkarte einfach in die dafür vorgesehene Box.
- Besonderes Augenmerk liegt 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/in 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/in 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.
- Tägliche Desinfektion von beweglichen Gegenständen wie Fernbedienung, Lichtschalter,

Klimaanlagesteuerung, Telefon, Stifte und mehr.

- Alle Informationen rund um das Hotel oder die Restaurants, zu den aktuellen Bestimmungen und Angeboten finden Sie online unter: www.vienna.house



- Selbstverständlich: Alle Tische und Utensilien wie Geschirr, Salz- & Pfeffer-Streuer 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.



- Hygienische Aufbewahrungsmöglichkeit für Ihre Masken.

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.
- Moderne Videotechnik und Highspeed WLAN.
- Vor-Ort-Option für die kontaktlose Kommunikation mit Ihrem Eventmanager. Immer gemäß den Distanzregeln.

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.

