

HYGIENEKONZEPT

Mit Sorgfalt und einem maßgeschneidertem Hygienekonzept werden wir gemeinsam unserer Verantwortung für die Eindämmung des Coronavirus gerecht.

Bei uns im Fokus | Ihre Sicherheit und Erholung.

Frühstücksbuffet? – Schon immer ein Highlight unserer Gäste und steht für Sie mit der gesamten Auswahl zur Verfügung. Selbstverständlich werden alle Vorleger halbstündig ausgetauscht, die Oberflächen desinfiziert und wir haben ein stetiges Auge auf die Handdesinfektion und Maskenpflicht. Wir richten auf kleinen Platten an, die im Hintergrund nicht nur aufgefrischt, sondern ganz frisch gelegt werden. Alle Getränke servieren wir Ihnen direkt am Tisch.

Freiraum zum Durchatmen? – Haben wir für Sie vorgesehen. Tischabstände sowie Laufwege sind großzügig bemessen.

Registrierungspflicht? – Wir kommen unserer Verantwortung nach und erfassen zusätzlich zum Meldeschein oder zu den Daten Ihrer Tischreservierung eine direkte Kontaktmöglichkeit vor Ort. Die Daten werden 4 Wochen gespeichert und danach automatisch gelöscht.

Hinweisschilder? – Sie müssen sich nicht alles merken. Sorgfältig verteilt finden Sie in allen Bereichen die wichtigsten Informationen. Gleichzeitig treffen Sie auf dem Schnitterhof nicht auf einen „Schilderwald“.

Allgemeine Hygieneregeln

Maskenpflicht! | *außer am Tisch*



1,5 m
+
Abstand
wahren



Händehygiene
einhalten
und bei Betreten
Hände desinfizieren.



Nies- und Hustenetikette
wahren. Bitte verzichten
Sie auf einen Besuch bei
Krankheitsanzeichen.

Genießen Sie mit uns einen sicheren und erholsamen Besuch auf dem Schnitterhof.

Antje Kempt | Hoteldirektorin



DER SCHNITTERHOF
Hotel | Restaurant | Tagung