
PERCUMA & BOTANICAL

Hygienemaßnahmen

Zur Eindämmung des Coronavirus (COVID-19) setzen wir bei Ihrer Veranstaltung auf PERCUMA & BOTANICAL folgende Schutzmaßnahmen um:

- Es stehen Ihnen und Ihren Gästen mehrere Desinfektionsspender zur Verfügung: im Eingangsbereich der Locations, auf den einzelnen Etagen sowie in allen sanitären Anlagen.
- Ein Mindestabstand von 1,5m zueinander kann jederzeit eingehalten werden, unsere Räume bieten dafür ausreichend Platz. Bitte beachten Sie hier auch unsere Hinweisschilder.
- Alle unsere Mitarbeiter tragen über den gesamten Veranstaltungszeitraum im Kundenkontakt einen Mund-Nasen-Schutz sowie Einmalhandschuhe. Testung aller Mitarbeiter der Location vor Veranstaltungsbeginn.
- Aktuell stehen Ihnen insgesamt 5 professionelle Raumluftreiniger (Hepa 14 Filter) mit 6-facher Raumluftfilterung / Stunde auf PERCUMA & BOTANICAL zur Verfügung.
- Bei Betreten der Location, beim Verlassen des Sitzplatzes sowie Verlassen der Location ist ein Mund-Nasenschutz verpflichtend zu tragen.
- Die Türklinken aller Räumlichkeiten, sowie die Armaturen der Sanitärräume werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.
- Mehrmals täglich sowie bei Personal- bzw. Schichtwechsel werden sämtliche Arbeitsgeräte und Oberflächen gereinigt und desinfiziert.
- Der Zutritt betriebsfremder Personen zu den Locations wird auf das erforderliche Minimum beschränkt.
- Zu den Stoßzeiten (Welcome, Pausen, etc.) bleiben die Eingangstüren geöffnet. Mehrmaliger Luftaustausch (mit frischer TaunusLuft) pro Stunde.
- Die Veranstaltungsräume werden mehrmals täglich gelüftet. Abends erfolgt eine Komplettreinigung und Desinfizierung aller vermieteten Räume, des verwendeten Mobiliar + Equipments (Flipcharts, Stifte, etc.).
- Um einen erweiterten Schutz vor Aerosolen zu bieten, haben wir die Nutzung der Außenanlagen auf PERCUMA & BOTANICAL durch professionelle Witterungsschutzmaßnahmen erweitert. PERCUMA – Zeltdach über der Veranda Anlage // BOTANICAL – Wetterfestes Sonnensegel.
- Aktuell dürfen wir keine Büffets zur Selbstbedienung anbieten. Alle Speisen werden als Tellergerichte oder als serviertes Buffet gereicht.
- Trinkgläser, Geschirr und Bestecke reinigen wir nach jeder Verwendung mindestens 90 Sekunden lang bei einer Temperatur von mindestens 60°C.
- Bestecksets werden für jeden Teilnehmer vorbereitet und einzeln zum Essen gereicht. Es werden ausschließlich hochwertige Papierservietten verwendet.
- Wenn Sie darüber hinaus weitere Maßnahmen wünschen, sprechen Sie uns gerne an.

Wir sind wie stets für Sie und Ihre Gäste da,
mit Begeisterung und einem großen Lächeln – auch unter unserem Mund-Nasen-Schutz!

