



ERNST SILLEM HOEVE

SINDS 1926 - CONFERENTIES - HOTEL - EVENTS

1.5 METER PROTOCOL BIJEENKOMSTEN

De zorg voor en de bescherming van de gezondheid van onze gasten en medewerkers heeft onze hoogste prioriteit. We doen er alles aan om risico's op besmetting en verspreiding van het coronavirus te voorkomen. We volgen de maatregelen van de overheid, het RIVM en de protocollen van Koninklijke Horeca Nederland (KHN).

Wij hebben een protocol opgesteld voor bijeenkomsten in de 1,5 meter-samenleving, waarbij uitgegaan wordt van een gezamenlijke verantwoordelijkheid van de gast en de medewerker om de gestelde hygiëne- en veiligheidsvoorschriften na te leven. Op deze wijze kunnen we de veiligheid van u als gast en onze medewerkers waarborgen en zorgen voor een onbezorgd en gastvrij verblijf.

Algemene veiligheidseisen



- Wanneer een deelnemer verkoudheidsklachten heeft, vragen wij de deelnemer thuis te blijven.
- Bij het betreden van het hotel zullen wij een gezondheidscheck doen, door de gasten een aantal vragen te stellen opgesteld door de Rijksoverheid.
- Alle algemene ruimtes, restaurant, terrassen, bars en vergaderzalen zijn ingericht naar de 1,5 meter afstand.
- Wij vragen de deelnemers 1,5 meter afstand tot onze medewerkers en tot andere gasten te houden.
- Alle medewerkers zijn voorzien van de COVID-19 instructies en de instructies van KHN.

Hygiëne maatregelen



- Alle openbare ruimtes en vergaderzalen zijn voorzien van desinfecterende zeep. Wij vragen onze gasten deze met regelmaat te gebruiken.
- Het schoonmaakteam werkt met een aangepast protocol en maakt met grote regelmaat de trapleuningen, deurklinken, lichtknoppen, balie, tafels en dergelijke schoon. Ook de toiletten worden extra gereinigd.
- Na iedere bijeenkomst worden alle tafels en stoelen grondig gereinigd. Tussentijds reinigen van tafels en stoelen in de zalen is op verzoek.
- Onze keukenproductie is volledig HACCP ingericht en voldoet aan de hoogste standaarden, uiteraard met volle aandacht voor persoonlijke hygiëne en het werken op 1,5 meter afstand.

Parkeren & entree



- Ons parkeerterrein heeft voldoende parkeerplaatsen om de auto's op een veilige afstand van elkaar te parkeren. Wij vragen hierin de verantwoordelijkheid van de deelnemer.
- Bij drukte kunnen wij in onze locatie meerdere toegangen openen, zodat we de deelnemers gespreid binnen kunnen laten komen of laten vertrekken. Hierover wordt u vooraf geïnformeerd.

Ontvangst



- Wij kunnen de groepen verdelen over 2 vleugels en 4 ontvangstruimtes, waardoor we meerdere groepen gescheiden van elkaar kunnen hosten.
- Een meeting-host ontvangt de contactpersoon en de deelnemers en begeleidt ze naar de zaal.
- De meeting-host bespreekt het programma met de contactpersoon en zorgt gedurende het verblijf dat de afgesproken tijden en maatregelen worden opgevolgd.

Zalen



- Onze zalen zijn ingericht naar de 1,5 meter afstand, waarbij een aantal zaalopstellingen per zaal mogelijk zijn.
- Voor de ventilatie in de zalen vragen wij de ramen en deuren zoveel mogelijk te openen.
- Jassen en tassen worden meegenomen in de zaal.
- De gebruikelijke service in de zaal door onze medewerkers blijft ongewijzigd met inachtneming van de 1,5 meter afstand.

Pauzes



- Tijden voor pauze, ontbijt, lunch, snack & diner worden afgestemd met de afdeling Reserveringen.
- Er zal gewerkt worden met tijdvakken om drukte in de koffielounges en het restaurant te voorkomen. Dit vraagt om flexibiliteit in uw programmering.
- Gasten mogen zelf koffie/thee pakken in de koffielounge. De machines worden met regelmaat gedesinfecteerd.
- Bij gebruik van de sanitaire faciliteiten vragen we elkaar zoveel mogelijk de ruimte te geven en buiten te wachten tot er voldoende plaats is.

Food & Beverage



- Ontbijtbuffet met live cooking vindt plaats in restaurant Rexdaelder.
- De lunch serveren wij in een lunchkratje. Met een keuzeformulier bepaalt de gast de inhoud van zijn/haar lunchkratje. Het lunchkratje kan in de zaal, terras, tuin, in de bar of in het restaurant genuttigd worden. De afdeling Reserveringen stemt de mogelijkheden af.
- De enerybreak wordt in de zaal geserveerd.
- Het 3-gangen diner is een à la carte menu met keuze uit 6 voor- en 6 hoofdgerechten en diverse desserts en wordt in restaurant Rexdaelder geserveerd.
- De borrel gaat op reservering en wordt in de bar, op het terras of in de parktuin geserveerd.
- Volgens het protocol van de KHN mogen onze restaurantmedewerkers binnen 1,5 meter afstand van onze gasten komen tijdens hun werkzaamheden.

Hotelovernachting



- Op de dag van aankomst zullen wij, op basis van beschikbaarheid, de kamersleutels direct overhandigen, zodat zoveel mogelijk van eigen sanitair gebruik gemaakt kan worden.
- Indien nodig vragen wij de betaling per pin, creditcard of contactloos te doen.

Duur protocol



- Dit protocol versie 3.270820 is opgesteld op 27 augustus 2020 en is tot nader order geldig, uitgaande van de maatregelen afgegeven door het kabinet.
- Op onze website www.esh.nl is de meest recente versie beschikbaar.