

Klares Hygiene-Konzept: VILA VITA Marburg rüstet sich für die Herbst-Winter-Saison

- Einsatz von Hochleistungsluftreiniger
- CO2-Ampel als weitere Maßnahme
- Abstandsregelungen und Maskenpflicht
- Lieferservice VILA VITA @Home weiterhin aktiv



Die Herbst-Wintersaison steht vor der Tür. Und trotz Coronakrise möchten viele auf den Besuch im Restaurant nicht verzichten. Damit sich Gäste wie Mitarbeiter der VILA VITA Marburg in diesen Zeiten sicher fühlen können, setzt das Marburger Unternehmen Hygiene-Maßnahmen um, die weit über die behördlichen Vorgaben hinausgehen. Zudem setzen vier Restaurants der Gruppe (Waldschlösschen, Bückingsgarten, Marburger Esszimmer und OLIVA mediterran) vermehrt auf das Liefergeschäft.

Lieferservice VILA VITA @Home

„Wir sind gut auf die Herbst-Winter-Saison vorbereitet“, sagt Michael Hamann, Geschäftsführer der Gastronomie und Handelsgesellschaft mbH. „Die Corona-Krise hat dazu geführt, dass wir unseren Lieferservice ausgebaut haben und sich unsere Gäste ihr Essen in allen Restaurants nach Hause liefern lassen können. Damit machen wir uns unabhängiger und schaffen einen neuen Geschäftszweig.“ Insbesondere der Sushi-Lieferservice aus dem Marburger Esszimmer findet großen Zuspruch. Der Geschäftsführer geht davon aus, dass die Gäste, die die Restaurants in den warmen Sommertagen auf der Terrasse besucht haben, sich in den Herbst-Wintermonaten für den Lieferservice entscheiden werden. In welche umliegenden Städte und Dörfer die jeweiligen Restaurants liefern, finden Interessierte auf den jeweiligen Online-Auftritten der VILA VITA-Restaurants.

Hocheffiziente Lüftungsanlagen mindern das Risiko einer Infektion

Aber nicht jeder möchte sich sein Essen nach Hause liefern lassen, sondern lieber das Ambiente und die Gastfreundschaft der Restaurants genießen. „Alle, die die Gefahr von Aerosolen in der Luft – besonders in geschlossenen Räumen – fürchten, können wir beruhigen: In allen Restaurants sorgen hocheffiziente Lüftungsanlagen für einen kompletten Luftaustausch.“ Dank des Hochleistungsluftreinigers "TAC V+" der Firma Trotec aus Heinsberg werden 99,995 Prozent schädlicher Viren und Bakterien aus der Raumluft gefiltert. Die Virenlast in großen Räumen wird dank des Geräts, das eine bis zu 20-fache Luftwechselrate pro Stunde ermöglicht, innerhalb nur weniger Minuten reduziert und abgeschiedene Viren im hochmodernen, hitzebeständigen Filter thermisch abgetötet. Selbst dauerhaft hohe Aerosol-Konzentrationen in der Raumluft führen zu keiner Reduzierung der Filterleistung.

Weitere schützende Maßnahme durch Co2-Ampel

„Wir möchten nichts dem Zufall überlassen und sowohl Mitarbeiter als auch unsere Gäste maximal schützen“, sagt Hamann. Die „Preon Cube“ Co2-Ampel als weitere schützende Maßnahme zeigt visuell als auch akustisch an, wann in einer Räumlichkeit eine zu hohe Co2- und Aerosolkonzentration herrscht. „Es ist das zurzeit effektivste Co2-Warngerät auf dem Markt.“ Zeigt die „Preon Cube“-Ampel eine zu hohe Co2-Belastung an, kann dies durch Lüften reguliert werden.

Auch weiterhin werden alle geltenden Hygienemaßnahmen berücksichtigt. Hygiene- und Abstandsregeln wie Maskentragen und Einhalten des Mindestabstands zwischen den Tischen, konsequentes Lüften der Innenräume, gründliche Desinfektionsmaßnahmen, Aushang der Hygieneregeln und -etikette gehören mittlerweile zur Restaurantroutine. „Zudem sind unsere Restaurant-Teams geschult und auf entsprechende Situationen vorbereitet.“

Und trotzdem ist es dem Geschäftsführer wichtig, dass neben den genannten Maßnahmen und Vorschriften eines nicht zu kurz kommt: das Wohlfühlerlebnis bei allen Gästen.

Gerade einmal 50 Minuten von der Finanzmetropole Frankfurt entfernt bietet VILA VITA am Standort Marburg ein einzigartig vielfältiges Portfolio: Der **VILA VITA Rosenpark** ist ein ausgezeichnetes Hotel mit 196 Zimmern, 12 Tagungsräumen, den Restaurants OLIVA und Zirbelstube, der 360° Bar sowie einem 1.000 Quadratmeter großen Wellnessbereich. Das **Congresszentrum** für bis zu 500 Teilnehmer sowie das Hofgut Dagobertshausen mit Event- und Tagungskapazitäten für bis zu 300 Personen bieten den idealen Rahmen für jedes Meeting. Zur **VILA VITA Gastronomie** gehören das Marburger Esszimmer, der Bückingsgarten am Landgrafenschloss sowie das Landhausrestaurant Waldschlösschen, zwei Cafés, das AROMA Bistro & Eisbar sowie das Feinkostgeschäft VITA Essentials. Das **Weingut am Nil** in der Pfalz bereichert die VILA VITA-Welt mit ausgezeichneten Weinen. Die VILA VITA Marburg ist eine Tochtergesellschaft der **VILA VITA Hotel & Touristik GmbH**. Zu den VILA VITA Hotels gehören drei Hotels in Deutschland, eins in Österreich und eins in Portugal an der Algarve.

Pressekontakt:

VILA VITA Marburg GmbH | Anneliese Pohl Allee 17 | D-35037 Marburg

Jana Link | Tel: +49 6421 6005 663

E-Mail: jana.link@vilavitamarburg.de | www.vilavitamarburg.de | www.rosenpark.de