

TRYGGE RAMMER FOR DIN KONFERANSE



Vi skaper trygge rammer for din konferanse hos Thon Hotels

Sikkerhet for våre gjester og hotellmedarbeidere er svært viktig for oss, derfor har vi innført nye rutiner ved konferanse og møtevirkosomhet på våre hoteller.

Du som konferansegjest eller arrangør skal være trygg på at du blir ekstra godt ivaretatt under oppholdet ditt hos Thon Hotels. Vi følger rådene til lokale og nasjonale helsemyndigheter om forebygging av smitte.

Smittevernstiltak ved konferanser

- Hvert arrangement må ha en ansvarlig arrangør (bestillers ansvar) som har oversikt over hvem som er tilstede med navn og kontaktinfo på alle deltakerne
- Stasjoner for hånddesinfeksjon vil være tilgjengelig ved inngangen til alle lokaler
- Møterommene vaskes godt på forhånd. Alle bordflater, stoler og annet utstyr desinfiseres
- Store lokaler hvor det er mulig å ha minimum 1 meter avstand mellom hver møtedeltager
- Kontaktpunkter vaskes og desinfiseres flere ganger daglig (f.eks. kaffemaskin, dørhåndtak og heis)
- For å holde energien på topp under møtet vil pausemat som frukt, nøtter og søtsaker, serveres i porsjoner til hver møtedeltager i møterommet eller konferansesalen
- Kaffe, te og mineralvann vil selvsagt være tilgjengelig til enhver tid, men alt av tilbehør er i porsjonsforpakninger
- Våre konferanseverter står klare for å bistå gjennom hele arrangementet



THON HOTELS GIR DEG SMAKEN AV NORGE

God mat er en stor del av oppskriften på en vellykket konferanse, og middagen er ofte et sosialt høydepunkt når man er på kurs, kick-off eller konferanse.

Vi jobber derfor hardt for at maten vi serverer er av høyeste kvalitet, og våre dyktige kjøkkensjefer har utarbeidet menyer basert på lokale spesialiteter med gode norske råvarer. Vi setter et lokalt preg på menyene basert på sesong, og selvsagt også hva gjestene ønsker.

Smittevernstiltak i serveringen

- Stasjoner for hånddesinfeksjon vil være tilgjengelig ved inngangen til restauranten
- Bord vaskes og desinfiseres mellom hver gjestegruppe og øvrige berøringsflater rengjøres hyppig
- Vi passer på at det er minimum 1 meter avstand mellom hver gjest/bord, og maks 5 gjester per bord
- Vi tilbyr lunsjservering ved bordet eller i møterommet, det vil ikke være mulig med buffet
- Servering av middag skjer ved bordet. Alle retter serveres på tallerken, med alt tilbehør
- Vi har strenge hygienetiltak og rutiner for våre ansatte



En god start på dagen hos Thon Hotels

Vår prisbelønnede hotellfrokost serveres nå som à la carte-meny til våre gjester. Vi legger mye kjærlighet i dagens viktigste måltid og er opptatt av at det vi serverer er av høy kvalitet. Gled dere til en god start på dagen - som setter en høy standard for dagens videre løp.

La deg friste av vår smakfulle frokostmeny. Vi serverer blant annet:

- Kontinental frokost – croissant, toast, syltetøy, ost og oppskåret fersk frukt
- Engelsk frokost – egg & bacon, tomatbønner, frokostpølser og stekt sopp
- Norsk frokost - eggerøre og røkt laks

Ved allergier så gjør vi selvsagt tilpasninger og finner passende alternativer.



RUTINER I FROKOSTSALEN

Dette er blant smittetiltakene som gjøres rundt frokostservering:

- Det vil være en begrensning av antall personer i frokostsalen for å sikre at det er god avstand mellom gjestene
- Stasjoner for hånddesinfeksjon vil være tilgjengelig ved inngangen
- Bord og øvrige kontaktflater vaskes og desinfiseres ofte og mellom gjestegruppene
- Det er minimum 1 meter avstand mellom hver gjest/bord, og maks 5 gjester per bord. Dette gjelder ikke dersom gjestene rundt bordet tilhører samme husstand
- Bestilling tas ved bordet og frokosten blir servert av servitør
- Vi har strenge hygienetiltak og rutiner for våre ansatte

Sammen skaper vi trygge rammer og sørger for at din konferanse eller møte blir vellykket.



For mer informasjon, **klikk her** for å gå til vår nettside.

Klikk her for en oversikt over hvilke hotell som holder åpent, og foreløpig åpningsdato for stengte hoteller.

Vi ser frem til å se dere på Thon Hotels igjen!

