

Roboter im Auftrag von Hygiene und Sicherheit...

Bei Leonardo Hotels hat man sich einiges einfallen lassen

Strenge Hygiene- und Sicherheitsvorschriften sind in der Hotellerie und Gastronomie wichtiger denn je – wir alle wissen warum. Um die bestmögliche Sicherheit in allen Häusern der Gruppe zu gewährleisten, haben Leonardo Hotels sich auf umfassende Maßnahmen eingestellt. Dazu zählt als ein elementarer Grundstein der Einsatz eines neu implementierten Hygienebeauftragten pro Hotel, der für Umsetzung und Einhaltung der Regeln und Richtlinien verantwortlich zeichnet.

Alle Hygiene-Instrumente sind mit dem Prüfsiegel „Clean & Safe Hotel“ via SGS zertifiziert, dem weltweit führenden Prüf- und Zertifizierungsunternehmen. „Damit unsere Gäste absolut sicher sein können, dass alle Maßnahmen weit über den aktuellen Standardanforderun-

gen liegen. Wir sind froh, dass sich diese umfangreichen Investitionen auch bezahlt machen – denn heute ist klar, dass die Hotellerie nicht zu den Infektionstreibern zählt“, sagt Sandra Dreher (Bild), Vice President Sales und Marketing, Leonardo Hotels Central Europe (LHCE).



© LHCE

ehemals Pause am Buffet, um den Abstand zu wahren. Clou: Der persönliche Bag am Platz des Veranstaltungsgastes wird je nach Tageszeit und Wunsch varianten-, energie- und vitaminreich gefüllt.

Eine andere Idee ist diese: Gemeinsam mit KFP Five Star Conference Services heißt es „MeetSafe“ – bei der Umsetzung von individuellen und hybriden Veranstaltungsformaten mit der geeigneten Plattform und Technologie, die von Video Conference Lösungen für kleinere Gruppen bis hin zu Live-Webcasts für hunderte virtueller Teilnehmer umfassen. Damit das auch in der Praxis

funktioniert, wird das Angebot Leonardo-Kunden und -Partnern anhand von regelmäßigen Workshops nähergebracht.

Und dann ist da ja auch noch „Jeeves“... Mit dem Service-Roboter testen Leonardo Hotels den Einsatz von digitalen Helferlein im Hotelablauf. Der 1,20 Meter große Mini-Butler wird bis vor die Zimmertür per App oder Zimmertelefon vom Gast selbst gesteuert und bietet über einen anti-viralen Touchscreen gekühlte Drinks und Snacks an. Wenn die dann auch noch gut ankommen, könnte das eine originelle Ergänzung im Tagungsangebot werden.



© Julia Nimke

Der Notwendigkeit angepasste Raumgestaltungen, Bestuhlung mit Abstand und hybride Möglichkeiten sowie flexible Stornierungs- und Umbuchungsfristen gehören heute zum „New Normal“ im MICE-Bereich. Leonardo Hotels gehen mit neuen Pausenkonzepten und digitalen Helfern noch einen Schritt weiter. So dienen umweltfreundliche Kaffeepausen-Bags (Motto: „Have a break, have a bag“) als Ersatz für die

LEONARDO HOTELS CENTRAL EUROPE mit Hauptsitz in Berlin ist verantwortlich für das Hotelportfolio in den Märkten Deutschland, Österreich, Schweiz, Polen, Tsche-

chische Republik, Ungarn, Spanien sowie Italien. Die Markenfamilie besteht aus: Leonardo Hotels, Leonardo Royal Hotels, Leonardo Boutique Hotels und NYX Hotels by

Leonardo Hotels. LHCE ist Teil der Fattal Hotel Group mit derzeit 222 Hotels in Europa & Israel.

www.leonardo-hotels.com