

Mit Sicherheit zur erfolgreichen Veranstaltung

Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen

Die Maritim Hygiene- und Sicherheitsstandards erfüllen die höchsten Anforderungen für Ihren unbeschwerten Aufenthalt.

Dazu gehören:

- Offiziell von den deutschen Gesundheitsbehörden getestete Hygienemaßnahmen
- Tägliche Desinfektion aller Gästebereiche
- Regelmäßige Hygieneschulungen für Mitarbeitende
- Flexible Buchungsbedingungen
- Ausgefeilte Veranstaltungsformate (indoor/outdoor, vor Ort/hybrid/digital)

Was wir noch alles für die Sicherheit in unseren Hotels tun, erfahren Sie im Internet auf: www.maritim.de/de/covid-19

Lüftungs- und Luftreinigungsmaßnahmen

Für die sichere Durchführung von Veranstaltungen in geschlossenen Räumen ist eine gleichmäßige Belüftung unerlässlich, um Infektionen durch Aerosolübertragung zu vermeiden. Optimalen Schutz bietet eine, den technischen Vorgaben entsprechende, maschinelle Lüftung. Bei Maritim kommen solche raumlufttechnischen Anlagen (RLT-Anlagen) zum Einsatz. Sie transportieren kontinuierlich die vorhandene Raumluft ab und bringen durch Filter gereinigte Außenluft wieder ein. So wird eine ausgezeichnete Luftreinigungseffektivität gewährleistet, die die ganzjährige Raumnutzung ohne Komforteinschränkungen ermöglicht.

Detailangaben zum Maritim Hotel Würzburg:

Sind die Räumlichkeiten mit RLT-Anlagen ausgerüstet?

Ja

Wo befinden sich die Zu- und Abluftöffnungen? Zu- und Abluft erfolgen über die Decke, also von oben.

Welche Filter werden eingesetzt?

Filter M5, F7

Wie ist der Luftaustausch pro Raum?

Säle
Salons
Restaurants
11 x pro Stunde*
10 x pro Stunde*
5 x pro Stunde

Wie hoch ist der Frischluftanteil?

Ist eine Öffnung der Fenster möglich?

Ja, in allen Veranstaltungsräumen mit Tageslicht.*

Was wir noch alles für Ihre gelungene Veranstaltung in unserem Hotel tun, erfahren Sie im Internet auf: www.maritim.de/de/tagung

Sie haben noch Fragen? Kontaktieren Sie uns gerne.

Maritim Hotel Würzburg

Pleichertorstraße 5 | 97070 Würzburg | Telefon 0931 3053-850 | Telefax 0931 3053-901 | meeting.wur@maritim.de | www.maritim.de