

Wir möchten, dass Sie sich wohl fühlen und achten auf Ihre Sicherheit!

- ❖ Auch mit etwas Abstand sind wir sehr gerne Ihr Gastgeber!
- ❖ Alle Beschäftigten tragen eine medizinische Gesichtsmaske, aber unsere Augen lächeln Sie an!
- ❖ Desinfektionsmittelspender stehen in Vielzahl zur Verfügung.
- ❖ Häufige Desinfektionsintervalle aller Gastbereiche werden eingehalten!
- ❖ Es erwartet Sie ein vielfältiges **Frühstücksbuffet**, - wir reichen Ihnen die Speisen an!
- ❖ Als Übernachtungs- oder Tagungsgast können Sie ein gemütliches Abendessen in unserer **Trattoria "del bosco"** genießen.
- ❖ Geschäftliche Veranstaltungen bis zu 100 Personen dürfen in Bremen stattfinden.
- ❖ Unsere **vielfältigen Tagungsräume** und Pausenbereiche sind groß genug, es wird mit Abstand bestuhlt.
- ❖ Die moderne **Abluft-Klimaanlage** sorgt für einen kontinuierlichen Luftaustausch in den Veranstaltungsräumen.
- ❖ Die kleineren Räume verfügen über zu öffnende Fenster und die Tagungstische sind mit **Plexiglas-Hygiene-Trennwänden** ausgestattet.
- ❖ Es wartet eine umfangreiche **Tagungsverpflegung** auf Sie, je nach Gästezahl mit einem Mittagsimbiss oder einem servierten Menü sowie abwechslungsreicher Pausenbewirtung.
- ❖ Sie dürfen auch wieder eine entspannende **Massage, Maniküre oder Pediküre** genießen, - vereinbaren Sie gerne einen Termi

Betriebliches Schutzkonzept mit Hygieneplan und Regelungen zum Arbeitsschutz für das Gaststättengewerbe

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, das folgende Schutzkonzept mit Hygieneplan und Regelungen zum Arbeitsschutz einzuhalten.

**Hotel Munte am Stadtwald,
Munte GmbH & Co. KG**

1. Betriebliches Schutzkonzept, Hygieneplan und Arbeitsschutz

- Die Hygieneregeln und Arbeitsschutzstandards werden eingehalten.
- Die Gäste werden per Aushang im Eingangsbereich und im Bereich der Sanitäranlagen auf die Corona bedingten Verhaltens- und Hygieneregeln hingewiesen.
- Die betrieblichen Abläufe werden so gestaltet, dass ein Abstand von mindestens 1,5 Metern zwischen den Beschäftigten eingehalten werden kann.
- Sofern die räumlichen Verhältnisse oder die Art der ausgeführten Tätigkeit die Einhaltung des Mindestabstands nicht zulassen, werden Mund-Nasen-Bedeckungen getragen oder geeignete Schutzscheiben oder Trennvorrichtungen angebracht.
- Auf die Einhaltung häufiger Reinigungsintervalle wird geachtet.
- Bei Gäste- und Personalwechsel werden berührte Flächen gereinigt.
- Alle Schutzmaßnahmen, die sich aus einer Gefährdungsbeurteilung nach § 5 ArbSchG ergeben, werden im Betrieb umgesetzt. Die SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales sind die Grundlage für die Gefährdungsbeurteilung. Die Gefährdungsbeurteilung wird bei Kontrollen durch die Aufsichtsbehörden vorgelegt. Die Beschäftigten werden über die getroffenen Maßnahmen unterwiesen. Eine Personalbemessung wurde/wird nach Durchführung der Gefährdungsbeurteilung und Erstellung des betrieblichen Hygiene- und Arbeitsschutzkonzeptes durchgeführt, um zu gewährleisten, dass dieses auch mit dem vorhandenen Personal eingehalten werden kann.

2. Gästezahl und Eingrenzung der Nutzung

- Nur Personen, denen der Kontakt untereinander nach den aktuell geltenden Kontaktbeschränkungen erlaubt ist, dürfen gemeinsam ein Hotelzimmer, eine Ferienwohnung, eine Ferienzimmer oder eine ähnliche Einheit beziehen.
- Die Mindestabstände können in allen öffentlichen Bereichen eingehalten werden (Rezeption, Tagungsräume, Frühstücksraum, Restaurant, Bar, Außen- und Freizeitbereiche u. ä.).
- Für Schwimmbäder, Saunen, Wellness- und Fitnessbereiche, Massagebehandlungen, Beautyanwendungen sowie weitere Dienstleistungen und

Angebote werden die aktuellen Vorschriften, Kontaktbeschränkungen, Sorgfaltspflichten, Hygiene- und Abstandsregeln, Arbeitsschutzstandards sowie Empfehlungen entsprechend der Regelungen in der jeweils aktuellsten Version der Verordnung beachtet.

3. Tischabstände, Sitzplatzpflicht, Thekenverbot, Bedienpflicht

In Restaurationsbetrieben

Für die Restaurationsbereiche von Beherbergungsbetrieben gelten die Vorschriften für Gaststätten (nach der Verordnung vom 08.10.2020.)

- Die Erfassung der Kontaktdaten im Restaurant ist nur erforderlich, wenn es sich bei den Gästen nicht um Übernachtungsgäste oder um Teilnehmer von Seminaren, Tagungen, Kongressen o.ä. handelt, bei denen die Kontaktdaten dem Betreiber bereits vorliegen.
Eine Plausibilitätsprüfung der Kontaktdaten wird vorgenommen.
- Es werden nicht mehr als die Hälfte der zugelassenen Plätze durch Gäste gleichzeitig belegt. Bezugsgröße ist die Anzahl der Plätze vor der coronabedingten Schließung des Betriebs.
- Der Zugang und die Anzahl der Gäste werden in Abhängigkeit von den gastronomischen Flächen (innen und außen) so begrenzt, dass die Abstandsregeln und die Kontaktbeschränkungen eingehalten werden können.
- Die Tische werden im Abstand platziert, so dass Gäste einen Abstand von mindestens 1,5 Metern zueinander einhalten.
- Alle Gäste haben einen festen Sitzplatz, das Thekenverbot und die Bedienpflicht werden eingehalten. Der Bedienpflicht ist genüge getan, wenn Essen und Getränken an einem Tresen oder an einer Ausgabestelle ausgegeben werden, z. B. in Fastfood-Restaurants, Kantinen oder Bäckerei-Cafés, bei denen der Gast die Waren auf einem Tablett zusammengestellt erhält und dann nur noch selbst zum Platz trägt.
- Buffets, bei denen Waren von der Bedienung ausgegeben werden oder abgepackte Einzelportionen entnommen werden können, sind erlaubt.

4. Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung

- Sofern die räumlichen Verhältnisse oder die Art der ausgeführten Tätigkeit die Einhaltung des Mindestabstands nicht zulassen, werden von den Beschäftigten Mund-Nasen-Schutzbedeckungen getragen.

5. Kontaktdaten

- Namen und die Kontaktdaten jedes Gastes sowie den Zeitpunkt des Betretens und Verlassens der Einrichtung werden dokumentiert und drei Wochen aufbewahrt. Als Kontaktdaten werden die Namen und Telefonnummern oder E-Mail-Adressen der Gäste erfasst, damit eine etwaige Infektionskette nachvollzogen werden kann. Bei der Erfassung und Vernichtung der Daten wird die DSGVO beachtet. Die Daten werden nicht für andere Zwecke verwendet.
- Ein Gast wird nur bedient, wenn er mit der Dokumentation einverstanden ist. Eine Plausibilitätsprüfung der Kontaktdaten wird vorgenommen.
- Nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist werden die Kontaktdaten gelöscht.