

Betriebliches Schutzkonzept mit Hygieneplan und Regelungen zum Arbeitsschutz für das Beherbergungsgewerbe

(entsprechend dem Bremer Stufenplan zur Eindämmung der Corona Pandemie vom 01.10.2021)

Hotel Munte am Stadtwald Munte GmbH & Co. KG

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.

1. Betriebliches Schutzkonzept, Hygieneplan und Arbeitsschutz

- Die Hygieneregeln und Arbeitsschutzstandards werden eingehalten.
- Die Gäste werden per Aushang im Eingangsbereich und im Bereich der Sanitäreinrichtungen auf die Corona bedingten Verhaltens- und Hygieneregeln hingewiesen.
- Die betrieblichen Abläufe werden so gestaltet, dass ein Abstand gemäß dem Stufenplan 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. (Gemäß Stufenplan)
- Auf die Einhaltung häufiger Reinigungsintervalle wird geachtet.
- 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. Gästeanzahl und Eingrenzung der Nutzung

- Nur Personen, denen der Kontakt untereinander nach den aktuell geltenden Kontaktbeschränkungen erlaubt ist, dürfen gemeinsam ein Hotelzimmer beziehen
- Die Mindestabstände können (gemäß Stufenplan) in allen öffentlichen Bereichen eingehalten werden (Rezeption, Tagungsräume, Frühstücksräume, Restaurants, Bar, Außen- und Freizeitbereiche)

3. Restaurationsbetriebe

Der Beherbergungsbetrieb umfasst Restaurationsbereiche. Für diese besteht ergänzend ein eigenes Schutzkonzept entsprechend den Vorschriften für Gaststätten. Die Erfassung der Kontaktdaten, sofern gemäß Stufenplan erforderlich, erfolgt über die Luca App (alternativ handschriftlich). Eine Plausibilitätsprüfung der Kontaktdaten wird vorgenommen. Die Daten werden nicht für andere Zwecke verwendet.

4. Weitere Angebote im Beherbergungsbetrieb

Für Schwimmbäder, Saunen, Wellness- und Fitnessbereiche, Massagebehandlungen, Beautyanwendungen sowie weitere Dienstleistungen und Angebote werden die aktuellen Vorschriften gemäß dem Stufenplan angewendet.

5. Eingang/Check-in

- Eine Warteschlangenbildung wird vermieden

6. Anzeichen von Krankheit

Beschäftigte und Gäste mit Krankheitssymptomen, die auf eine Covid-19-Erkrankung hindeuten könnten (Fieber oder Atemwegssymptome, sofern nicht vom Arzt abgeklärt), halten sich generell nicht im Betrieb auf.

Für Beschäftigte aus Risikogruppen (chronische Erkrankungen. Schwangere) werden besondere Schutzmaßnahmen getroffen.

7. Bargeldlose Zahlung

Es wird darauf hingewirkt, bargeldlose Zahlungsmöglichkeiten zu nutzen und auf Bezahlung mit Bargeld zu verzichten.

8. Regelmäßiges Lüften

Räume, in denen sich Gäste und/oder Beschäftigte aufhalten, werden häufig gelüftet.

9. Weitere Maßnahmen

Es wird keine Garderobe entgegengenommen.

Lauf- und Verkehrswege sind breit genug. (Gemäß Stufenplan)

Es stehen ausreichende Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, Seife und z. B. Einmalhandtüchern zur Verfügung.

Geeignete Desinfektionsmöglichkeiten werden gut sichtbar an den Eingängen unseres Hauses, sowie an den Frühstücksräumen, Restaurants und WCs angeboten.

Auf die Einhaltung häufiger Reinigungsintervalle wird geachtet.

10. Gäste- und Kundenanzahl

Um übermäßige Kundenzuströme und Gästeansammlungen zu vermeiden, werden Einlass- oder Zugangskontrollen eingerichtet. (Gemäß Stufenplan)

Betriebliches Schutzkonzept mit Hygieneplan und Regelungen zum Arbeitsschutz für das Gaststättengewerbe

(entsprechend dem Bremer Stufenplan zur Eindämmung der Corona Pandemie vom 01.10.2021)

Hotel Munte am Stadtwald Munte GmbH & Co. KG

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.

11. Betriebliches Schutzkonzept, Hygieneplan und Arbeitsschutz

- Die Hygieneregeln und Arbeitsschutzstandards werden eingehalten.
- Die Gäste werden per Aushang im Eingangsbereich und im Bereich der Sanitäreinrichtungen auf die Corona bedingten Verhaltens- und Hygieneregeln hingewiesen.
- Die betrieblichen Abläufe werden so gestaltet, dass ein Abstand gemäß dem Stufenplan 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. (Gemäß Stufenplan)
- 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.

12. Gäste- und Kundenanzahl

- Der Zugang und die Anzahl der Gäste wird in Abhängigkeit von den gastronomischen Flächen (innen und außen) so begrenzt, dass die Abstandsregeln und die Kontaktbeschränkungen eingehalten werden können. (Gemäß Stufenplan)
- **Tischabstände, Sitzplatzpflicht, Bedienungspflicht,**
- Die Tische werden im Abstand platziert, so dass Gäste einen Abstand von mindestens 1,5 Metern zueinander einhalten, sofern der Stufenplan dies erfordert.

13. 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. (Gemäß Stufenplan)

14. Kontaktdaten

- Sofern der Stufenplan es erfordert, werden Namen und Kontaktdaten jedes Gastes sowie Zeitpunkt des Betretens und Verlassens der Einrichtung dokumentiert und drei Wochen aufbewahrt. Die Erfassung der Kontaktdaten erfolgt per Luca App (alternativ handschriftlich). Eine Plausibilitätsprüfung der Kontaktdaten wird vorgenommen. 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.
- Nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist werden die Kontaktdaten gelöscht.

15. Weitere Maßnahmen

Es wird keine Garderobe entgegengenommen.

Lauf- und Verkehrswege sind breit genug. (Gemäß Stufenplan)

Es stehen ausreichende Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, Seife und z. B. Einmalhandtüchern zur Verfügung.

Geeignete Desinfektionsmöglichkeiten werden gut sichtbar an den Eingängen unseres Hauses, sowie an den Frühstücksräumen, Restaurants und WCs angeboten.

Auf die Einhaltung häufiger Reinigungsintervalle wird geachtet.

16. Gäste- und Kundenanzahl

Um übermäßige Kundenzuströme und Gästeansammlungen zu vermeiden, werden Einlass- oder Zugangskontrollen eingerichtet. (Gemäß Stufenplan)