

Hygienekonzept

7THINGS – my basic hotel und

7THINGS – my favorite apartment

Liebe Gäste!

Die amtlichen Auflagen zur Eindämmung der Pandemie nehmen wir sehr ernst, denn die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeiter liegt uns sehr am Herzen.

- Wir bitten Sie um das Tragen eines Mund- Nasen- Schutzes, wenn Sie sich im Haus bewegen.
- Wir platzieren Sie an den Tischen in den Restaurants und dort dürfen Sie die Masken selbstverständlich ablegen.
- Der Mindestabstand von 1,5 Metern sollte überall eingehalten werden.
- An allen Eingängen und in den Toilettenräumen stellen wir Ihnen Desinfektionsspender zur Verfügung.
- Die Taktung der Reinigungszeiträume in den öffentlichen Bereichen haben wir deutlich erhöht.
- Oberflächen und Bedienelemente werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.
- Alle unsere Mitarbeiter werden fortwährend geschult.

Vertrauen Sie uns!

Wir heißen Sie wie gewohnt in herzlicher und familiärer Atmosphäre willkommen. Mit dem nötigen Abstand und den teilweise erforderlichen Masken sind wir Ihnen dennoch nahe und schenken Ihnen ein herzliches Lächeln.

Ihr 7THINGS – Team

Betriebliches Schutzkonzept mit Hygieneplan und Regelungen zum Arbeitsschutz für das Beherbergungsgewerbe

7THINGS - my basic hotel - my favorite apartment Munte GmbH & Co.KG

Vorgeschriebene Maßnahmen nach der Corona-Verordnung für die Gastronomie vom 08.10.2020

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 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, Frühstücksraum, Lobby, Außen- und Freizeitbereiche u. ä.).

3. Restaurationsbetriebe

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

Weitere Maßnahmen

1. Betriebliches Schutzkonzept, Hygieneplan und Arbeitsschutz

- Der Einsatz von Gegenständen im Zimmer, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z.B. Stifte, Magazine / Zeitungen, Tagesdecken, Kissen), wird auf ein Minimum reduziert bzw. so zu gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung / Auswechslung erfolgt. Das gilt auch in anderen Bereichen (z.B. Tagungsbereich).
- Es werden keine gemeinsamen Gegenstände von den Gästen genutzt (keine Salz- und Pfefferstreuer, Besteckkörbe, Speisekarten u. ä.), bzw. werden diese nach Nutzung gereinigt.
- Lauf- und Verkehrswege sind breit genug.
- Es stehen ausreichende Handwaschgelegenheiten mit fließendem Wasser, Seife und z. B. Einmalhandtüchern zur Verfügung.
- Geeignete Desinfektionsmöglichkeiten werden gut sichtbar an vielen Stellen im Hotel angeboten.

2. Restaurationsbetriebe

- Der Beherbergungsbetrieb umfasst Restaurationsbereiche. Für diese besteht ergänzend ein eigenes Schutzkonzept entsprechend der Vorschriften für Gaststätten (siehe § 9 Absatz 1 Nummer 1 der 2. Corona-Verordnung vom

08.10.2020. Die Erfassung der Kontaktdaten 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.

3. Eingang/Check-in

- Eine Warteschlangenbildung wird vermieden.
- Es wird keine Garderobe entgegengenommen.
- Die Kontakte zwischen Beschäftigten und Gästen werden auf das Notwendige beschränkt.

4. Bargeldlose Zahlung

- Es wird darauf hingewirkt, bargeldlose Zahlungsmöglichkeiten zu nutzen und auf Bezahlung mit Bargeld zu verzichten.
- In Fällen, in denen dies nicht möglich ist, erfolgt die Übergabe des Geldes über eine geeignete Vorrichtung oder Ablagefläche, so dass der direkte Kontakt zwischen Personal und Gästen bei der Bezahlung vermieden wird.

5. Regelmäßiges Lüften

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

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.

Betriebliches Schutzkonzept mit Hygieneplan und Regelungen zum Arbeitsschutz für das Gaststättengewerbe

7THINGS - my basic hotel Munte GmbH & Co. KG

Vorgeschriebene Maßnahmen nach der Corona-Verordnung für die Gastronomie vom 08.10.2020

4. 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 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.

5. Gäste- und Kundenanzahl

- 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 wird in Abhängigkeit von den gastronomischen Flächen (innen und außen) so begrenzt, dass die Abstandsregeln und die Kontaktbeschränkungen eingehalten werden können.

6. Tischabstände, Sitzplatzpflicht, Thekenverbot, Bedienpflicht

- 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.

7. 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.

8. 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. 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.

Weitere Maßnahmen

1. Betriebliches Schutzkonzept, Hygieneplan und Arbeitsschutz

Es werden keine gemeinsamen Gegenstände von den Gästen genutzt (keine Salz- und Pfefferstreuer, Besteckkörbe, Speisekarten u. ä.), bzw. werden diese nach Nutzung gereinigt.

Es wird keine Garderobe entgegengenommen.

Lauf- und Verkehrswege sind breit genug.

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 dem Frühstücksraum, Hotelloobby und WCs angeboten. Auf die Einhaltung häufiger Reinigungsintervalle wird geachtet.

2. Gäste- und Kundenanzahl

Um übermäßige Kundenzuströme und Gästeansammlungen zu vermeiden, werden Einlass- oder Zugangskontrollen eingerichtet.

Wenn möglich werden Tische/Plätze vorher reserviert und zugewiesen.

Bei Bedarf wird die Aufenthaltsdauer der Gäste z. B. auf 75 Minuten zeitlich begrenzt.

3. Tischabstände, Sitzplatzpflicht, Thekenverbot, Bedienpflicht, Buffetverbot

An Theken stehen keine Gästegruppen.

Selbstbedienungsbuffets werden nicht mehr angeboten. So werden sowohl der Kontakt zwischen Gästen und Lebensmitteln als auch Bewegungen im Raum minimiert.

4. Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung

Das Tragen von Mund-Nasen-Bedeckungen wird den Beschäftigten empfohlen, auch wenn ein Abstand von mindestens 1,5 m eingehalten werden kann

Gäste tragen Mund-Nasen-Bedeckungen beim Betreten und Verlassen der Gastronomie sowie beim Gang zu den Sanitärbereichen . Das Tragen der Masken ersetzt nicht den Mindestabstand! Von der Maskenempfehlung ausgenommen sind

Kinder unter sechs Jahren und Personen, die aufgrund einer gesundheitlichen Beeinträchtigung oder Behinderung keine Mund-Nasen-Bedeckung tragen können.

5. 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.

6. Bargeldlose Zahlung

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

In Fällen, in denen dies nicht möglich ist, erfolgt die Übergabe des Geldes über eine geeignete Vorrichtung oder Ablagefläche, so dass der direkte Kontakt zwischen Personal und Gästen bei der Bezahlung vermieden wird.

7. Regelmäßiges Lüften

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