



**Wirtschaftsverband
Gartenbau
Norddeutschland e.V.**

Serviceanleitung - Sitzungsräume Haus der Gärtner und Landwirte



**Wirtschaftsverband
Gartenbau
Norddeutschland e.V.**

Inhalt

Herzlich Willkommen im Haus der Gärtner & Landwirte	3
Aufteilung, Ausstattung und Raummiete	5
Bereitstellung und Rückgabe	7
Haussicherheit	8

Herzlich Willkommen im Haus der Gärtner & Landwirte

Schön, dass Sie unsere Räumlichkeiten für Ihre Seminare, Workshops, Prüfungen und Ihre Meetings anmieten. Wir stellen Ihnen die Sitzungsräume (mit Tischen & Stühlen) inkl. einer komplett eingerichteten Küche zur Selbstversorgung sowie einem Deckenbeamer mit Leinwand in Raum 3 „Elfen Spiegel“ zur Verfügung. Kaltgetränke, eine Kaffeemaschine, Teekoher sowie Geschirr und alles was für eine Bewirtung benötigt wird, stehen für eine erfolgreiche Veranstaltung zur Selbstentnahme kostenpflichtig für Sie bereit.

Im Juni 2020 haben wir die Sitzungsräume komplett modernisiert. Die Räume erstrahlen in einer freundlich-hellen und vor allem modernen Optik mit einem neuen, abwischbaren Boden und frisch gestrichenen Wänden.

Aufgrund der neuen Corona-Regeln haben wir die Seminarteilnehmerzahl angepasst und ein entsprechendes Schutz- und Hygiene-Konzept erstellt.

Schutz- und Hygiene-Konzept:

Uns ist wichtig, das Corona-Virus weiter einzudämmen. Deshalb möchten wir Sie bitten, die Hygieneanforderungen unbedingt während Ihrer Veranstaltung einzuhalten und die Gesundheit alle Teilnehmer/innen so zu schützen.

Bitte beachten Sie die **aktuelle Verordnung zum Schutz vor Neuinfektionen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 des Landes Bremen (www.transparenz.bremen.de)** sowie das Schutz- und Hygienekonzept des Hauses der Gärtner & Landwirte. Bei Veranstaltungen in geschlossenen Räumen ist eine Namensliste (liegt im Seminarraum aus) (Name/Vorname, Telefonnummer oder E-Mail Adresse) der teilnehmenden Personen zur Kontaktverfolgung nach § 11a zu führen.

Entsprechend halten Sie bitte folgende Punkte ein:

- **Krankheitssymptome**

Wenn Seminarteilnehmer/innen oder Referenten/innen in den letzten 14 Tagen an Erkältungs-/Grippe-symptome gelitten haben oder noch leiden, dürfen sie die Seminarräume nicht betreten. Bitte setzen Sie sich telefonisch oder per Mail mit ihrem Ansprechpartner/in des Seminares in Verbindung.

- **Mindestabstand**

Um den Sicherheitsabstand von 1,5 Metern zu gewährleisten, wird die Teilnehmeranzahl entsprechend den jeweiligen Raumkapazitäten angepasst. Zwischen den Sitzplätzen der Teilnehmer/innen & Referenten/innen wird ein Abstand von 1,5 Metern eingehalten. Wir bitten alle um Einhaltung dieser Sicherheitsabstände.

- **Mundschutz**

Für den Besuch des Hauses der Gärtner & Landwirte dürfen Sie Ihre eigenen, privaten Masken nutzen. Sollten Sie keine Maske dabei haben, stellen wir Ihnen für die Dauer ihres Seminares eine Schutzmaske zur Verfügung.

▪ Hygiene- und Reinigungsmaßnahmen

Alle Seminarteilnehmer/innen und Referenten/innen werden gebeten sich beim Betreten und Verlassen der Seminarräume in den Waschräumen 30 Sekunden die Hände zu waschen. Zur Reinigung der Hände stehen ausreichend Flüssigseife und Handtuchspender zur Verfügung. Zudem haben wir Desinfektionsmittel zur Handreinigung für Sie aufgestellt.

Regelmäßiges Lüften dient der Hygiene und fördert die Luftqualität, da in geschlossenen Räumen die Anzahl von Krankheitserregern in der Raumluft steigen kann. Wir bitten die Seminarteilnehmer/innen und Referenten/innen eigenverantwortlich so oft wie möglich zu lüften.

▪ Pausengestaltung

Wir bitten die Seminarteilnehmer/innen und Referenten/innen auch während der Pausen darauf zu achten, dass der Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten wird.

Aus hygienischen Gründen empfehlen wir nur „abgepackte“, hygienisch einwandfreie Lebensmittel für die Bereitstellung von Pausenverpflegung anzubieten. Die Versorgung mit Flaschen-Getränken vor Ort pro Person ist weiterhin für Sie möglich.

Wir wünschen Ihnen erfolgreiche und interessante Seminare im Haus der Gärtner & Landwirte und hoffen, dass Sie sich – trotz der neuen Anforderungen – wohl fühlen. Sollten Ihnen dennoch mal etwas auffallen, melden Sie sich gern bei uns telefonisch unter: 0421 5364 113 oder per E-Mail: bremen@wvg-nord.de

Danke für Ihre Mithilfe

Ihr Team

vom WVG Nord e.V.

Aufteilung, Ausstattung und Raummiete

- Raum 1 „**Käpt`n Brise**“, ca. 16qm – für bis zu 10 Personen
Ausstattung: Internet über Gäste W-LAN
- Raum 2 „**Chardonnay Begonie**“, ca. 16qm - für bis zu 10 Personen
Ausstattung: Internet über Gäste W-LAN
- Raum 3 „**Elfenspiegel**“, ca. 60qm – für bis zu 15 Personen
Ausstattung: Deckenbeamer, Internet über Gäste W-LAN, große Terrassentür mit Zugang zur Terrasse sowie direkter Küchenzugang
- Raum 1 bis 2 - für bis zu 25 Personen
Ausstattung: Internet über Gäste W-LAN
- Raum 2 bis 3 - für bis zu 25 Personen
Ausstattung: Deckenbeamer, Leinwand, Internet über Gäste W-LAN
- Raum 1 bis 3 - für bis max. 50 Personen
Ausstattung: Deckenbeamer, Leinwand, Internet über Gäste W-LAN, große Terrassentür mit Zugang zur Terrasse sowie direkter Küchenzugang.

Tipp: Alle Räume sind mit elektrischen Außenjalousien und Lichtdimmern versehen. Zusätzlich haben Sie die kostenlose Möglichkeit für alle Räume Flipcharts und/oder Pinnwände für Ihr Seminar zu nutzen. Auf Wunsch bieten wir auch einen LCD Flatscreen mit 83 cm Bildschirmdiagonale oder Beamer (Zusatzkosten) an. Bitte bestellen Sie diese vorab.

Neue Preise nach Renovierung mit 16% MwSt, gültig ab 1.10.2020					
Raum	Pers.-Zahl max.	bis 5 Std.		über 5 Std.	
		netto	brutto	netto	brutto
1 "Käpt`n Brise"	10	32,40 €	38,00 €	48,60 €	56,00 €
2 "Chardonnay Begonie"	10	32,40 €	38,00 €	48,60 €	56,00 €
3 "Elfenspiegel"	15	40,50 €	47,00 €	56,70 €	66,00 €
1 bis 2	25	56,70 €	66,00 €	72,90 €	85,00 €
2 bis 3	25	64,80 €	75,00 €	81,00 €	94,00 €
1 bis 3	50	81,00 €	94,00 €	97,20 €	113,00 €
Teamküche	8	32,40 €	38,00 €	48,60 €	56,00 €
Servicepauschale		48,60 €	56,00 €	48,60 €	56,00 €

Neue Preise nach Renovierung mit 19% MwSt, gültig ab 1.1.2021					
Raum	Pers.-Zahl max.	bis 5 Std.		über 5 Std.	
		netto	brutto	netto	brutto
1 "Käpt`n Brise"	10	32,40 €	40,00 €	48,60 €	60,00 €
2 "Chardonnay Begonie"	10	32,40 €	40,00 €	48,60 €	60,00 €
3 "Elfenspiegel"	15	40,50 €	50,00 €	56,70 €	70,00 €
1 bis 2	25	56,70 €	70,00 €	72,90 €	90,00 €
2 bis 3	25	64,80 €	80,00 €	81,00 €	100,00 €
1 bis 3	50	81,00 €	100,00 €	97,20 €	120,00 €
Teamküche	8	32,40 €	40,00 €	48,60 €	60,00 €
Servicepauschale		48,60 €	60,00 €	48,60 €	60,00 €

Selbstversorgung

• Getränke vor Ort

Heißgetränke wie Kaffee & verschiedene Teesorten stehen zum „Selber Kochen“ zur Verfügung. Milch & Zucker sind ebenfalls inklusive.

Kaltgetränke in 0,5 L Flaschen: Mineralwasser, Coca-Cola und Apfelsaftschorle stehen gekühlt zur Selbstentnahme für Sie bereit.

Getränkepreise	netto	Brutto 16%
Kanne Kaffee	4,03 €	4,67 €
Kanne Tee	3,36 €	3,90 €
Mineralwasser	1,01 €	1,17 €
Apfelsaft	1,01 €	1,17 €
Orangensaft	1,01 €	1,17 €
Coca Cola	1,01 €	1,17 €
Apfelschorle	1,01 €	1,17 €

Preise: Stand 04/2018

Geschirr / Küchenzubehör

- Es stehen Tassen, verschiedene Gläser, Thermoskannen für Heißgetränke sowie Kühlbehälter für Getränke zur Verfügung. Des Weiteren Kaffeegeschirr, Suppentassen, Schalen sowie Besteck (keine Essteller).
- Kaffeemaschine, Wasserkocher, eine Spülmaschine und ein Kühlschrank mit Gefrierfach sind vorhanden.

Bereitstellung und Rückgabe

Die Nutzerin/der Nutzer sorgt für folgendes:

- Eindecken der Tische,
- Bereitstellung der Kaltgetränke,
- Kochen von Kaffee und Tee,
- Abdecken der Tische,
- Einräumen des Geschirrs in den Geschirrspüler, evtl. Spülen des Geschirrs von Hand,
- Wegräumen des Geschirrs in die Schränke,
- Leergut auf den Küchentresen sammeln,
- Reinigen der Tischoberflächen sowie Arbeitsflächen der Küche,
- Zählen und Erfassen der Kalt- und Heißgetränke auf der Kopie des Antrages auf Belegung eines Sitzungsraumes sowie Eintragung der Namen in die Namensliste.

Der Vermieter sorgt für:

- Die Vorbereitung der Sitzungsräume, d. h. Einteilung der Sitzungsräume mittels Trennwände und Aufstellung der Tische und Stühle nach Wünschen der Mieterin/des Mieters,
- Reinigung & Fußbodenreinigung

Vorschläge für ein Catering:

- Horner Frühstücksdienst – Ansprechpartnerin Frau Grätsch
Belegte Brötchen und Brote, Kanapee-Platten Kuchen & Gebäck, verschiedene Quark-Jogurt Speisen, Obstplatten etc.
Tel.: 01520 - 1043433
- Fleischereifachgeschäft Wrieden – Ansprechpartner Herr Wrieden
Belegte Brötchen, Suppen, Mittagscatering etc.
Tel.: **0421 – 251529**, www.party-service-wrieden.de
- **Restauranttipp in der Nähe: RESTAURANT OBERNEULANDER'S**,
Oberneulander Landstr. 43, 28355 Bremen, Reservierung unter Telefon: 0421 3 64 85 37, E-Mail: info@oberneulanders.de

Haussicherheit

- Beim Verlassen der Sitzungsräume ist darauf zu achten, dass alle Fenster und Türen geschlossen sind und alle technischen Geräte ausgeschaltet sind.
- Das Haus ist durch eine Alarmanlage gesichert.

Die Anlage wird automatisch um 24:00 Uhr scharf geschaltet. Bei Alarm wird der Sicherheitsdienst benachrichtigt. Sollten Veranstaltungen im Hause länger als bis 24:00 Uhr stattfinden, so muss der Vermieter informiert werden, da eine spätere Scharfschaltung eingestellt und mit der Sicherheitsfirma abgesprochen werden muss.

- **Fehlalarm**

Im Falle eines Fehlalarms bitte folgende Rufnummer wählen: 0172-9 36 83 65 (Gaby Eberts).

Stand Juni 2020