

Betriebliche Empfehlungen

- Erfassung des Vor- und Familiennamens sowie alternativ eine Telefonnummer oder E-Mail-Adresse der Teilnehmenden in einer Anwesenheitsliste, Aufbewahrung der Anwesenheitsliste für die Dauer von vier Wochen nach Ende der Veranstaltung und Herausgabe der Liste an das zuständige Gesundheitsamt auf Verlangen; nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist ist die Anwesenheitsliste zu vernichten
- Schulung der Mitarbeiter über Umsetzung der Hygienemaßnahmen (diese schriftlich fixieren und sichtbar für die Mitarbeiter aushängen)
- Verzicht auf mehrseitige Speisekarte, alternativ ein Auszug der Karte mittels Tafeln, bedruckten Servietten, Papier oder durch Vortragen des Personals
- Reguläre Speisekarte kann in Plastik eingeschweißt werden und an die Gäste verteilt werden
- Nach der Herausgabe einer regulären Speisekarte, müssen nach dem Gästekontakt alle Seiten gründlich desinfiziert werden
- Magazine und Zeitschriften dürfen nicht in öffentlichen Bereichen ausliegen
- Desinfektionsspender im Eingangsbereich der Rezeption
- für das Ausfüllen des Meldescheins erhält jeder Gast einen gründlich desinfizierten Kugelschreiber
- kritische Materialien (z.B. Tagesdecken, Woldecken, Blöcke und Stifte) müssen aus den Zimmern entfernt werden
- Abstandsmarkierungen von 1,50m vor dem Empfangsschalter/ der Rezeption
- eine Unterkunft darf ausschließlich an Personenkonstellationen entsprechend der Vorgaben zur Kontaktbeschränkung nach Eindämmungsverordnung vermietet werden
- Handdesinfektion bereitstellen
- öffentliche sanitäre Einrichtungen sind in regelmäßigen Abständen zu desinfizieren
- Hygienemaßnahmen und Sicherheitsabstände werden im WC durch, beispielsweise, Sperrung von Pissoirs gewährleistet
- Hände-Desinfektionsspender im ausreichenden Umfang, Händetrockner nur mit UV-Entkeimung oder Papierhandtuchspender
- Möglichkeit zum Händewaschen mit Seife bereitstellen
- herausgegebene Touren- und Informationskarten werden nach dem Gästekontakt weggeworfen
- touristisches Informationsmaterial wird ausschließlich durch das Personal auf Anfrage herausgegeben, nicht durch die Nutzung von Prospektständern
- Schlüssel werden nach der Rückgabe durch die Mieter gründlich desinfiziert
- mittels verschiedener Zeitfenster können Gästeströme noch besser kontrolliert werden und mehr Sicherheit garantiert werden
- Fokus auf Empfehlungen von Outdoor-Aktivitäten durch die Herausgabe von Flyern oder verbal (Flyer werden nach dem Gästekontakt entsorgt)
- alle Räume werden regelmäßig gelüftet
- Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutz- und der Hygienestandards
- Lappen nach der Reinigung eines Zimmers gründlich auswaschen oder austauschen
- keine offenen Behälter (wie z.B. Besteckkörbe, Brotkörbe etc.) in Gemeinschaftsräumen
- das Ausrichten von Buffets ist nicht gestattet (Ausnahme ist das Anreichen durch einen Mitarbeiter)

Empfehlungen für den Gast

- die Gäste sind dazu angehalten, bargeldlos zu bezahlen

- mittels einer Online-Reservierung können Unterkünfte im Voraus gebucht und bezahlt werden, sodass vor Ort so wenig Kontakt wie möglich zustande kommt
- es wird empfohlen, einen eigenen Kugelschreiber mitzubringen

Empfehlungen für den Mitarbeiter

- Bereitstellung von Nasen-Mund-Schutz und Handschuhen, die vom Reinigungspersonal und von Mitarbeitern mit direkten Gästekontakt zu tragen sind
- Einhaltung des Sicherheitsabstandes von 1,50m zwischen den Mitarbeitern untereinander
- bei auffälligen Symptomen und Anzeichen von Krankheit verlässt der Mitarbeiter den Arbeitsplatz unverzüglich
- Desinfektionsmittel und Möglichkeiten zum Händewaschen werden dem Mitarbeiter bereitgestellt
- Installieren von Plexiglasscheiben bei Anmeldung- und Bezahltresen
- Tastaturen und Bildschirme von Kassen, Abrechnungsgeräten und Computern werden regelmäßig desinfiziert
- Wo möglich, mit festen Teams in den Schichten arbeiten, so dass bei einer Infektion einer Person nicht der ganze Betrieb stillgelegt werden muss

Für Rückfragen steht Ihnen der Tourismusverband Spreewald unter der Hotline +49 (35433) 722 99 (Mo-Fr 9:00 – 17:00 Uhr) oder Ihre zuständige Touristeninformation im Ort zur Verfügung.