

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)
- Gastronomie sowohl drinnen, als auch draußen ist unter entsprechenden Hygienemaßnahmen erlaubt
- 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
- Ggf. Getränketablett auf den Tisch stellen und die Gäste ihr eigenes Getränk selbst vom Tablett nehmen lassen
- Ausarbeitung eines betrieblichen Schutzkonzeptes, um die vorgegebenen Schutzmaßnahmen an die individuelle Einrichtung anzupassen
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- Auslastung der Kapazität entsprechend der Vorgaben zur Kontaktbeschränkung nach Eindämmungsverordnung
- Magazine und Zeitschriften dürfen nicht in öffentlichen Bereichen ausliegen, Tageszeitungen nur zum Verkauf an der Rezeption
- Desinfektionsspender im Eingangsbereich der Einrichtung
- für das Ausfüllen des Meldescheins erhält jeder Gast einen neuen, bzw. einen gründlich desinfizierten Kugelschreiber
- kritische Materialien (z.B. Tagesdecken, Wolldecken, Blöcke und Stifte) müssen aus den Zimmern entfernt werden
- der Frühstücksservice erfolgt ausschließlich als Roomservice oder A-la-Carte mit vorbereiteten Etageren/ Brotkörben etc. auf den Tischen
- Plätze werden vom Servicepersonal zugewiesen (Eintritt/Zutritt wird gesteuert)
- das Ausrichten von Buffets ist nicht gestattet (Ausnahme ist das Anreichen durch einen Mitarbeiter)
- der Sicherheitsabstand von mind. 1,50m muss zwischen den Stühlen von einem Tisch zum Nächsten gewährleistet sein
- Servietten, Tischwäsche, Geschirr und Besteck müssen nach dem Verlassen der Gäste vollständig ausgewechselt werden, auch wenn diese nicht benutzt worden sind
- der Salz- und Pfefferstreuer, Abfalleimer und alle weiteren Objekte, die mit dem Gast in Berührung kommen, müssen nach dem Verlassen des Gastes gründlich desinfiziert werden (evtl. Herausgabe nur auf Nachfrage)
- wenn möglich, separate Ein- und Ausgänge zur Vermeidung von Begegnungen
- vor Eingängen, bzw. Tresen müssen Abstandsmarkierungen von 1,50m angebracht werden
- die maximale Belegung der Tische ist entsprechend der Vorgaben der Eindämmungsverordnung strikt einzuhalten
- Tische im stark frequentierten Laufbereich (z.B. Toilettengang etc.) sind durchgängig freizuhalten

- gastronomische Dienstleistungen wie Mittags-, Kaffee- oder Abendservice können unter den genannten Hygienemaßnahmen stattfinden.
- 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
- Rezeption und weitere Tresen sind mit einem Scheibenschutz zu versehen
- mittels verschiedener Zeitfenster (können Gästeströme in gastronomischen Bereichen noch besser kontrolliert werden und mehr Sicherheit garantiert werden
- herausgegebene Karten, Flyer etc. werden nach dem Gästekontakt weggeworfen
- Aufgrund der derzeit gültigen Kontaktbeschränkungen im Land Brandenburg (Verordnung gültig bis 25.05.2020) sind alle Art von Veranstaltungen in Ihrem Haus (Familienfeiern, Hochzeiten, Beerdigungen, Jugendweihefeiern, Seminare, Schulungen o.a.) untersagt)
- die Minibar ist in allen Zimmern zu entleeren, auf Nachfrage bei der Anreise des Gastes kann diese mit Getränken aufgefüllt werden
- bei einem Gepäckservice sind die Griffe der Koffer und Taschen gründlich zu desinfizieren bzw. dem Gepäckträger werden Handschuhe bereitgestellt
- Verbrauchsgegenstände, die während des Aufenthaltes besonders viel mit dem Gast in Berührung kommen (wie z.B. Seifenspender, Shampoo-Flaschen etc.) werden gründlich kontrolliert und äußerlich desinfiziert
- regelmäßiges Desinfizieren von möglicher kontaminierter Gegenstände (Türen, Griffe, Arbeitsflächen, Fahrstuhltasten etc.)
- Schlüssel sowie -karten sind nach der Rückgabe durch den Gast zu desinfizieren
- Hinweisflyer oder -schilder zu allgemeinen Hygienemaßnahmen, wie regelmäßiges Händewaschen, Husten in die Armbeuge etc.
- 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 öffentlichen Bereichen
- Indoor-Spielbereiche für Kinder werden entsprechend den Vorgaben der Eindämmungsverordnung geöffnet

Empfehlungen für den Gast

- die Gäste sind dazu angehalten, bargeldlos zu bezahlen
- mittels einer Online-Buchung können Dienstleistungen im Voraus gebucht und bezahlt werden, sodass vor Ort so wenig Kontakt wie möglich zustande kommt (alternativ Bargeld auf einem Teller)
- es wird empfohlen, einen eigenen Kugelschreiber mitzubringen

Empfehlungen für den Mitarbeiter

- Schulung der Mitarbeiter über Umsetzung der Hygienemaßnahmen
- das Reinigungspersonal ist angehalten, Mundschutz und Handschuhe zu tragen
- 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 wird bereitgestellt
- Bereitstellung von Nasen-Mund-Schutz und Handschuhen, welche bei direktem Gästekontakt zu tragen ist
- 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.