

Szenario für einen sanften und sicheren Neustart der Tourismusbranche im Spreewald

Inhalt:

Ab sofort Phase 1: Einführung eines Angebot-Portfolios für den Tagestourismus

- Kahnfahrten
- Kanu-, Paddelbootvermietung und Stand Up Paddling
- Fahrradverleih
- Öffentliche Toiletten
- Tourist-Informationen

ab 15. Mai Phase 2: Freigabe folgender Dienstleistungsunternehmen für den Tagestourismus und den Übernachtungsgast aus Deutschland

- Gastronomie
- Campingplätze für Dauercamper, Reisemobile & Caravananhänger mit autarker Toilette und Wasserversorgung
- Ferienwohnungen und -häuser

ab 25. Mai Phase 3: Freigabe der Nutzung von Beherbergungsbetrieben für den Übernachtungsgast aus Deutschland

- Hotels und Pensionen
- Führungen, Wanderungen, Rundgänge und Segway-Touren mit max. 12 Personen (ausschließlich im Außenbereich)

Empfehlungen für weitere Dienstleistungsunternehmen nach Genehmigung laut Eindämmungsverordnung

- Thermen und Schwimmbäder

Inhalt:

1. Kahnfahrt	Seite 3
2. Fahrradvermietung.....	Seite 5
3. Paddelboot- und Kanuvermietung	Seite 6
4. Stand Up Paddling	Seite 7
5. Öffentliche sanitäre Einrichtungen	Seite 8
6. Touristeninformationen	Seite 9
7. Führungen, Wanderungen, Rundgänge und Segway-Touren mit max. 12 Personen (ausschließlich im Außenbereich).....	Seite 10
8. Gastronomie	Seite 11
9. Campingplätze für Dauercamper, Reisemobile und Caravan-Anhänger mit autarker Toilette und Wasserversorgung	Seite 13
10. Ferienwohnungen und -häuser	Seite 14
11. Hotels und Pensionen.....	Seite 16
12. Thermen und Schwimmbäder	Seite 19

1. Kahnfahrt

Betriebliche Empfehlungen

- Erfassung des Vor- und Familiennamens, der vollständigen Anschrift und der Telefonnummer 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
- Sicherheitsabstand von mind. 1,50 m sind zwischen den Gästen einzuhalten
 - eine Bank- bzw. Tischreihe zwischen den Gästegruppen freilassen, so dass 1,50 m Sicherheitsabstand garantiert ist
 - an einem Tisch des Kahns dürfen nur Personenkonstellationen entsprechend der Kontaktbeschränkung nach Eindämmungsverordnung sitzen
 - bei 9 verfügbaren Bänken auf einem Kahn würden somit 4 bis maximal 5 Bänke genutzt werden
 - bei einer unter normalen Bedingungen maximal möglichen Auslastung von 26 Personen kommt man somit auf eine Auslastung von maximal ca. 12 Gästen
- Abstandsmarkierungen an der Kahnanlegestelle anbringen
- Desinfektionsmittel zur Säuberung der Hände bzw. der Kahnbänke und Tische muss im und am Kahn vorhanden sein
- Getränke sollten während der Kahnfahrt nicht durch die Gäste gereicht werden (alternativ könnten Kühlboxen mit einer Auswahl an Getränken unter den Bänken verstaut werden)
- die Berührungspunkte des Kahns mit dem Kunden (z. B. Sitze, Ränder, Einstiegshilfen, etc.), sind nach dem Gebrauch zu desinfizieren
- unterschiedliche Kahnfahrten zu bestimmten Zeiten anbieten, um Begegnungen auf dem Wasser zu vermeiden (in Kooperation mit anderen Unternehmen)
- sanitäre Einrichtungen müssen in der Nähe des Hafens sein
- (Mund-Nasen-Schutz-Pflicht bei Gästen und Kahnfährmann/-frau)

Empfehlungen für den Gast

- kein Betreten des Hafensbüros
- die Maßnahmen zum Verhalten an öffentlichen Orten entsprechend der Verordnung sind zu gewährleisten
- mittels einer Online-Buchung können Dienstleistungen im Voraus gebucht und bezahlt werden, so dass vor Ort so wenig persönlicher Kontakt wie möglich zustande kommt (alternativ Bargeld auf einem Teller)
- es wird empfohlen, einen eigenen Kugelschreiber mitzubringen

Empfehlungen für den Mitarbeiter

- Einhaltung des Sicherheitsabstandes von 1,50 m zwischen den Mitarbeitern untereinander
- Arbeitsvorgänge finden, so weit wie es realisierbar ist, im Außenbereich statt
- Bei auffälligen Symptomen und Anzeichen von Krankheit verlässt der Mitarbeiter den Arbeitsplatz unverzüglich
- Bereitstellung von Nasen-Mund-Schutz und Handschuhen, welche bei direkten Gästekontakt zu tragen sind
- Desinfektionsmittel und Möglichkeiten zum Händewaschen wird dem Mitarbeiter bereitgestellt

- Installieren von Plexiglasscheiben bei Anmeldung- und Bezahltresen

2. Fahrradvermietung

Betriebliche Empfehlungen

- Erfassung des Vor- und Familiennamens, der vollständigen Anschrift und der Telefonnummer 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
- Vermietung ausschließlich an Personenkonstellationen entsprechend der Kontaktbeschränkung nach Eindämmungsverordnung
- die Fahrradwerkstatt bzw. der -verleih ist nur mit max. 2 Personen zu betreten
- Übergabe der Fahrräder nur einzeln oder als Zweiergruppe bzw. als Familie
- der Mindestabstand von 1,50 m muss zu jeder Zeit gewährleistet sein (Anbringung von Markierungen)
- die Berührungspunkte des Verleihobjektes und dessen Zubehör mit dem Kunden (z. B. Lenker, Pumpe, Sitze etc.) sind nach dem Gebrauch und vor der Weitervermietung zu desinfizieren
- Empfehlungen von unterschiedlichen Touren, um Begegnungen zu vieler Personen zu vermeiden
- Möglichkeiten zur Handdesinfektion bereitstellen
- herausgegebene Tourenkarten werden nach dem Gästekontakt weggeworfen
- Empfehlung über öffentliche WCs müssen dem Gast kommuniziert werden

Empfehlungen für den Gast

- die Maßnahmen zum Verhalten an öffentlichen Orten entsprechend der Verordnung sind zu gewährleisten
- Mittels einer Online-Buchung können Dienstleistungen im Voraus gebucht und bezahlt werden, so dass vor Ort so wenig Kontakt wie möglich zustande kommt (alternativ Bargeld auf einem Teller)
- Gruppenbildung ist zu vermeiden
- es wird empfohlen, einen eigenen Kugelschreiber mitzubringen

Empfehlungen für den Mitarbeiter

- Mitarbeitern werden Nasen-Mund-Schutz und Handschuhe bereitgestellt, welche im direkten Gästekontakt zu tragen sind
- Einhaltung des Sicherheitsabstandes von 1,50 m zwischen den Mitarbeitern untereinander
- Arbeitsvorgänge finden, so weit wie es realisierbar ist, im Außenbereich statt
- Bei auffälligen Symptomen und Anzeichen von Krankheit verlässt der Mitarbeiter den Arbeitsplatz unverzüglich.
- Desinfektionsmittel und Möglichkeiten zum Händewaschen wird dem Mitarbeiter bereitgestellt
- Installieren von Plexiglasscheiben bei Anmeldung- und Bezahltresen

3. Paddelboot- und Kanuvermietung

Betriebliche Empfehlungen

- Erfassung des Vor- und Familiennamens, der vollständigen Anschrift und der Telefonnummer 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
- Vermietung ausschließlich an Personenkonstellationen entsprechend der Kontaktbeschränkung nach Eindämmungsverordnung
- Bezahlung erfolgt im Außenbereich
- Übergabe der Boote am Bootssteg nur einzeln oder als Zweiergruppe bzw. als Familie
- der Mindestabstand von 1,50 m muss zu jeder Zeit gewährleistet sein (Anbringung von Markierungen)
- die Berührungspunkte des Verleihobjekts (z. B. Paddel, Ruder, Sitze, Tonnengriffe etc.) mit dem Kunden sind nach dem Gebrauch und vor der Weitervermietung zu desinfizieren
- Empfehlungen von Touren (z. B. ohne Schleusen) um Begegnungen auf dem Wasser zu vermeiden
- Schleusungsvorgänge nicht erlaubt (alternativ Umtragen der Boote)
- Handdesinfektion ist bereitzustellen
- sanitäre Einrichtungen müssen in der Nähe sein
- herausgegebene Karten werden nach dem Gästekontakt weggeworfen
- Mittels verschiedener Zeitfenster können Gästeströme noch besser kontrolliert und mehr Sicherheit garantiert werden

Empfehlungen für den Gast

- kein Betreten des Hafengebäudes
- auf dem Wasser dürfen nicht mehrere Boote nebeneinander verweilen (Gruppenbildung ist, insbesondere auch beim Ein- und Ausstieg zu unterlassen)
- die Maßnahmen zum Verhalten an öffentlichen Orten entsprechend der Verordnung sind zu gewährleisten
- Schleusen sollten vermieden werden (alternativ Umtragen der Boote)
- Mittels einer Online-Buchung können Dienstleistungen im Voraus gebucht und bezahlt werden, so dass 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

- Mitarbeitern werden Nasen-Mund-Schutz und Handschuhe bereitgestellt, welche im direkten Gästekontakt zu tragen sind
- Einhaltung des Sicherheitsabstandes von 1,50 m zwischen den Mitarbeitern untereinander
- Arbeitsvorgänge finden, so weit wie es realisierbar ist, im Außenbereich statt
- Bei auffälligen Symptomen und Anzeichen von Krankheit verlässt der Mitarbeiter den Arbeitsplatz unverzüglich.
- Desinfektionsmittel und Möglichkeiten zum Händewaschen wird dem Mitarbeiter bereitgestellt
- Installieren von Plexiglasscheiben bei Anmeldung- und Bezahltesen

4. Stand Up Paddling

Betriebliche Empfehlungen

- Erfassung des Vor- und Familiennamens, der vollständigen Anschrift und der Telefonnummer 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
- Vermietung ausschließlich an Personenkonstellationen entsprechend der Kontaktbeschränkung nach Eindämmungsverordnung
- Bezahlung erfolgt im Außenbereich
- Übergabe der Bretter nur einzeln oder als Zweiergruppe bzw. als Familie
- der Mindestabstand von 1,50 m muss zu jeder Zeit gewährleistet sein (Anbringung von Markierungen)
- die Berührungspunkte des Verleihobjekts (z. B. Paddel, Bretter etc.) mit dem Kunden sind nach dem Gebrauch und vor der Weitervermietung zu desinfizieren
- Empfehlungen von Touren (z. B. ohne Schleusen) um Begegnungen auf und am Wasser zu vermeiden
- Handdesinfektionsmittel ist bereitzustellen
- sanitäre Einrichtungen müssen in der Nähe sein oder bekanntgegeben werden
- herausgegebene Tourenkarten werden nach dem Gästekontakt weggeworfen
- Mittels verschiedenen Zeitfenstern können Gästeströme noch besser kontrolliert werden und mehr Sicherheit garantiert werden

Empfehlungen für den Gast

- kein Betreten des Hafengebäudes
- auf dem Wasser dürfen nicht mehrere Bretter nebeneinander verweilen (Gruppenbildung ist zu unterlassen)
- die Maßnahmen zum Verhalten an öffentlichen Orten entsprechend der Verordnung sind zu gewährleisten
- Mittels einer Online-Buchung können Dienstleistungen im Voraus gebucht und bezahlt werden, so dass 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

- Mitarbeitern werden Nasen-Mund-Schutz und Handschuhe bereitgestellt, welche im direkten Gästekontakt zu tragen sind
- Einhaltung des Sicherheitsabstandes von 1,50 m zwischen den Mitarbeitern untereinander
- Arbeitsvorgänge finden, so weit wie es realisierbar ist, im Außenbereich statt
- bei auffälligen Symptomen und Anzeichen von Krankheit verlässt der Mitarbeiter den Arbeitsplatz unverzüglich
- Desinfektionsmittel und Möglichkeiten zum Händewaschen wird dem Mitarbeiter bereitgestellt
- Installieren von Plexiglasscheiben bei Anmeldung- und Bezahltesen

5. Öffentliche sanitäre Einrichtungen

Betriebliche Empfehlungen

- Errichtung von Abstandsmarkierungen vor dem Eingang des WCs
- 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
- begrenzte Personenanzahl in einem Raum
- Anleitung zum Händewaschen neben dem Waschbecken aushängen

Empfehlungen für den Gast

- die Maßnahmen zum Verhalten an öffentlichen Orten entsprechend der Verordnung sind zu gewährleisten
- Bezahlung mit Bargeld auf einen Teller
- Gruppenbildung ist zu vermeiden

Empfehlungen für den Mitarbeiter

- Mitarbeitern werden Nasen-Mund-Schutz und Handschuhe bereitgestellt
- 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 dem Mitarbeiter bereitgestellt

6. Touristeninformationen

Betriebliche Empfehlungen

- Hinweise zu Abstandregeln am Eingang und Abstandshalter auf Fußboden
- Besucherlenkung Ein- und Ausgang durch separate Türen im Counter
- sanitäre Einrichtungen sind in regelmäßigen Abständen zu desinfizieren
- Hygienemaßnahmen und Sicherheitsabstände werden im WC durch beispielsweise Sperrung von Pissoirs gewährleistet
- Möglichkeiten zur Hände-Desinfektion oder zum Händewaschen
- herausgegebene Karten werden nach dem Gästekontakt weggeworfen
- Flyer und Kataloge nur zur Mitnahme zur Verfügung stellen

Empfehlungen für den Gast

- Desinfektionsmittel wird für Gäste als Dispenser bereitgestellt
- es wird empfohlen, einen eigenen Kugelschreiber mitzubringen

Empfehlungen für den Mitarbeiter

- Installieren von Plexiglasscheiben bei Anmeldung- und Bezahltresen
- Einhaltung des Sicherheitsabstandes von 1,50 m zwischen den Mitarbeitern untereinander
- Bei auffälligen Symptomen und Anzeichen von Krankheit verlässt der Mitarbeiter den Arbeitsplatz unverzüglich
- Bereitstellung von Nasen-Mund-Schutz und Handschuhe, die im direkten Kundenkontakt zu tragen sind
- Desinfektionsmittel und Möglichkeiten zum Händewaschen wird dem Mitarbeiter bereitgestellt

7. Führungen, Wanderungen, Rundgänge und Segway-Touren mit max. 12 Personen (ausschließlich im Außenbereich)

Betriebliche Empfehlungen

- Erfassung des Vor- und Familiennamens, der vollständigen Anschrift und der Telefonnummer 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
- der Mindestabstand von 1,50m ist zu gewährleisten
- Vorgaben zur Kontaktbeschränkung nach Eindämmungsverordnung sind zu gewährleisten
- ausreichend Desinfektionsmittel ist mitzuführen
- die Gruppe darf einen Umfang von max. 12 Personen haben
- die Gruppenaktivität muss im Außenbereich stattfinden
- alle Berührungspunkte mit dem Kunden (z.B. Segway-Griffe, Ferngläser, etc.), sind nach dem Gebrauch zu desinfizieren
- ausgegebene Tourenkarten an den Kunden sind nach der Nutzung zu entsorgen
- Dauer von max. 3 Stunden

Empfehlungen für den Gast

- die Maßnahmen zum Verhalten an öffentlichen Orten entsprechend der Verordnung sind zu gewährleisten
- Kontaktbeschränkung nach Eindämmungsverordnung
- mittels einer Online-Buchung können Dienstleistungen im Voraus gebucht und bezahlt werden, sodass vor Ort so wenig persönlicher Kontakt wie möglich zustande kommt (alternativ Bargeld auf einem Teller)
- tragen von Nasen-Mund-Schutz
- insbesondere beim Wandern in der Gruppe auf den Mindestabstand achten
- es wird empfohlen, einen eigenen Kugelschreiber mitzubringen

Empfehlungen für den Mitarbeiter

- Bereitstellung von Desinfektionsmittel, Nasen-Mund-Schutz und Handschuhen
- Einhaltung des Sicherheitsabstandes von 1,50m zwischen den Mitarbeitern untereinander
- Arbeitsvorgänge finden, so weit wie es realisierbar ist, draußen statt
- Bei auffälligen Symptomen und Anzeichen von Krankheit verlässt der Mitarbeiter den Arbeitsplatz unverzüglich

8. Gastronomie

Betriebliche Empfehlungen

- Erfassung des Vor- und Familiennamens, der vollständigen Anschrift und der Telefonnummer 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
- Ausarbeitung eines betrieblichen Schutzkonzeptes, um die vorgegebenen Schutzmaßnahmen an die individuelle Einrichtung anzupassen
- mind. 1,50m muss zwischen den Stühlen von einem Tisch zum Nächsten gewährleistet sein
- Öffnungszeit von 6:00 - 22:00 Uhr
- Plätze werden vom Servicepersonal zugewiesen (Eintritt/Zutritt wird gesteuert)
- Vorgaben zur Kontaktbeschränkung nach Eindämmungsverordnung sind zu gewährleisten
- der Salz- und Pfefferstreuer und alle weiteren Objekte, die mit dem Gast in Berührung kommen, müssen nach dem Verlassen des Gastes gründlich desinfiziert werden
- 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
- Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern die Hände waschen/desinfizieren, bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird
- das Ausrichten von Buffets ist nicht gestattet (Ausnahme ist das Anreichen durch einen Mitarbeiter)
- wenn möglich, separate Ein- und Ausgänge zur Vermeidung von Begegnungen
- vor dem Eingang, bzw. dem Tresen müssen Abstandsmarkierungen von 1,50m angebracht werden
- die maximale Belegung der Tische ist entsprechend der jeweiligen Kontaktbeschränkungsverordnung strikt einzuhalten
- Tische im stark frequentierten Laufbereich (z.B. Toilettengang etc.) sind durchgängig freizuhalten
- regelmäßiges Desinfizieren von möglichen kontaminierten Gegenständen (Türen, Griffe, Arbeitsflächen etc.)
- 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
- Imbisswägen und andere Tresen sind mit einem Scheibenschutz zu versehen
- mittels verschiedener Zeitfenster können Gästeströme noch besser kontrolliert und mehr Sicherheit garantiert werden

- herausgegebene Karten (evtl. Speisekarten, Informationsflyer, 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)
- Räume werden regelmäßig gelüftet
- Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Tischwäsche) erfolgen unter Beachtung der Arbeitsschutz- und Hygienestandards
- keine offenen Behälter (wie z.B. Besteckkörbe, Brotkörbe etc.)

Empfehlungen für den Gast

- die Maßnahmen zum Verhalten an öffentlichen Orten entsprechend der Verordnung sind zu gewährleisten
- es wird empfohlen, einen eigenen Kugelschreiber mitzubringen

Empfehlungen für den Mitarbeiter

- Einhaltung des Sicherheitsabstandes von 1,50m zwischen den Mitarbeitern untereinander
- Bei auffälligen Symptomen und Anzeichen von Krankheit verlässt der Mitarbeiter den Arbeitsplatz unverzüglich
- Bereitstellung von Nasen-Mund-Schutz und Handschuhe, welche bei direktem Gästekontakt zu tragen sind
- Desinfektionsmittel und Möglichkeiten zum Händewaschen wird bereitgestellt
- 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

9. Campingplätze für Dauercamper, Reisemobile und Caravan-Anhänger mit autarker Toilette und Wasserversorgung

Betriebliche Empfehlungen

- Erfassung des Vor- und Familiennamens, der vollständigen Anschrift und der Telefonnummer 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
- Aufenthalt auf dem Gelände nur gestatten für Personenkonstellationen entsprechend der Vorgaben zur Kontaktbeschränkung nach Eindämmungsverordnung
- Zufahrt zum Campingplatz ist nur mit einer verbindlichen Vorausbuchung (Vorlage Buchungsbestätigung) zulässig
- Abstandsmarkierungen von 1,50m vor dem Empfangsschalter/ der Rezeption
- durch Markierungen sind die einzuhaltenden Abstände zwischen den Stellplätzen zu kennzeichnen, Mindestabstand von 1,50 m muss zu jeder Zeit gewährleistet sein
- regelmäßige Kontrollen der Abstände zwischen den einzelnen Urlaubsparteien
- Einhaltung der vorgegebenen Kapazitätsgrenzen des Campingplatzes
- Erfassung sämtlicher Personen pro Wohneinheit/Stand/Stellplatz, so dass die Nachverfolgung von Kontaktpersonen bei einer Infizierung jederzeit möglich ist
- Magazine und Zeitschriften dürfen nicht in öffentlichen Bereichen ausliegen
- Desinfektionsspender im Eingangsbereich der Rezeption
- herausgegebene Karten und Informationsmaterial werden nach dem Gästekontakt weggeworfen

Empfehlungen für den Gast

- beim Betreten der Rezeption ist der Mindestabstand einzuhalten und es sollten sich max. 2 Personen in der Rezeption aufhalten (abhängig von der Größe der Rezeption)
- die Gäste werden dazu angehalten, bargeldlos oder mit Bargeld auf einem Teller zu bezahlen
- Mittels einer Online-Buchung können Dienstleistungen im Voraus gebucht und bezahlt werden, so dass vor Ort geringer persönlicher Kontakt zustande kommt
- es wird empfohlen, einen eigenen Kugelschreiber mitzubringen

Empfehlungen für den Mitarbeiter

- Bereitstellung von Nasen-Mund-Schutz und Handschuhen, die bei direktem Gästekontakt zu tragen sind
- Mindestabstand von 1,50m zwischen den Mitarbeitern ist einzuhalten
- bei auffälligen Symptomen und Anzeichen von Krankheiten verlässt der Mitarbeiter den Arbeitsplatz unverzüglich
- Installieren von Plexiglasscheiben bei Anmeldungs- und Bezahltesen

10. Ferienwohnungen- und häuser

Betriebliche Empfehlungen

- Erfassung des Vor- und Familiennamens, der vollständigen Anschrift und der Telefonnummer 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, Wolldecken, 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 Bezahltesen
- 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

11. Hotellerie & Pensionen

Betriebliche Empfehlungen

- Erfassung des Vor- und Familiennamens, der vollständigen Anschrift und der Telefonnummer 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. Getränketafeln 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 Etagern/ 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, Fahrstuhlknöpfe etc.)
- Schlüssel sowie -karten sind nach der Rückgabe durch den Gast zu desinfizieren
- Hinweisyflyer 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

12. Thermen und Schwimmbäder

Betriebliche Empfehlungen

- Erfassung des Vor- und Familiennamens, der vollständigen Anschrift und der Telefonnummer 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
- Ausarbeitung eines betrieblichen Schutzkonzeptes, um die vorgegebenen Schutzmaßnahmen an die individuelle Einrichtung anzupassen
- Desinfektionsmittel bereitstellen
- Beschränkung der Besucherzahl entsprechend der Vorgaben zur Kontaktbeschränkung nach Eindämmungsverordnung
- Sicherheitsabstand von mind. 1,50m zwischen den Liegen im Ruhebereich
- limitierte Personenzahl im Saunabereich
- Gäste und Mitarbeiter mit Erkältungssymptomen haben keinen Zutritt in die Therme oder in das Schwimmbad
- Gäste werden durch Informationsaushängen über Maßnahmen zur Prävention hingewiesen
- Verstärkung des Reinigungsteams, das über den Tag die Einrichtung reinigt
- Sport- und Gymnastikangebote im Wasser werden nur angeboten, wenn ein Sicherheitsabstand von 1,50m zwischen den Personen gewährleistet werden kann
- Gastronomieleistungen sind unter den genannten Maßnahmen gestattet
- im Bereich der Selbstbedienung dürfen ausschließlich verpackte Getränke und Speisen angeboten werden, alle offenen Getränke und Speisen werden von dem Personal ausgegeben
- bei Wellnessanwendungen haben Gäste sowie Mitarbeiter die Pflicht eine Nasen-Mund-Schutzmaske zu tragen
- nach der Anwendung sind Liegen und benutzte Gerätschaften gründlich zu desinfizieren
- Die Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung sowie die sonstige Wäschereinigung (z.B. Handtücher und Bademäntel) erfolgen unter Beachtung des Arbeitsschutz- und der Hygienestandards
- Anwendung bei mehreren Personen zur gleichen Zeit nur gestatten, wenn der Sicherheitsabstand von 1,50m gewährleistet werden kann

Empfehlungen für den Gast

- 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 sind
- Anbringen von Plexiglasscheiben an Anmelde- / Bezahlresen
- Tastaturen und Bildschirme von Kassen, Abrechnungsgeräten und Computern werden regelmäßig desinfiziert