

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
- Öffnungszeiten 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

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.