

Schutz- und Hygienekonzept während der Corona-Pandemie im BIO Kinder- und Familienhotel Gut Nisdorf

Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter*innen vor Ansteckung und einer weiteren Ausbreitung des Sars-Cov2 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Version 1.2, 06.09.2020

Unser Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Sabine Stange
Tel.: 038323 | 2510
Mail: kontakt@gut-nisdorf.de

Gefährdungs-Beurteilung

Grundlage für dieses Schutz- und Hygienekonzept sind die Vorgaben des Landes Mecklenburg-Vorpommern, die Empfehlungen des RKI sowie die Gefährdungs-Checklisten der BGN und des DEHOGA. Wir wollen vermeiden, dass Gäste das Personal anstecken oder umgekehrt oder das Gäste sich gegenseitig anstecken. Dazu sind im gesamten Betriebsablauf folgende Prämissen einzuhalten:

- Abstand halten (1,5 m) zu allen Personen außer der eigenen Familie, ggf. Mund-Nasen-Bedeckung tragen.
- Möglichst keine Gegenstände berühren, die andere familienfremde Personen angefasst haben.
- Regelmäßige Händereinigung
- Regelmäßiges Lüften der Gemeinschaftsräume und Flure

Nachfolgend werden die erforderlichen Maßnahmen für die einzelnen Arbeitsbereiche formuliert.

Allgemeine Maßnahmen

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher. Dies gilt für Gäste und Mitarbeiter und umfasst alle betrieblichen Bereiche einschließlich der Verkehrswege, Sanitär- und Pausenräume.
- Sollte der Abstand über längere Zeit (> 1 Minute) nicht eingehalten werden können, ist eine Nasen-Mundschutzmaske zu tragen.
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betriebsgelände fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren (Pandemieplan) zur Abklärung an (z.B. bei Fieber).

Tel. 116117 anrufen, Symptome schildern, Rat befolgen. Mitarbeiter mit Corona-Verdacht müssen sofort nach Hause. Gäste mit Corona-Verdacht müssen umgehend abreisen. → Der Pandemieplan mit Durchführungsanweisungen und der entsprechenden Dokumentation liegt neben dem Erste-Hilfe-Kasten im Zwischenflur aus.

- Wir stellen ausreichend Hilfsmittel für alle Gäste und Mitarbeiter*innen zum Schutz zur Verfügung: Nasen-Mundschutzmasken, Desinfektionsmittel, Einweghandschuhe, etc.
- Der Zutritt betriebsfremder Personen wird auf ein Minimum reduziert. Zutritt und Verlassen betriebsfremder Personen werden dokumentiert.

Anmeldung im Büro, Eintragen auf Liste mit Namen, TelNr., Eingangs- und Ausgangszeit.

- Es wird bis auf Weiteres keine gastronomische Versorgung von Nicht-Hotelgästen durchgeführt.

Interessierte Personen werden im Freien unter Einhaltung des Mindestabstands entsprechend informiert.

- Gästedaten werden für jede Person in der Familie erhoben werden.

Eintragen auf Meldeformular, Übertragung ins Hotelprogramm.

- Ein Schutz- und Hygienemaßnahmen Katalog für Gäste und Mitarbeiter*innen wird erstellt und jedem einzelnen ausgehändigt und die Kenntnisnahme per Unterschrift eingefordert.

Der Gesamtplan ist online auf der Webseite einsehbar. Die Kurzinformation für die Gäste liegt in Papierform in den Apartments. Die Kurzversion / Arbeitsanweisung für die Mitarbeiter wird den Mitarbeitern persönlich ausgehändigt.

- Engmaschige Reinigungsfrequenz in allen öffentlich zugänglichen Bereichen, regelmäßige Desinfektion von Türklinken und hochfrequentiertem Inventar.

Desinfektion gem. separatem Desinfektionsplan mindestens einmal täglich.

- Für Gegenstände, die nicht desinfiziert werden können (Bücher, Stofftiere etc.) führen wir eine „Objektquarantäne“ ein. Solche Gegenstände werden nach Benutzung durch den Gast in einen geschlossenen Behälter gegeben und mind. 1 Tag weggestellt. Danach

sollten sich entsprechend der gängigen wissenschaftlichen Praxis keine aktiven Viren mehr auf den Gegenständen befinden.

Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern

- Unterweisung der Mitarbeiter*innen und Gäste über die Abstandsregeln.
- Anbringen von Beschilderung und Wegeleitsystemen im Eingangsbereich und auf jeder Etage; Hinweisschilder für die Bewegungsbereiche unserer Gäste.
Betreten des Hauses nur durch die Haupteingangstüre, Verlassen durch die Terrassentür. Die Innentreppe ist nur zum raufgehen, die Außentreppe zum runtergehen. Beim Gang in das Souterrain ist darauf zu achten, dass man keinen anderen Gästen oder Mitarbeitern begegnet bzw. Nahe kommt.
- Falls nötig, Laufwege als Einbahnstraßen markieren.
→ Schilder an den Türen und Treppen. Laufwegeplan in der Eingangshalle an der Begrüßungs-Staffelei.
- Empfang der Gäste an der Tür bzw. in der Eingangshalle. Nur eine Person pro Familie an der Rezeption / Büro.
Eintritt ins Büro nur bei geöffneter Türe. Sonst klopfen und Warten. → Hinweisschild an der Tür. Während des Aufenthalts der Gäste in der Rezeption/Büro ist das Fenster zu Lüftungszwecken geöffnet.
- Gästeeinweisung gleich bei der Ankunft durch geschultes Personal.
Hinweisschild außen an der Eingangstüre für die Gäste. Diese müssen klingeln, dann eintreten und warten, bis jemand kommt.
Die Gäste werden begrüßt und in die besonderen Hygienemaßnahmen eingewiesen. Sie müssen das Anmeldeformular sowie die Kenntnisaufnahme der Hygieneregeln unterschreiben bevor sie weiter ins Haus gehen.
Die Hygieneregeln haben die Gäste vorab per Mail als Info erhalten.
- Alle verfügbaren Flächen und Räume nutzen, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen.
Die meisten Spielsachen werden aus dem Spielzimmer entfernt. Spielzimmer und Essensraum werden aus Wartebereich für die Essensausgabe genutzt.
- Büfettangebote sind unter bestimmten Auflagen erlaubt. Details dazu s.u.
- Kontrolle der Einhaltung der Abstandsregeln.
Betriebsleitung (Sabine, Jürg) bzw. Stellvertretung (Cindy) überwachen die Einhaltung der Abstandsregeln und machen Mitarbeiter und Gäste ggf. auf problematische Situationen aufmerksam.

Nasen-Mund-Nasen-Bedeckung (MNB) und persönliche Schutzausrüstung (PSA)

- Gäste und Personal haben eine Nasen-Mundschutzmaske zu tragen, wenn sie sich der Mindestabstand zu anderen Gästen oder Mitarbeitern nicht einhalten lässt. Grundsätzlich sind aber alle Anwesenden dazu angehalten, den Mindestabstand immer einzuhalten – womit dann auf das Tragen der Masken verzichtet werden kann.
- Die Mitarbeiter*innen werden über die richtige Anwendung einer Nasen-Mundschutzmaske unterrichtet.
- Sowohl für Mitarbeiter*innen wie auch für Gäste werden MNBs bereitgestellt.
Die Gäste müssen die MNBs erwerben, sofern sie keine eigenen mitgebracht haben.

Handhygiene

- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene.
Entsprechende Aushänge befinden sich an der Infotafel sowie in den öffentlichen Toiletten. → Infotafeln Handhygiene erstellen.
- Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Handdesinfektion.
Ein wandmontierter Desinfektionsspender zur Händedesinfektion befindet sich an der Infotafel. Die Handhygiene ist grundsätzlich mit Wasser und Seife durchzuführen.
- Unterweisung der Mitarbeiter*innen zur Handhygiene und Schulung zur richtigen Nutzung und Entsorgung von Einweghandschuhen.
- Bereitstellung von hautschonender Seife. Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner oder Handtücher).
- Bereitstellung von Einweghandschuhen.
Für die Benutzung der Kaffeemaschine und des Trinkwassersprudlers verwenden die Gäste Fingerlinge. Einweghandschuhe können im Büro bezogen werden.

Reservierung durch den Gast / Rezeption

- Gäste müssen vorab buchen. Sie sollten auch online bezahlen können.
2 Wochen vor Anreise werden die Gäste gebeten, den Buchungsbetrag online zu überweisen. Tägliche Bezahlvorgänge sind nicht erforderlich. Alle Konsumationen werden bei Abreise in einem einzigen Vorgang per EC- oder Kreditkarte oder bar bezahlt. → Infomail.
- Gästedaten werden von jeder Person der Familie erhoben werden (Zu erhebende Daten: Vor- und Familienname; Adresse; Telefonnummer; Mail-Adresse ; Zeitraum des Aufenthaltes; Anreise- Abreisezeit).
➔ Meldeformulare gem. Meldegesetz und Corona-Verordnung. Die Meldungen werden entsprechend den gesetzlichen Vorgaben gespeichert, verarbeitet und vernichtet.

- Informationen an die Gäste im Vorab, Nasen- Mundschutzmasken mitzubringen
 - ➔ *Infomail*
- Aushändigung des Schutz- und Hygienemaßnahmen Katalogs (online im Vorab oder bei Ankunft), mit der Bitte um schriftliche Bestätigung der Kenntnisnahme.
 - ➔ *Infomail*
- Die Gäste werden darauf hingewiesen, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung jeglicher Schwere oder von Fieber eine Anreise nicht möglich ist bzw. eine sofortige Abreise erforderlich sein kann.
 - ➔ *Infomail*
- Auf Gut Nisdorf gibt es keine „Rezeption“ im eigentlichen Sinne. Empfang, Bezahlung, Beratung etc. finden im Büro statt, in welchem Fr. Stange oder deren Stellvertreter(in) arbeiten. Im Büro befindet sich immer nur ein/e MitarbeiterIn und ggf. ein Gast oder ein/e weitere MitarbeiterIn zwecks Besprechung. Sind mehr als eine Person anwesend, dann wird gelüftet.
- Die Schlüssel für die neu anreisenden Gäste werden so bereitgelegt, sodass keine persönliche Schlüsselübergabe erforderlich ist.
 - Deponierung im persönlichen Getränkelisten-Fingerling-Glas.*
- Bei An- und Abreise sind die Gäste aufgefordert, ihr Gepäck direkt vom Auto ins Apartment zu bringen (bzw. umgekehrt) ohne es zwischendurch irgendwo abzustellen.

Eingang | Flure | öffentliche Räume

- Empfang der Gäste an der Tür / in der Eingangshalle (s.o.).
- Die Gäste werden über das Einhalten des Abstandsgebots von mind. 1,5 m auf allen Ebenen und in allen Bereichen informiert. Entsprechende Beschilderungen werden angebracht.
 - Eingang (an der Vorderfront des Gutshauses) und Ausgang (über die Außentreppe an der Seite des Hauses - Zugang auf Etage 1 und 2) für die Hotelgäste sind getrennt voneinander, so dass ein Überkreuzen vermieden wird. Dasselbe gilt für den Zugang zum „Speiseraum“ bzw. Essensabholung: Eingang durch das Spielzimmer, Ausgang neben der Kaffeemaschine/Theke.*
- Wo erforderlich werden Desinfektionsspender aufgestellt.
 - Sprühflaschen mit Flächendesinfektionsmittel befinden sich neben der Kaffeemaschine, bei der Essensausgabe, auf jedem Stockwerk im Flur, im Fahrradunterstand, im Ponystall.*
 - ➔ *Infoschild zur Benutzung der Flächendesinfektion*
- Die Gäste sind darauf hinzuweisen, dass das gemeinsame Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5 m nur denjenigen Personen gestattet ist, denen der Kontakt

untereinander erlaubt ist (z.B. Personen eines Haushalts). Die Anzahl der Tische und Stühle wird reduziert, so dass der Mindestabstand eingehalten werden kann.

In der Eingangshalle stehen zwei Sitzgruppen (jeweils für eine Familie). Im großen Saal stehen noch 3, im kleinen Saal ebenfalls 3 Tische mit entsprechendem Abstand.

- Auf die Auslage von Flyern etc. muss verzichtet werden.

Über Angebote und Ausflugsmöglichkeiten müssten sich die Gäste im Internet informieren oder sie lassen sich persönlich durch unsere Mitarbeiter beraten (mit Mindestabstand).

- Die Bücherregale bleiben gefüllt, die Bücher stehen den Gästen zur Verfügung. Ein einmal angefasstes Buch muss jedoch ins Apartment mitgenommen oder in den Quarantänekorb gegeben werden.
- Der Kinderwagen-Parkplatz im Durchgang zum Souterrain kann weiter genutzt werden. Fremde Kinderwagen dürfen nicht angefasst werden.

Apartments

- Die Apartments werden nur bei Gästewechsel gründlich gereinigt und desinfiziert. Die durchgeführten Arbeitsschritte werden vom Reinigungspersonal dokumentiert.

➔ *Reinigungs- und Desinfektionscheckliste.*

- Es können grundsätzlich keine Zwischenreinigungen durchgeführt werden. Bei Gästen die länger bleiben kann nur dann eine Zwischenreinigung erfolgen, wenn die Gäste das Apartment verlassen und mind. 15 Minuten durchgelüftet haben.

Die Staubsauger auf den Fluren stehen den Gästen weiterhin zur Verfügung. Die Handgriffe müssen nach Benutzung desinfiziert werden.

- Außer der Gästeflyer (incl. Corona-Regeln), einem Stift und einem Schreibblock werden alle Infomaterialien und Prospekte aus den Apartments entfernt.
- Es kommen nur Dekorationsobjekte (Stofftiere für die Kinder etc.) in die Apartments, die mind. 1 Tag in Quarantäne waren.
- Die Gästeflyer und die von den Gästen ausgeliehenen Bücher kommen nach Abreise der Gäste für mind. 1 Tag in Quarantäne.

➔ *Genügend Gästeflyer herstellen.*

- Für jedes Apartment müssen frische Reinigungstücher verwendet werden.
- Wenn die Gäste ausgecheckt haben, wird erst mal 15 Minuten gelüftet. Dann wird (die ggf. infizierte) Bettwäsche abgezogen und zusammen mit der restlichen Wäsche (Handtücher etc.) in einen Wäschekorb gegeben.

Der Wäschekorb wird aus dem Apartment direkt in den Keller getragen. Wenn die Wäsche sofort (am gleichen Tag) gewaschen wird, dann muss beim Einräumen der Wäsche in die Waschmaschine eine MNB getragen werden.

- Wäschewechsel während des Gästeaufenthalts: Die Gäste geben die zu wechselnde Wäsche in einen bereitliegenden Wäschesack (aus Plastik), notieren auf einem Zettel welche Wäsche sie neu haben wollen und legen das Ganze vor die Tür.

Am frühen Nachmittag geht jemand rum, legt die angeforderte frische Wäsche bereit und nimmt den Wäschesack mit in den Keller.

Verpflegung

- Speisen und Getränke werden im „Speisesaal“ zur Abholung durch die Gäste bereitgehalten. Gegessen wird in den Apartments oder draußen im Freien. Die Essensausgabe erfolgt durch Mitarbeiter vom Gut Nisdorf. Kalte Getränke, Kaffee- und Teespezialitäten sowie Trinkwasser (mit oder ohne Kohlensäure) stehen den Gästen zur Selbstbedienung zur Verfügung.

Für die Bedienung der Kaffeemaschine und des Trinkwassersprudlers muss ein Fingerling übergestreift werden. Um Abfall zu vermeiden, wird pro Familie ein Behälter mit Fingerlingen zur Verfügung gestellt, sodass diese mehrfach benutzt werden können.

In diesem Behälter befindet sich auch ein Stift und die Getränkeliste der Gäste (Getränkelisten-Fingerling-Glas). Der Gast muss die konsumierten Getränke selbst in seine Liste eintragen.

Die Türgriffe des Getränke Kühlschranks werden mehrmals täglich desinfiziert. Die Gäste sind angehalten, die angefassten Getränkeflaschen tatsächlich herauszunehmen und zu konsumieren.

Die Getränkelisten, auf denen die konsumierten Getränke notiert werden müssen, verbleiben in der persönlichen Obhut der Gäste.

Frühstück und Abendessen werden als Büfett zubereitet und präsentiert. Die Gäste haben keinen Zugang, können nur von weitem sehen was es gibt und auswählen. Die Ausgabe erfolgt durch eine/n KüchenmitarbeiterIn über einen vor dem Büfett aufgebauten 1,5 m breiten Thekentisch. Somit ist auch hier der Mindestabstand eingehalten und es müssen keine MNB getragen werden.

Die Gäste bekommen das Essen in eine Transportbox und essen in den Apartments oder Draußen. → Infotafel am Büfett bzw. an der Infotafel in der Eingangshalle.

Warme Speisen, Salate etc. werden entsprechend der vom Gast verlangten Menge entweder direkt auf Teller oder in Glasgefäße mit Deckel eingefüllt. Aus Gründen der Müllvermeidung verwenden wir kein Einweggeschirr oder –besteck.

Für Brötchen stehen Brotkörbe bereit.

Marmeladen, Butter, vegane Aufstriche, Joghurt etc. werden in kleinen Gläsern vorbereitet portioniert.

Kalte Milch, Saft, Joghurt etc. bekommt der Gast in den Originalgebinden.

Zucker-, Salz- oder Pfefferstreuer können die Gäste bei Bedarf mitnehmen. Sie werden nach Rückgabe von Außen gereinigt / desinfiziert.

Zucker, Salz und Pfeffer befinden sich ebenfalls in den Apartments.

- Zum Frühstück kann der Gast eine Kanne Kaffee bekommen oder er zieht die gewünschte Kaffeespezialität selbst aus der Kaffeemaschine.
- Tee steht in verpackten Teebeuteln oder bei losem Tee in vorbereiteten Einzel-Portionsgläsern zur Verfügung. Heißes Wasser dazu muss der Gast selbst im Wasserkocher im Apartment zubereiten.
- Trotz der speziellen Corona-Vorsichtsmaßnahmen wollen wir nicht auf Nachhaltigkeit verzichten. Deshalb verwenden wir Einweggeschirr und Einwegverpackungen nur dort, wo es tatsächlich keine sinnvollen Alternativen gibt.
- Die benutzten Essens-Transportboxen werden von den Gästen zurückgebracht und auf der Ablage neben der Küche abgestellt.

Schmutziges Geschirr kommt in die Spülmaschine. Die Behälter werden gereinigt.

- Laufwege zur Frühstücks- und Abendessens- Theke sind als Einbahnstraße eingerichtet und markiert.
- Räume mit Publikumsverkehr werden regelmäßig stoßgelüftet.

Spielzimmer und Essensaal jede Stunde für 5 Minuten, Flure und Eingangshalle jeweils um 11 und 19 Uhr für 10 Minuten. → Lüftungsplan.

„Öffentliche“ Toiletten

- Die Toiletten werden ausschließlich von auf Gut Nisdorf wohnenden Hausgästen und ggf. vom Personal benutzt. I.d.R. benutzen die Hausgäste jedoch die WCs in ihren eigenen Apartments.
- Die Reinigung erfolgt einmal täglich morgens. Die Türklinken und Wasserhähne werden gem. dem o.g. Haus-Desinfektionsplan gereinigt und desinfiziert. Die Reinigungszeiten werden dokumentiert, durch das entsprechende Personal unterschrieben und im Aushang ersichtlich.
- Die Handreinigung erfolgt mit Wasser und Seife. Die viruzide Wirkung dieses Verfahrens ist ausreichend dokumentiert. Desinfektionsspender sind nicht erforderlich.
 - ➔ *Aushang „richtiges Händewaschen“ auch als Bilddarstellung für Kinder.*
- Keine wiederverwendbaren Handtücher, sondern Handtuchspender (Papierhandtücher) werden eingesetzt.
- Beachtung des Mindestabstands.

Ein Urinal im Herren-WC wird gesperrt.

Terrasse / Außengelände

- Weitläufiges Aufstellen der Terrassenmöbel, Gartentische und Gartenliegen, um den Mindestabstand einzuhalten.
- Keine Bedienung der Hausgäste im Außenbereich, keine Bewirtung von Tagesgästen.
- Die Gäste werden darauf hingewiesen auch im Außenbereich den Mindestabstand einzuhalten.

➔ *Infotafel auf der Terrasse und am Schwimmteich.*

- Kettcars, Bobbycars und Fahrräder stehen den Gästen nach wie vor zur freien Benutzung zur Verfügung. Die Gäste werden angehalten, vor und nach Benutzung die Griffe und Sitzbänke zu desinfizieren.

Desinfektions-Sprühflaschen befinden sich am Kettcar-Parkplatz und im Fahrrad-Unterstand auf einem 1,40 m hohen Regalbrett (Verletzungs- und Vergiftungsgefahr für kleine Kinder!).

- Außenmöbel werden einmal täglich durch den Hausmeister gereinigt.
- Buddelsachen und sonstiges Spielzeug ist grundsätzlich von den Gästen mitzubringen und von diesen in ihren Apartments zu lagern.

Für Gästekinder ohne Spielzeug werden einige wenige Spielsachen in Plastikkisten ausgegeben (an die Eltern). Nach Benutzung wird das Spielzeug in einen Sammelbehälter (Wäschekorb mit Deckel) gegeben und soll von den anderen Kindern nicht verwendet werden. Es steht erst am nächsten Tag wieder (in neuen Kisten) zur Verfügung (Objekt-Quarantäne). Die Wahrscheinlichkeit, dass das Virus auf Gegenständen nach einem Tag noch aktiv ist, ist äußerst gering.

- Pferde und Schafe dürfen nach wie vor gestreichelt werden. Vor Berührung der Tiere sind die Hände zu waschen bzw. zu desinfizieren. Die Tiere werden nach der Berührung weder gereinigt noch desinfiziert.
- Das Ponyreiten für die Kinder findet weiterhin 3 Mal pro Woche statt. Es dürfen maximal 2 Kinder gleichzeitig reiten. Die Eltern setzen Ihre Kinder selbst auf die Pferde. Die Reitlehrerin hält Abstand zu den Kindern und den Eltern.

➔ *Hinweisschild am Pferdestall.*

In der Küche

- Die Arbeitsbereiche werden entzerrt, der Mindestabstand von 1,5 m zwischen den Mitarbeitern wird eingehalten.

Früh- und Spätdienst arbeiten jeweils allein in der Küche. Zwischen den Schichten werden die Arbeitsflächen desinfiziert. Die Küchenwerkzeuge werden ohnehin nach jeder Nutzung gründlich gereinigt.

- Die Essenszubereitung in der Küche erfolgt ohne MNB und ohne Handschuhe. Die Hände werden nach jedem Arbeitsgang mit Seife gewaschen.
- Im Spülbereich wird auf eine genaue Trennung von sauberen und schmutzigen Geschirr geachtet.
- Es wird regelmäßig gelüftet.
- Bei Spülgängen wird gewährleistet, dass die vorgegebenen Temperaturen (60 °C) erreicht werden, um eine sichere Reinigung des Geschirrs und der Gläser sicherzustellen.

Nach jeder Schicht wird ein Hygienespülgang durchgeführt.

- Bei Bedienung der Gäste an der Frühstücks- und Abendbrots-Theke tragen die Mitarbeiter*innen und die Gäste üblicherweise keinen Mund-Nasenschutz, weil immer der Mindestabstand eingehalten und regelmäßig gelüftet wird.

Der Essensausgabeplatz besteht aus 2 nebeneinander gestellten Tischen mit insgesamt 150 cm Tiefe. Dies sorgt bereits für den nötigen Abstand.

- Nach der Rücknahme von Geschirr und Transportboxen werden die Hände gewaschen bevor wieder sauberes Geschirr angefasst wird.
- Wenn nötig und möglich werden Arbeitsmittel personalisiert, ggf. Einweghandschuhe getragen.

Persönlicher Umgang mit dem Gast

- Kein Körperkontakt, kein Händeschütteln, kein Schulterklopfen im Vorbeigehen, keine Umarmungen.
- Kommuniziert wird immer mit Einhaltung des Mindestabstands. Bei Bedarf werden die Gäste darauf aufmerksam gemacht.
- Sollte der Mindestabstand nicht eingehalten werden können, wird die Nasen-Mundschutzmaske getragen, für Service-Mitarbeiter*innen verpflichtend.
- In Armbeuge husten/niesen.
- Häufiges gründliches Händewaschen und ggf. desinfizieren.

Umgang mit MitarbeiterInnen

- Maßnahmen und Verhaltensregeln werden schriftlich fixiert.
 - ➔ *Aushänge in der Küche, bei der Essensausgabe, in den Personalaufenthaltsräumen, bei der Fahrradausgabe, in der Werkstatt.*
- Mitarbeiter regelmäßig schulen und über die Lage im Betrieb informieren.
 - ➔ *Tägliches Briefing bei Schichtwechsel um 11:30 Uhr im großen Saal.*
- Mitarbeiter werden so geschult, dass sie auch die Gäste über die getroffenen Hygienemaßnahmen und Verhaltensregeln informieren können.

- Mitarbeiter sind aufgefordert, sich bei ersten Anzeichen einer Infektion zu melden und sich ärztlichen Rat einzuholen.
- Pausenzeiten werden entzerrt, auch in den Pausen wird der Abstand eingehalten.
- Es werden genügend Hilfsmittel zum Schutz zur Verfügung gestellt wie Mund-Nasen-Bedeckungen, Handschuhe, Flüssigseife, Desinfektionsmittel etc.
- Häufigeres Händewaschen und Desinfektion werden ermöglicht bzw. gefordert.
- In den Umkleieräumen werden Arbeitskleidung von privater Kleidung getrennt.
- Arbeitskleidung (T-Shirts, Schürzen, etc.) werden regelmäßig gereinigt.

Das Küchenpersonal muss täglich frische Arbeitskleidung verwenden.

Kinderbetreuung

- Die Kinderbetreuung wird durchgeführt unter den Auflagen der Landesregierung Mecklenburg-Vorpommern, die für Kitas und Kindergärten gelten.

Derzeit maximal 5 Kinder pro Schicht/Gruppe.

Aktuell nur 1 Schicht täglich ca. 1,5 – 2 Stunden für Kinder ab 3 Jahren

- Der Mindestabstand von 1,5 m wird versucht weitestgehend einzuhalten.

Kinder brauchen andere Kinder und Erwachsene und werden nicht immer auseinandergehalten werden können. Sie werden beim Spielen auch den Mindestabstand nicht einhalten. Umso wichtiger ist, sie bei der Handhygiene zu unterstützen und ihre Spielsachen regelmäßig zu reinigen / desinfizieren.

Die Kinderbetreuung beginnt und endet immer mit Händewaschen für alle.

- Die BetreuerIn wird in die entsprechenden Schutz- und Hygienemaßnahmen eingewiesen.
- Die Betreuung findet im Kinderland statt. Thema ist Basteln und ruhig spielen.

Beschäftigung und Spiele werden nach Möglichkeit so ausgewählt, dass der Mindestabstand weitgehend eingehalten werden kann.

- Die Kinder müssen sich zur Kinderbetreuung anmelden. Die Anmeldeformulare werden zu Dokumentationszwecken mind. 4 Wochen aufbewahrt.

- Während der Kinderbetreuung wird jede Stunde für 5 Minuten durchgelüftet.

- Für die Kinderbetreuung wird ein gesondertes Informationsblatt erarbeitet, welches von den Eltern, die das Angebot nutzen, schriftlich zur Kenntnis genommen werden muss.

Die Eltern müssen Ihre Kinder auf die geltenden Regeln vorbereiten.

- Alle Bereiche, Flächen, Spielsachen, Mal- und Bastelutensilien, etc. werden nach jeder Betreuungsphase gründlich gereinigt und wo möglich desinfiziert.

Spielsachen, die nicht ohne weiteres gereinigt werden können (Bücher, Puppen, Holzspielzeug etc.) kommen nach Benutzung für 1 Tag in Quarantäne, d.h. werden erst wieder am nächsten Tag ausgegeben.

- Der Mindestabstand zwischen Eltern und Betreuerin wird eingehalten.
- Die Spielecken auf jeder Etage bleiben bis auf weiteres geschlossen, bzw. werden nicht mit Spielsachen eingerichtet. Die Möbel können benutzt werden.
- Die Spielsachen im Spielzimmer sind nicht mehr zur allgemeinen freien Verfügung, sondern werden nur noch gezielt auf Wunsch an die Eltern ausgegeben.

Nach Benutzung müssen Sie von den Eltern zurückgegeben bzw. in die Sammelbox gegeben werden und kommen dann für 1 Tag in Quarantäne (s.o.).

Sauna - und Wellnessanlage

- Die Sauna und Wellnessanlage im Haus bleibt entsprechend den aktuellen Richtlinien des Landes MV geschlossen, da dort auf Grund der räumlichen Gestaltung Mindestabstände nicht eingehalten werden können.
- Massagen werden von externen Wellness-Trainerinnen (Bärbel Wurm, Evelyn Rahmfeld) weiterhin angeboten und unter strengsten hygienischen Maßgaben im eigens dafür vorbereiteten Raum durchgeführt.

Die Verantwortung für Durchführung und Dokumentation der hier erforderlichen Hygienemaßnahmen liegt ausschließlich bei den Wellness-Trainerinnen.

Aerosol-Belastung der Atemluft, Lüften

Nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft ist die hauptsächliche Ansteckungsgefahr durch virenbehaftete Aerosole bzw. Tröpfchen in der Luft. Im Freien ist diese Gefahr gering, in Innenräumen muss jedoch auf ausreichenden Luftaustausch geachtet werden, wenn sich viele Menschen in den Räumen aufhalten.

- Flure, Treppen und Eingangsbereich werden von den Gästen nur kurzfristig frequentiert. Die Flure sind breit und hoch und haben ein sehr großes Luftvolumen. Einmaliges Lüften täglich mittags ist ausreichend.
- Essensraum und Spielzimmer werden länger von den Gästen genutzt. Auch diese Räume sind bezogen auf die Gästeanzahl sehr groß. Hier muss mindestens einmal vor, während und nach den Essensausgaben für 5 Minuten gelüftet werden: Um 7, 9, 11, 17, 19 und 20 Uhr.
- Zur Überwachung der Luftqualität im Essensraum wird ein CO²-Messgerät eingesetzt. Der CO²-Gehalt der Luft gilt als Indiz für die Menge der im Raum befindlichen (ggf. belasteten) Ausatemluft und damit als indirekte Messgröße für die ggf. in der Luft befindlichen Viren.
- Wir messen eine Ruhekonzentration CO² von ca. 500 ppm (nach 15 Minuten Durchzug). Ab einer Konzentration von 700 ppm muss sofort gelüftet werden bis die CO²-Konzentration

unter 600 ppm gesunken ist. Gemäß BG-Arbeitsstättenverordnung wären sogar 1000 ppm noch zulässig. Wir wollen hier aber frühzeitiger reagieren.

- In der Kinderbetreuung wird jeweils vor und nach der Kinderbetreuung für mindestens 5 Minuten gelüftet.

Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

- Bei Abholung der Gäste vom Bahnhof (bzw. bringen zum Bahnhof) müssen Fahrer und Gäste MNBs tragen (außer Kinder unter 6 Jahren).

Die Gäste laden Ihr Gepäck selbst ein und wieder aus.

- Bei Vermietung des E-Autos an Gäste muss dieses nach Rückgabe ebenfalls 1 Tag in Quarantäne. Die Mindestmietdauer beträgt deshalb 1 Tag.

- Regelmäßige Belüftung aller Räume und Fahrzeuge.

- Minimierung psychischer Belastungen durch Corona.

Möglichst natürlicher und freundlicher Umgang untereinander.

Immer wieder die Regeln und deren Notwendigkeit erklären.

Für Entspannung und gute Laune sorgen.

- Das Schutz- und Hygienekonzept wird für alle zur Ansicht bereit gelegt und ist online unter www.gut-nisdorf.de/corona abrufbar.

Nisdorf, 21.05.2020

Ergänzt und überarbeitet am 06.09.2020



Unterschrift Geschäftsführer/-in