

Schutz- und Hygienekonzept Version 5

Hotel-/Gastronomiebetrieb COCONAT (Ergänzung: Kreativsause 9.-15.8.21)

Version 5.0 vom 30.06.21, basierend auf der aktuellen Verordnung **Über den Umgang mit dem SARS-CoV-2-Virus und COVID-19 in Brandenburg** (Fassung vom 16. Juni 2021, siehe letzte Seite) des Landes Brandenburg. Zum Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus verpflichten wir uns, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unser/e Ansprechpartner/in zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Name: Iris Wolfer

Tel. / E-Mail: 033841 44 82 99

iris@coconat-space.com

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Gästen sicher, dies heißt in Meetingräumen pro Person ein Umfeld von mindestens 3 m.
- Wir stellen sicher, dass unsere Gäste eine Mund- und Nasen-Bedeckung tragen, ggfs. stellen wir diese zur Verfügung.
- Wir sorgen für stetige Frischluft in Räumen, wir motivieren die Gäste draußen zu arbeiten und essen, sofern das Wetter dies zulässt.
- Wir tragen dafür Sorge, dass unser Personal eine Mund-Nasen-Bedeckung trägt, in Räumlichkeiten, in denen sich Gäste aufhalten sowie im Außenbereich, soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann.
- Wir stellen sicher, dass Hotelzimmer nur von Personen bezogen werden, denen der Kontakt untereinander erlaubt ist.
- Wir stellen Desinfektionsmittel für Hände zur Verfügung und stellen zwei Mal täglich die Reinigung aller Kontaktpunkt in öffentlichen Räumen sicher.
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) halten wir vom Betrieb fern.
- Bei Verdachtsfällen wenden wir ein festgelegtes Verfahren zur Abklärung an (z.B. bei Fieber).
- Wir führen Listen über externe Besucher.
- Personen, die sich unserer Hausordnung verweigern, werden unserem Gutshof verwiesen.

- Wir verlangen von Gästen vor Beginn der Beherbergung einen Test-, Impf- oder Genesenennachweis vorzulegen, unabhängig davon wie oft wenn dieser aus einem Landkreis oder einer kreisfreien Stadt der Bundesrepublik Deutschland anreist oder dort ihren Wohnsitz haben, in dem oder in der in den letzten fünf Tagen vor der Anreise laut Veröffentlichung des Robert Koch-Instituts kumulativ mehr als 20 Neuinfektionen mit dem SARS-CoV-2-Virus pro 100 000 Einwohnerinnen und Einwohner vorgelegen haben. Der Gast muss uns darüber informieren.
- Unser Team testet sich 1x die Woche.

1. Maßnahmen im Betrieb zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

Belegschaft und Gäste werden über Mindestabstand draußen und drinnen sowie von der Maskenpflicht bei Bewegung innerhalb des Gutshofs unterrichtet.

Die Belegschaft unterrichtet neu angereiste Gäste.

Im CoWorking Space sowie den Speisesälen werden 1,5 m Abstand zwischen den Gästen eingerichtet. Nur eng zusammenarbeitende Teams, gemeinsame Haushalte und Paare dürfen zusammen am Tisch sitzen. Bei Regen müssen Teams im Meetingraum essen, um die Mahlzeiten personell zu entzerren.

In Warteschlangen beim Buffet wird auf die Distanzregel persönlich hingewiesen, auch wenn im allgemeinen Umgang der Mindestabstand vergessen wird.

Markierungen auf dem Boden machen den nötigen Abstand sichtbar.

Desinfektionsmittel und Schilder zur Erinnerung stehen am Buffet bereit.

In engen Gängen wird darauf hingewiesen, dass das Tragen der Maske in engen Fluren und bei Nichteinhaltung von 1,5 m wichtig ist.

Unsere Haupttür ist für externe Gäste offen, werden gelistet und müssen vor Betreten die Maske aufsetzen. Sie werden dem Gutshof verwiesen, wenn sie dies verweigern.

Schilder weisen die Regeln schon am Eingang aus.

2. Mund-Nasen-Bedeckungen

Gäste, die sich in den öffentlichen Räumen innerhalb des Gutshofs bewegen, müssen die Maske tragen. Während des Coworking und Essen sowie draußen ist dies nicht der Fall sofern der Mindestabstand von 1,5 m gewährleistet wird. Bleiben die Gäste unter zwei Wochen müssen sie im Gutshof die Maske nach diesen Regeln tragen, danach gelten die gesetzlichen Regeln hierzu.

Das Team trägt Masken, wenn sie den Mindestabstand bei der Arbeit zueinander als auch zu den Gästen nicht einhalten kann.

Im Außenbereich ist sobald der Mindestabstand nicht gewahrt wird eine Mund-Nasen Maske oder eine Face Mask zu tragen. Für Menschen mit Attest steht eine Face Mask zum käuflichen Erwerb zur Verfügung.

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

Wir haben ein Quarantänezimmer eingerichtet. Zeigt jemand Erkältungsanzeichen, muss sich dieser umgehend bei uns melden und im Zimmer bleiben bzw. falls kein Einzelzimmer, ins Quarantänezimmer ziehen. Wir versorgen die Person mit

Mahlzeiten im Zimmer und geben ein Fieberthermometer zur stetigen Überprüfung der Temperatur. Verschlimmern sich die Anzeichen bzw. kommen neue hinzu, rufen wir die Corona-Hotline an und ggf. den Arzt.

Verdachtsfälle mit entsprechenden Symptomen im Team müssen umgehend gemeldet werden. Die betroffene Person muss ich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt wenden.

Kein Zutritt von Gästen mit Verdacht Symptomen.

4. Handhygiene

Am Eingangsbereich und an gemeinsamen Kontaktpunkten stehen Desinfektionsmittel bereit. In der Bar, Küche und Toiletten werden die Gäste und Team dazu aufgerufen, die Hände bevorzugt 20-30 Sekunden zu waschen, statt die Hände zu desinfizieren. Die Handhygiene wird als sehr wichtig erachtet und vom Team regelmäßig erneut angesprochen.

In der Küche gibt es Einmalhandschuhe in verschiedenen Größen, die sowohl zum Kochen als auch zum Spülen genutzt werden müssen. Davor ist ein Waschen der Hände notwendig.

Der Community Manager reinigt/desinfiziert 2x täglich typische Handkontaktpunkte wie Handläufe, Geländer, Türklinken, Fenster an öffentlichen Plätzen.

5. Am Eingang

Am Eingang wird auf die Hygieneregeln sowie Maskenpflicht hingewiesen. Die Rezeption darf Gäste, die diese nicht befolgen wollen, wieder ausweisen. Externe Dienstleister werden bei Anlieferungen, Servicebesuchen erfasst.

Am Eingang steht Desinfektionsmittel bereit.

Gästeinweisung vom Personal mit folgenden Hinweisen:

Gäste, bei denen Symptome wie Fieber vorliegen werden nicht angenommen.

Sitzen ohne Einhalten des Mindestabstands von 1,5m ist nur für Personen eines Haushalts erlaubt. Garderobe bleibt am Platz.

Bewegen innerhalb des Gutshofs nur mit Maske.

6. Beim Check-In

An der Rezeption ist 1,5 m Distanz zu halten und eine Maske getragen werden.

Zahlgeräte werden regelmäßig desinfiziert.

Vor Ort kann man einen Test für den Preis von 5 Euro erwerben.

Kreativsaure: Alle Gäste müssen sich über einen QR-Code (erstellt in der Corona-Warn App) zur Kontaktnachverfolgung registrieren, in dem Augenblick wo sie das Gelände betreten und am Eingang sich akkreditieren.

7. Im Restaurant

Die Gäste sitzen auf Plätzen mit 1,5 m Distanz. Ist das Wetter gut, sitzen die Gäste auf dem Außengelände, so dass es hier zu einer großflächigen Verteilung kommt. Bei den Mahlzeiten wird keine Maske getragen. Gehen die Gäste auf Toilette oder bewegen sich woanders hin, ist das Tragen einer Maske Pflicht.

Die Räume werden regelmäßig gelüftet.

Kreativsausage: Die Ausgabe des Essens findet an einem Foodtruck außerhalb des Gutshaus statt. Die Speisen werden von den Kreativcamp Teilnehmer:innen im Außenbereich verzerrt.

8. Toilette

In den Toiletten hängen Anleitungen wie man desinfizierend die Hände wäscht. Papierhandtücher und Desinfektionsmittel werden täglich überprüft und ggf nachgefüllt.

Zwei Mal täglich werden die Toiletten, Armaturen, Waschbecken überprüft und gereinigt.

Ein Plan zur Unterschrift der Reinigung hängt in jeder Toilette aus.

9. Auf der Terrasse/Außengastronomie

Draußen ist ein zugewiesener Tisch nicht Pflicht. Auch das Masken tragen entfällt. Der Abstand von 1,5 m ist zwingend einzuhalten. Hierfür werden die Tische im Abstand aufgebaut. Ansonsten gelten die Regeln des Restaurants.

10. Zimmer, Öffentliche Einrichtungen und Schwimmbäder

Zimmer werden bei Bedarf und die öffentliche Einrichtung täglich vom Team gereinigt. Gemeinsame Kontaktpunkte werden zwei Mal täglich mit Desinfektionsmitteln gereinigt.

Das Putzteam wird nach Arbeitsbereichen getrennt, so dass weniger Berührungspunkte im Team bestehen.

Handdesinfektionsmittel stehen in der öffentlichen Einrichtung, am Eingang sowie in den Toiletten bereit.

11. In der Küche

In der Küche sind feste Teams für die Zubereitung der Speisen zuständig, so dass die Ansteckung außerhalb des Teams gering ist.

Das Kochteam hat ihre eigene Teamtoilette, die täglich gereinigt wird. Auch hier finden sich Desinfektionsregeln, Papierhandtücher, Hygienemittel und Reinigungspläne.

Es werden sowohl für das Kochen als auch für das Spülen Schürze, Haarnetze, Handschuhe und falls Distanz nicht gewahrt werden kann, Maske getragen.

Küchengeräte und Küchenutensilien werden vom Kochteam nach Nutzung selbst desinfiziert. Das Spülteam reinigt die Flächen, Küche und Geschirr mit mindestens 60° C. Bei Handwäsche 45°C.

12. Persönlicher Umgang mit dem Gast

Geld wird nicht per Hand übernommen, sondern muss für die Übergabe auf den Tisch gelegt werden. Kartenzahlung wird bevorzugt. Das Gerät muss danach desinfiziert werden.

Wir halten 1,5 m Abstand, geben nicht die Hand. Halten den persönlichen Kontakt offen und freundlich, aber zeitlich begrenzt.

13. Arbeitsprozesse

Abstandsregelung auch unter den Mitarbeitern.

Feste Teams in den Schichten.

Homeoffice wenn möglich.

Kontakt mit betriebsfremden Personen wird vermieden.

Kreativsaure arbeitet in einem festen Produktionsteam, dass sich regelmäßig testen lässt, auch wenn vollständig geimpft.

14. Umgang mit MitarbeiterInnen

Maßnahmen und Prozesse wurden mündlich erklärt und zur Unterschrift vorgelegt. Das Hygienekonzept ist für jeden einsehbar.

Mitarbeiter wurden in Hygiene- und Verhaltensregeln geschult, sie wurden aufgefordert Unwohlsein sofort zu melden.

Nutzung von ÖPNV sollte auf das Mindeste reduziert werden. Fahrgemeinschaften nur von Mitarbeitern im gleichen Haushalt.

Besprechungen finden draußen statt.

Schutzausrüstung wurde zur Verfügung gestellt.

Gefährdungsbeurteilung und Pandemieplan nach BGN wurde bearbeitet.

15. Sonstige Maßnahmen bei Wiederaufnahme des Hotel- /Gastronomiebetriebs und weitere Hygienemaßnahmen

Waschen der Küchenschürzen und Handtücher mit 95°C bevorzugt, mindestens 60°C.

Benennung des Corona-Ansprechpartners und betrieblichen Hygienebeauftragten.

Minimierung psychischer Belastungen durch Corona über wöchentlichen Austausch.

Ort, Datum

Ansprechpartnerin

Brandenburger Regeln, ab dem 16. Juni 2021

entnommen aus: <https://www.tourismusnetzwerk-brandenburg.de/verordnungen-land-brandenburg>

- Die allgemeine Hygieneregeln müssen weiterhin eingehalten werden.

- Der Mindestabstand von 1,5 Metern außerhalb des privaten Raums gilt weiter.
- Im öffentlichen Raum gibt es keine Kontaktbeschränkungen mehr.

Touristische Übernachtungen sind ohne Beschränkungen möglich. Sollte In Landkreisen und kreisfreien Städten die Sieben-Tage-Inzidenz fünf Tage ununterbrochen über dem Wert von 20 liegen, müssen Gäste vor Beginn der Beherbergung einen Test-, Impf- oder Genesenennachweis vorlegen.

Gastronomie: Im Außenbereich ist kein Covid-19 Test mehr notwendig. Im Innenbereich entfällt die Testpflicht ebenfalls, so die Sieben-Tage-Inzidenz stabil unter dem Wert von 20 liegt.

Veranstaltungen können grundsätzlich mit bis zu 1.000 Teilnehmenden stattfinden (Abstandsgebot, Erfassen von Personendaten, in geschlossenen Räumen: Maskenpflicht und bei Veranstaltungen mit Unterhaltungscharakter zusätzlich Test-, Impf- oder Genesenennachweis).

Maskenpflicht gilt nur noch in geschlossenen öffentlichen Räumen wie Geschäften, Veranstaltungen, Kirchen, dem Öffentlichen Personennahverkehr, in Reisebussen und Umkleideräumen. Bei Veranstaltungen, in Theatern, Konzerthäusern und Kinos gibt es keine Maskenpflicht wenn zwischen festen Sitzplätzen ein Mindestabstand von 1 Meter eingehalten wird.