

Corona Schutz- und Hygienekonzept Gut Nisdorf

Auf Grundlage der aktuell geltenden gesetzlichen Vorgaben 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 2.0, 27.05.2021

1. Unser Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

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

2. **Gefährdungs-Beurteilung**

Grundlage für dieses Schutz- und Hygienekonzept sind die Vorgaben des Landes Mecklenburg-Vorpommern, die Empfehlungen des RKI, die Gefährdungs-Checklisten der BGN und des DEHOGA sowie wissenschaftliche Studien. 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.
- Sich möglichst im eigenen Apartment oder draußen aufhalten. Die Ansteckungsgefahr im Freien ist etwa um den Faktor 100 kleiner wie in Innenräumen.

Nachfolgend werden die erforderlichen Maßnahmen für die einzelnen Arbeitsbereiche formuliert.

3. Anreise und Testpflicht

Durch regelmäßige Testung soll ein allfälliges Infektionsgeschehen frühzeitig erkannt werden, damit entsprechende Gegenmaßnahmen getroffen werden können:

- Alle Personen über 6 Jahre müssen bei Anreise ein negatives SarsCov2-Testergebnis vorlegen. Zusätzlich müssen alle Gäste über 6 Jahre, die Gemeinschaftseinrichtungen wie Kinderbetreuung, Ponyreiten, Spielplatz, Sauna etc. nutzen wollen alle 3 Tage einen neuen Test durchführen lassen. Der Test muss von einem zertifizierten Testzentrum (siehe <https://www.mv-corona.de/testeinrichtungen>) durchgeführt werden.
- Alternativ zu den Tests kann ein Impfnachweis (zweite Impfung mind. 2 Wochen alt) oder ein Genesungsnachweis (vom Arzt, Genesung nicht älter als 6 Monate) vorgelegt werden.
- Alle Mitarbeiter mit Gästekontakt führen zweimal pro Woche einen Selbsttest durch und dokumentieren dessen Ergebnis.
- Ist der Schnell- bzw. Selbsttest positiv, dann muss die betreffende Person sich umgehend in Quarantäne begeben und einen PCR-Bestätigungstest durchführen lassen.

4. 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 Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.
- 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: Mund-Nasen-Bedeckungen, Desinfektionsmittel, Einweghandschuhe, etc.
- Der Zutritt betriebsfremder Personen wird auf ein Minimum reduziert. Zutritt und Verlassen betriebsfremder Personen werden dokumentiert.

Anmeldung im Büro, Einchecken mit Luca-App, ersatzweise 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, ggf. Online-Self-Checkin durch den Gast.

- Der Schutz- und Hygienemaßnahmen Katalog für Gäste und Mitarbeiter*innen wird jedem Gast vor Anreise per Mail zugesandt und die Kenntnisnahme / Einhaltungspflichtung per Unterschrift eingefordert.

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

- Engmaschige Reinigungsfrequenz in allen öffentlich zugänglichen Bereichen, regelmäßige Desinfektion von Türklinken und hoch frequentiertem 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.

5. 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 der 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.

- 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 warten bis jemand kommt.

Die Gäste werden begrüßt und in die besonderen Hygienemaßnahmen eingewiesen. Sie müssen das Anmeldeformular sowie die Kenntnisnahme 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 werden genutzt, um möglichst viel Abstand zwischen den Gästen sicher zu stellen.

Die meisten Spielsachen werden aus dem Spielzimmer entfernt. Spielzimmer und Essensraum werden als Wartebereich für die Essensausgabe genutzt. Gemeinsame Aktivitäten der Gäste sollen im Freien stattfinden.

- Selbstbedienung am Essensbüfett ist nicht möglich. Siehe dazu Kapitel Verpflegung.
- Im Büfettbereich sind Trennwände sowie eine Trennscheibe zwischen Personal und Gast aufgebaut, sodass hier kein Luftaustausch zwischen Gast und Personal stattfinden kann und somit auch keine Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden muss.
- Selbstbedienung am Trinkwassersprudler bzw. an der Kaffeemaschine ist unter Einhaltung der Abstandsregeln gestattet.
- 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.

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

- Gäste und Personal haben eine Nasen-Mundschutzmaske zu tragen, wenn 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 Mund-Nasen-Bedeckung unterrichtet.
- Sowohl für Mitarbeiter*innen wie auch für Gäste werden MNBs bereitgestellt.

Die Gäste müssen die MNBs erwerben, sofern sie keine eigenen mitgebracht haben.

7. Handhygiene

- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene.

Entsprechende Aushänge befinden sich an der Infotafel sowie in den öffentlichen Toiletten.

- Spender mit Desinfektionsmitteln zur Hand- und Gegenstände-Desinfektion stehen auf jedem Stockwerk bereit.

Ein wandmontierter Desinfektionsspender zur berührungslosen Händedesinfektion befindet sich neben der Eingangstür. Die Handhygiene jedoch 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.

8. 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.*
- 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 per Mail an die Gäste über die aktuellen einzuhaltenden / geltenden Schutzmaßnahmen.
- Aushändigung des Schutz- und Hygienemaßnahmen Katalogs bei Anreise mit der Bitte um schriftliche Bestätigung der Kenntnisnahme.
- 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.
- 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 Mitarbeiter*In und ggf. ein Gast oder ein/e weitere Mitarbeiter*In zwecks Besprechung. Sind mehr als eine Person anwesend, dann wird gelüftet.
- Die Schlüssel für die neu anreisenden Gäste werden so bereit gelegt, sodass keine persönliche Schlüsselübergabe erforderlich ist.

Deponierung im persönlichen Getränke-Liste-Fingerling-Glas.

9. Eingang, Flure, öffentliche Räume

- Die Eingangstür steht fast immer offen, sodass hier permanent gelüftet wird.
 - Im Speiseraum findet lediglich die Essensausgabe statt. Gegessen wird in den Apartments oder draußen. Die Luftqualität mit einem CO₂-Meter überprüft und es wird regelmäßig gelüftet (mind. 1 mal während und nach den Essensausgaben).
 - 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.
- Bei den Glastüren oder den ständig offenen Türen wird kein Einbahnsystem ausgeschildert. Gäste und Personal können hier selbst auf das Abstandsgebot achten.*
- Wo erforderlich werden Desinfektionsspender aufgestellt.

Sprühflaschen mit Flächendesinfektionsmittel befinden sich neben der Kaffeemaschine, auf jedem Stockwerk im Flur, im Fahrradunterstand, am Ponystall. I

- Auf die Auslage von Flyern etc. im öffentlichen Bereich 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.

10. Apartments

- Die Apartments werden nur bei Gästewechsel gründlich gelüftet und gereinigt. Desinfektion ist nicht erforderlich. Die verwendeten Reinigungsmittel / Dampfreiniger sind ausreichend.
- Es werden grundsätzlich keine Zwischenreinigungen durchgeführt. Bei besonderen Verschmutzungen oder 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 Gästefinfoliste (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 Gästefinfolisten und die von den Gästen ausgeliehenen Bücher kommen nach Abreise der Gäste für mind. 1 Tag in Quarantäne.
- 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.

11. 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.

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 Tresen.

Über- sowie neben dem Essensausgabe-Tresen sind durchsichtige Kunststoff-Trennwände angebracht um einen Aerosolaustausch zwischen Gast und Personal zu verhindern.

Somit müssen in diesem Bereich keine MNB getragen werden (Abstand gesichert plus Aerosolsperre).

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 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.

Die Gäste bekommen das Essen in eine Transportbox und essen in den Apartments oder Draußen. Sie können mehrfach Essen abholen kommen.

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 zusätzlich 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-Portionsgläschen 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.

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

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

12. „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.
- Ausnahme: Radfahrer / Wanderer (Gut Nisdorf liegt direkt am Ostsee-Radfernweg) dürfen die Toiletten benutzen (keine Alternativen weit und breit). Sie müssen sich per Luca-App registrieren. Eine Konsumation oder Außerhausverkauf ist nicht möglich.
- Die Reinigung erfolgt einmal täglich morgens. Die Türklinken und Wasserhähne werden gemäß gereinigt und desinfiziert. Die Reinigungszeiten werden dokumentiert, durch das entsprechende Personal unterschrieben und sind im Aushang ersichtlich.
- Die Handreinigung der Benutzer 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.
- Es werden Papierhandtücher im Spender eingesetzt.

13. Terrasse / Außengelände, Spielplatz

- Die Terrassenmöbel, Gartentische und Gartenliegen werden weitläufig aufgestellt, um den Mindestabstand einzuhalten.
- Es erfolgt keine Bedienung der Hausgäste im Außenbereich und auch keine Bewirtung von Tagesgästen.
- Die Gäste werden darauf hingewiesen auch im Außenbereich den Mindestabstand einzuhalten.
- 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. Die Eltern setzen Ihre Kinder selbst auf die Pferde. Reitlehrerin und Gäste halten sich strikt an die Abstandregel, somit wird in diesem Bereich ohne Masken gearbeitet

14. 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 und hygienische 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. Zwischen Bedienung und Gast ist zusätzlich eine Acrylglas-Trennwand angebracht.

- 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.

15. 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 Mund-Nase-Bedeckung getragen, für Service-Mitarbeiter*innen verpflichtend.
- In die Armbeuge und vom Gegenüber weg husten/niesen.
- Häufiges gründliches Händewaschen und ggf. desinfizieren.

16. Umgang mit Mitarbeiter*Innen

- 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.

17. Kinderbetreuung

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

Es können nur getestete Kinder (siehe Anreise und Testpflicht) aufgenommen werden. Derzeit maximal 5 Kinder pro Schicht/Gruppe.

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

- In der Kinderbetreuung wird ohne Mund-Nase-Bedeckung gearbeitet. Deshalb wird der Mindestabstand von 1,5 m nach Möglichkeit immer eingehalten.

Kinder brauchen andere Kinder und Erwachsene und werden nicht immer auseinandergelassen 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.
- 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.

- Die Spielbereiche auf den Etage bleiben bis auf weiteres geschlossen, bzw. werden nicht mit Spielsachen eingerichtet da dort die Kinder erfahrungsgemäß den Mindestabstand nicht einhalten.
- Die Spielsachen im Spielzimmer sind nicht 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.).

18. Sauna - und Wellnessanlage

- Die Sauna und Wellnessanlage ist mit Einschränkungen geöffnet: maximal 2 Familien pro Tag, eine nachmittags und eine abends.

Um sicherzustellen, dass die Besuchszeiten eingehalten werden, schaltet sich die Wellnessanlage automatisch nur von 15-17 und von 20-22 Uhr ein.

Nach jedem Gästebesuch wird gelüftet (automatisch), die Handtücher gewechselt, Sauna- und Dampfbad geöffnet. Die gesamte Anlage wird durchgetrocknet.

Der Lüftungsnachlauf (nach der Saunazeit) ist auf 30 Minuten erhöht, sodass ein kompletter Luftaustausch stattfinden kann.

- Massagen werden von externen Wellness-Trainerinnen weiterhin angeboten und unter strengsten hygienischen Maßgaben im eigens dafür vorbereiteten Raum durchgeführt.

Das Angebot kann nur von getesteten Personen (s.o.) wahrgenommen werden.

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

19. 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 (um etwa

den Faktor 100), in Innenräumen muss jedoch auf ausreichenden Luftaustausch geachtet werden, wenn sich viele Menschen in den Räumen aufhalten:

- Wir haben auf Gut Nisdorf nur wenige Gäste und sehr großvolumige Räume. Hohe Virenkonzentrationen sind dadurch bereits unwahrscheinlich.
- 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 CO₂Messgerät 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. 400 ppm (nach 15 Minuten Durchzug). Ab einer Konzentration von 1000 ppm muss gelüftet werden bis die CO₂-Konzentration unter 600 ppm gesunken ist.
- In der Kinderbetreuung wird jeweils stündlich für mindestens 5 Minuten gelüftet.

20. Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

- Bei Abholung der Gäste vom Bahnhof (bzw. bringen zum Bahnhof) müssen Fahrer und Gäste MNB 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 Lüftung aller Räume und Fahrzeuge.
- Minimierung psychischer Belastungen durch Corona.

Auf Gut Nisdorf soll möglichst „normales“ Leben ohne Coronagedanken stattfinden. Damit dies ohne Maskentragen geschehen kann, muss überall und immer der Mindestabstand eingehalten werden.

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.

21. Quellenangaben

1. Corona-Landesverordnung Mecklenburg-Vorpommern(Corona-LVO M-V) vom 21. Mai 2021

2. Schutzstandards „Beherbergung“ vom 19.05.21 der DEHOGA und des Tourismusverbandes MV
3. Studie „jiaa742“ über Infektionsgefahr im Außenbereich „Outdoor Transmission of SARS-CoV-2 and Other Respiratory Viruses, a Systematic Review“
4. Epid Bull 19/2020 des RKI: Mund-Nasen-Bedeckung im öffentlichen Raum zur Reduktion von COVID-19-Übertragungen.
5. RKI: 8 einfache Tipps für den Alltag in der Corona-Pandemie
6. „Schutzstandards Kindereinrichtungen in Tourismusbetrieben“ des Tourismusverbandes
7. Corona-KiföVO M-V
8. BG-Arbeitsstättenverordnung

Nisdorf, 27.05.2021

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized initial 'S' followed by a horizontal line that ends in a small arrowhead pointing to the right.

Unterschrift Geschäftsführer/-in