

Hygiene Konzeption Naturhafen Krummin

Generelle Hygienemaßnahmen:

- Einhaltung der Abstandsregeln (mind. 1,5 m) auf Stegen, von Boot zu Boot, im Hafengebäude (Hafenmeisterei) und im Hafengelände. Kontrolle und Sicherstellung von beauftragten Hafenmitarbeitern während der Hafenöffnungszeiten.
- Spuckschutz am Bedienungstresen im Hafengebäude (Hafenmeisterei). Tragepflicht von Mund- und Nasenschutz durch Mitarbeiter bei direktem Kundenkontakt. Zugangssteuerung und Abstandsregelungen entsprechend den Regelungen im Einzelhandel.
- Zweimal täglich Reinigung und Desinfektion aller Einrichtungen, die von Gästen benutzt werden (z.B. Sanitäranlagen, Entsorgungsstation für Chemietoiletten, Empfangstresen etc.)
- Reinigungshygiene entsprechend den Empfehlungen des RKI
- Handdesinfektionsspender an diversen Kontaktpunkten für Gäste und Personal.

Gastronomie

- Öffnung der Außenfläche der Hafengastronomie unter Abstandsaufgaben sowie Erfassung aller Kontaktdaten der Gäste
- Daten eines Gastes der Gästegruppe werden durch die LUCA APP/IONE oder schriftlich erfasst.



- Spuckschutz am Bedienungstresen. Tragepflicht von Mund- und Nasenschutz durch Mitarbeiter am Tisch. Zugangssteuerung und Abstandsregelungen entsprechend den Regelungen im Einzelhandel.
- Keine Milch/Zuckerspender auf den Tischen. Desinfektion aller Kontaktflächen nach jedem Gebrauch.
- Platzierung der Gäste durch Personal.

Beherbergung

- Reinigung und Desinfektion aller Kontaktflächen und Gegenstände. Andauerndes Lüften der Räumlichkeiten während der Endreinigung.
- Handdesinfektion in jeder Wohneinheit.

Stand:01.04.2021