

Schutz- und Hygienekonzept

Firma Traktoren Verband

Zum Schutz unserer Kunden 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: Prof. Dr. med. Sabine Kieser

Tel. / E-Mail:

Folgende Maßnahmen werden von den Hotels zum Wohl der Gäste und Mitarbeiter garantiert:

Die Kontaktnachverfolgbarkeit ist sicherzustellen. Kontaktdaten sind in diesem Fall von dem Betreiber einer Einrichtung oder Veranlasser einer Versammlung, Ansammlung oder sonstigen Zusammenkunft unter Einhaltung der datenschutzrechtlichen Bestimmungen zu erheben und für eine Frist von einem Monat aufzubewahren; nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist sind die Daten unverzüglich zu löschen. Sich aus anderen Rechtsvorschriften ergebende Datenaufbewahrungspflichten bleiben unberührt. Das zuständige Gesundheitsamt kann, soweit dies zur Erfüllung seiner nach den Bestimmungen des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) und der CoBeLVO obliegenden Aufgaben erforderlich ist, Auskunft über die Kontaktdaten verlangen; die Daten sind unverzüglich zu übermitteln. Eine Verarbeitung der Daten zu anderen Zwecken ist nicht zulässig. An das zuständige Gesundheitsamt übermittelte Daten sind von diesem unverzüglich irreversibel zu löschen, sobald die Daten für die Aufgabenerfüllung nicht mehr benötigt werden.

Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 Metern

- Wir stellen den Mindestabstand von 1,5 Metern zwischen Personen sicher.
- Bodenmarkierungen vor Empfangs- und Pausenbereich.
- Einrichtung eines getrennten Ein- und Ausgang um direkten, entgegenkommenden Kontakt zwischen den Gästen zu vermeiden.

LANDHOTEL KRUMMENWEG

★★★★

- Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind verpflichtet eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, wenn sie sich auf dem Gelände bewegen. Am Platz entfällt diese Verpflichtung.
- Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung bestätigt) halten wir vom Betriebsgelände etc. fern.

Handhygiene

- Aushang von Anleitungen zur Handhygiene (Infografik).
- Bereitstellung von Desinfektionsmittel zur Handdesinfektion am Veranstaltungsraum .
- Bereitstellung von hautschonender Seife.
- Bereitstellung von Papierhandtüchern zur Einmalbenutzung (keine Handtrockner).
- Gästetoiletten werden in kurzen Intervallen gereinigt.
- Bei der Toilettenbenutzung sind geeignete Zugangsregelungen, eine Beschränkung der Personenzahl und das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung vorzusehen. Entsprechend der Größe des Toilettenraumes ist die Personenzahl, die sich gleichzeitig im Toilettenraum aufhalten darf zu begrenzen: Die Abstandsregeln von mindestens 1,5 Metern sind einzuhalten. Ggf. sind einzelne Toiletten oder Pissoirs zu sperren.

Bewirtung

- Alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer sind verpflichtet eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, wenn sie sich im Gebäude bewegen. Am Platz entfällt diese Verpflichtung.
- Buffets werden mit Bodenmarkierungen von 1,5m Mindestabstand gekennzeichnet.
- Bei Bedarf werden feste Essenszeiten vereinbart, um jederzeit die Mindestabstände einhalten zu können.
- Jeder Gast verzehrt seine Speisen an seinem Platz, unser Servicepersonal räumt nach dem Verzehr gerne für Sie ab.
- Auf den Tischen werden Kaltgetränke für die Gäste platziert.
- Bar- und Thekenbereiche können für den Verkauf und die Abgabe von Speisen und Getränken geöffnet werden; für den Verbleib von Gästen sind diese Bereiche jedoch geschlossen.
- Heißgetränke werden vom Servicepersonal an der Theke im Foyer ausgedient oder am Platz serviert.