

## ✓ Maßnahmen bei Symptomen

Meldung eines Gastes über Auftreten von Symptomen, wie zum Beispiel:

- Fieber
- Husten
- Schnupfen
- Halsschmerzen
- Allgemeine Abgeschlagenheit/Müdigkeit
- Kopf- und Gliederschmerzen
- Luftnot
- Durchfall

### **Sofortige Information an die Hotelleitung! Der Gast muss zwingend im Hotelzimmer oder in der Ferienwohnung bleiben.**

- Organisatorische Unterstützung des Gastes bei der ärztlichen Klärung des Erkrankungsbildes, z.B. Kontaktaufnahme zu örtlich niedergelassenen Hausärzten
- Für nicht-lebensbedrohliche Notfälle außerhalb der Sprechzeiten kann der kassenärztliche Bereitschaftsdienst unter 116117 angerufen werden
- Für schwere Notfälle sollte unter 112 Hilfe gerufen werden
- Organisation der Versorgung des Gastes nur im eigenen Hotelzimmer inklusive Einweisung des versorgenden Personals in Hygienemaßnahmen
- Bei Bestätigung des Verdachtes das Gesundheitsamt unter 03843 – 75553999 informieren, danach werden weitere Schritte durch das Gesundheitsamt veranlasst
- Information an alle Hotelgäste

## Landkreis Rostock

Sehr geehrte Gastronomen und Hoteliers,

wir freuen uns, wieder Gäste aus allen Regionen Deutschlands in unserem Landkreis Rostock begrüßen zu dürfen.

In dieser Handreichung haben wir für Sie einige Informationen zusammengefasst, damit Ihre Gäste, Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und auch Sie geschützt bleiben.

Sebastian Constien, Landrat

### Landkreis Rostock

Web [www.landkreisrostock.de/corona](http://www.landkreisrostock.de/corona)  
Facebook @kreisrostock  
Twitter @kreis\_rostock

Seit dem 25. Mai dürfen Übernachtungsgäste aus anderen Bundesländern in Mecklenburg-Vorpommern Urlaub machen. Das LAGus informiert auf der Internetseite täglich in der Rubrik „Im Blickpunkt“, welche Landkreise und Städte in Deutschland vom Robert-Koch-Institut (RKI) besonders gekennzeichnet sind. Diese Kennzeichnung erfolgt immer dann, wenn in diesen Landkreisen und kreisfreien Städten aktuell besonders viele Corona-Infektionen gemeldet werden.

## ✓ Reservierung

- (1) Gäste müssen vorab reservieren.
- (2) Eine Annahme von Gästen ohne Voranmeldung ist nur zulässig, wenn Warteschlangen vermieden werden können.
- (3) Gästedaten müssen pro Gästegruppe von einer Person erhoben werden (Vor- und Familienname, Anschrift, Telefonnummer, Tischnummer und die Uhrzeit des Besuches). Die Listen sind vom Betreiber vier Wochen aufzubewahren.

## ✓ Am Eingang

- (1) Nach Möglichkeit sollen an den Eingängen Desinfektionsmittelpender stehen.
- (2) Dort ist ein Informationsaushang anzubringen, dass Gäste mit akuten Atemwegserkrankungen von einer Bewirtung ausgeschlossen sind.
- (3) Plätze sind zuzuweisen und es erfolgt eine Gästeeinweisung an der Tür.
- (4) Keine Entgegennahme der Garderobe, sie verbleibt am Platz.

## ✓ Restaurant und Küche

- (1) Zwischen Gästen, die nicht an einem Tisch sitzen, ist ein Abstand von 1,5 m zu wahren.
- (2) An einem Tisch dürfen nicht mehr als sechs Gäste aus mehreren Haushalten zusammen sitzen.
- (3) Eine Büfett-Selbstbedienung ist untersagt
- (4) Verzicht (wenn möglich) auf Tischwäsche oder wechseln nach jeder Belegung
- (5) Tragen von Mund- und Nasenschutz ist Pflicht für Service-Mitarbeiter.
- (6) Speisekarten, Salzstreuer etc. sind nach jedem Gebrauch zu desinfizieren – keine gemeinsame Besteckkörbe anbieten.
- (7) Räume mit Publikumsverkehr sind mindestens alle zwei Stunden zu lüften.
- (8) Nach jeder Tischbelegung sind die Tische und Stühle zu reinigen.
- (9) Nach dem Abtragen von Tellern sind die Hände zu desinfizieren
- (10) Beim persönlichen Umgang mit dem Gast ist Abstand einzuhalten.

## ✓ Arbeitsprozesse

- Die betrieblichen Abläufe sind so zu gestalten, dass zwischen allen Personen stets ein Abstand von mind. 1,50 Meter eingehalten wird
- Die Beschäftigten sind über die allgemeinen Hygienemaßnahmen (Händewaschen, Die Nies- und Hust-Etikette) und die richtige Verwendung der Mund-Nasen-Bedeckung zu informieren.
- Falls Schutzkleidung zu tragen ist, muss diese für jeden Beschäftigten bereitgestellt werden.
- Falls mehrere Personen nacheinander Arbeitsgeräte benutzen, sind die Griffe vor Gebrauch zu reinigen.
- Es ist sicherzustellen, dass Arbeits-, Sanitär- und Pausenräume regelmäßig gereinigt und gelüftet werden. Räume mit Publikumsverkehr sollen mindestens alle zwei Stunden gelüftet werden.
- Bei der Benutzung der Aufzüge ist die Zahl der Personen so zu begrenzen, dass die notwendigen Abstände eingehalten werden können.
- Die Mitarbeiter sind darauf hinzuweisen, dass nach dem Abräumen vom Geschirr und Besteck die Hände zu waschen oder zu desinfizieren sind.
- In Arbeitsräumen (auch in Pausen- und Raucherbereichen) dürfen nur so viele Personen gleichzeitig eingesetzt werden, dass der Abstand tatsächlich eingehalten werden kann.
- Wenn möglich, ist mit festen Teams in den Schichten zu arbeiten.