

Hotels & Pensionen:

Die Betreiber verpflichten sich zur Einhaltung folgender Maßnahmen, um einen verantwortungsvollen Tourismus während der Corona-Pandemie zu gewährleisten und unsere Mitmenschen, Mitarbeiter und Gäste bestmöglich zu schützen.

Mit Stand vom 10.05.2020 gibt es noch keinerlei Infos zu weiteren Auflagen und Restriktionen bezüglich der Öffnung.

Wir machen unsere Gäste darauf aufmerksam, dass

- Hotels & Pensionen voraussichtlich ab dem 25.05.2020 wieder öffnen dürfen
- eine Wiederbelegungsfrist von 7 Nächten gilt
- voraussichtlich eine maximale Belegung von 50% gilt
- voraussichtlich ab dem 19.05. Ihre Überfahrt via www.langeoog.de reserviert werden muss
- auf Browsersiel zum Fahrkartenkauf ein gültiger Mietvertrag/ Reservierungsbestätigung vorgelegt werden muss
- Wellness, Fitness & Schwimmbäder werden in dieser Phase noch nicht öffnen dürfen.

EINE VORLÄUFIGE SELBSTVERPFLICHTUNG FINDEN SIE UNTEN STEHEND,

GEGEBENENFALLS WERDEN WIR DIESE NACH ERSTELLUNG DER VERORDNUNG DES LANDRATES NOCH WEITER ANPASSEN

Hotels & Pensionen:

Die Betreiber verpflichten sich zur Einhaltung folgender Maßnahmen, um einen verantwortungsvollen Tourismus während der Corona-Pandemie zu gewährleisten und unsere Mitmenschen, Mitarbeiter und Gäste bestmöglich zu schützen:

Buchung & Belegung:

- Bei Buchung wird darauf hingewiesen, dass die Einheiten nur an Personen aus demselben Haushalt vermietet werden.
- Die Bezahlung erfolgt vorab per Überweisung, kontaktlos vor Ort oder nach der Abreise per Rechnung.
- Den Gästen wird vor Anreise ein Informationsblatt mit den Verhaltensregeln zur Verfügung gestellt. Dieses erhalten Sie zunächst individuell von Ihrem Gastgeber

Rezeption:

- Der Rezeptionstresen wird mit einem Spukschutz ausgestattet. Vor der Rezeption werden Markierungen zur Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 Metern angebracht.
- Zimmerschlüssel und -karten sind nach Rückgabe zu desinfizieren und wenn möglich nicht „zwischendurch“ zur Verwahrung anzunehmen.
- Gepäckservice wird nicht angeboten, alternativ nur mit Mundschutz und Handschuhen, im Mindestabstand zum Gast.

Öffentliche Bereiche:

- Im Eingangsbereich wird Handdesinfektionsmittel mit entsprechender Anwendungsbeschilderung für Gäste bereitgestellt.
- Kontaktflächen wie Tresen oder Griffe werden in regelmäßigen Abständen desinfiziert.
- Es wird darauf hingewiesen, dass die Benutzung von Aufzügen lediglich durch Personen, die sich ein Zimmer teilen, erfolgen darf. Die Nutzung der Treppe wird empfohlen.
- Es wird für eine regelmäßige und gute Durchlüftung dieser Bereiche gesorgt, ggf. auch mit Einsatz eines Luftbefeuchters.
- Allgemein zugängliche Sanitäreinrichtungen sind nach Möglichkeit nicht zu nutzen. Sofern nicht anders möglich, werden diese mehrmals täglich desinfiziert.

Zimmer:

- Auf den Zimmern wird Flüssigseife im Spender bereitgestellt. Die Gäste werden im Voraus gebeten, sich mit Masken und Desinfektionslösung zu versorgen, falls es auf der Insel zu Engpässen kommen sollte.
- Alle nicht notwendigen und schwer zu desinfizierenden Textilien werden aus den Zimmern entfernt (z. B. Tagesdecken, Zierkissen)
- Gästemappen, Zeitschriften, Bücher, etc. werden aus den Zimmern entfernt.
- Es wird den Gästen angeboten auf die tägliche Zimmerreinigung zu verzichten, um das Ansteckungsrisiko für Gäste und Mitarbeiter zu minimieren.
- Die Zimmer sind nach der Abreise gründlich zu lüften.
- Besonderer Wert ist dabei auf die Desinfektion sämtlicher Oberflächen, Griffe und Armaturen zu legen.

Hotel-Küche:

Die Küchen sind generell nach HACCP-Standards zu führen, weshalb hier von keinem erhöhten Ansteckungsrisiko ausgegangen wird. Es gelten die erweiterten Regeln der BGN.

Hotel-Restaurant:

- Die Sitzplätze im Restaurantbereich werden so gestaltet, dass in jede Richtung 1,5 Meter Abstand zu anderen Personen eingehalten werden kann, die nicht am selben Tisch sitzen.
- Es wird nur mit Reservierungen gearbeitet, möglichst mit Tischeinweiser
- Hohe Frequenzen werden durch vorherige Reservierungen bei allen Mahlzeiten entzerrt.
- Nach Möglichkeit werden Außenbereiche für den gastronomischen Betrieb genutzt. Auch hier ist auf Mindestabstand und Reservierungen zu achten, um Durchgangswege freizuhalten.
- Alle Speisen und Getränke werden serviert – Selbstbedienung oder Buffets werden nicht angeboten. Speisen werden möglichst mit Gloche serviert.
 - Beim Öffnen der Getränke ist ein Kontakt zu vermeiden, z.B. Handschuhe, Wandöffner
 - Gläser polieren: nur mit Handschuhen
 - Auf Trinkhalme ist möglichst zu verzichten
 - Gläser bei mind. 60° in der Maschine zu spülen
- Menagen werden von den Tischen entfernt – Gewürze, Zahnstocher, etc. sind bei Bedarf in Einzelpackungen zur Verfügung zu stellen, alternativ werden die Menagen nach jedem Gast desinfiziert und nur auf Wunsch an den Tisch gebracht.
- Getränkekonsum an der Theke ist nicht gestattet
- Garderobe wird nicht zur Aufbewahrung angenommen und ist mit an den Tisch zu nehmen.

Wellness- und Fitnessangebote

können zu dieser Öffnungsphase, lt. Erlass nicht vorgehalten werden. Dieser Punkt wird nach aktueller Lage ergänzt.

Stand 10.05.2020

Mitarbeiter:

- Die Mitarbeiter werden hinsichtlich der neuen Umgangs- und Reinigungsgebote sensibilisiert und geschult.
- Den Mitarbeitern wird angemessene Schutzkleidung sowie Desinfektionsmittel zum Eigenschutz zur Verfügung gestellt. Vor allem bei Mitarbeitern mit direktem Gästekontakt wird auf das Tragen eines Mundschutzes Wert gelegt.
- Nach Möglichkeit werden die Mitarbeiter in Schichten eingeteilt, die sich nicht begegnen, um im Falle einer Infektion den Betrieb weiterhin gewährleisten zu können.
- Die Mitarbeiter werden dafür sensibilisiert, nicht mit Krankheitsanzeichen zur Arbeit zu erscheinen. Sollten dennoch Symptome auffallen, wird der Mitarbeiter umgehend nach Hause geschickt und aufgefordert, sich telefonisch beim Arzt zu melden.
- Stationäre Arbeitsplätze (z. B. Rezeption, Backoffice) sind bei Schichtwechsel zu desinfizieren.

Stand 14.07.2020 – Wir bitten um Verständnis, dass es Verzögerungen zwischen neuen Verordnungen und Veröffentlichung auf diesem Portal geben wird, informieren Sie sich gerne selbsttätig