

Checkliste Basissiegel

- ✓ **Ja**, mir sind die für mein Unternehmen [geltenden Schutzstandards des Landes MV](#) »Sicherer Tourismus in Mecklenburg-Vorpommern« bekannt und wir setzen diese im Unternehmen um.
- ✓ **Ja**, mir sind die [aktuellen gesetzlichen Regelungen](#) zu coronabedingten Abläufen bekannt und wir halten diese im Unternehmen ein.
- ✓ **Ja**, mir sind die [aktuellen gesetzlichen Regelungen](#) zu Quarantänemaßnahmen für Ein- und Rückreisende bekannt und wir halten diese im Unternehmen ein.
- ✓ **Ja**, wir haben einen Pandemie- und Infektionsnotfallplan auf Grundlage der [Vorlage des Tourismusverbandes MV](#) oder der [Hinweise der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe](#), indem folgende Anforderungen geregelt sind: Informationskette (Innerbetrieblich, Gäste, Kunden, Behörden, Medizinisches Personal), Ansprechpartner (intern, extern), Umgang mit symptomatischen Personen, Reinigung und Hygiene.
- ✓ **Ja**, wir setzen ein einrichtungsbezogenes Hygiene- und Sicherheitskonzept um.
- ✓ **Ja**, wir lassen kritische Kontaktpunkte besonders häufig reinigen und haben einen detaillierten Reinigungsplan.
- ✓ **Ja**, wir setzen ein Konzept zur Verringerung der Aerosol-Belastung in Innenräumen um und lassen, sofern vorhanden, Abluft- und Lüftungsanlagen regelmäßig fachgerecht warten.
- ✓ **Ja**, ich informiere unsere Beschäftigten regelmäßig über die geltenden Arbeitsschutzregeln und -standards sowie die betrieblichen Schutz- und Sicherheitsmaßnahmen.
- ✓ **Ja**, wir dokumentieren den Zutritt betriebsfremder Personen.
- ✓ **Ja**, wir lassen in unserem Unternehmen von regelmäßig tätigen externen Dienstleistern bestätigen, dass sie ihrerseits ebenfalls die geltenden Schutz- und Sicherheitsmaßnahmen einhalten.
- ✓ **Ja**, wir halten die Abstandsvorgaben in unserem Unternehmen ein, bzw. setzen Schutzmaßnahmen wie Abtrennungen ein, wo der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann und vermeiden Menschenansammlungen.
- ✓ **Ja**, wir verpflichten zum Tragen einer Mund-Nase-Bedeckung in öffentlich zugänglichen Innenräumen entsprechend der gesetzlichen Regelungen.
- ✓ **Ja**, wir setzen ein betriebliches Gästekommunikationskonzept um, welches alle relevanten Abläufe und Inhalte der Gästekommunikation für Mitarbeiter in allen betrieblichen Bereichen umfasst.
- ✓ **Ja**, wir stellen unseren Gästen bereits vorab Informationen über die aktuellen Schutzmaßnahmen und Einschränkungen zur Verfügung.
- ✓ **Ja**, wir setzen Maßnahmen zur Gästeinformation bzgl. der geltenden Schutz- und Sicherheitsmaßnahmen für alle öffentlich zugänglichen Bereiche und alle relevanten Abläufe vor Ort um.
- ✓ **Ja**, wir erfassen die Kontaktdaten unserer Gäste und bewahren diese entsprechend der gesetzlichen Vorgaben auf.
- ✓ **Ja**, wir prüfen die Daten unserer Gäste auf Plausibilität und Vollständigkeit und schließen Gäste, die offenkundig falsche persönliche Daten abgeben, von der Leistungserbringung aus.
- ✓ **Ja**, wir stellen Gästen Hygiene- und Schutzmaterialien zur Verfügung, wie Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Einweg-Handtücher, Mund-Nase-Bedeckung.
- ✓ **Ja**, wir haben alle nicht zwingend notwendigen Gegenstände zur gemeinsamen Nutzung aus den Gästebereichen entfernt oder bieten sichere Alternativlösungen an.

