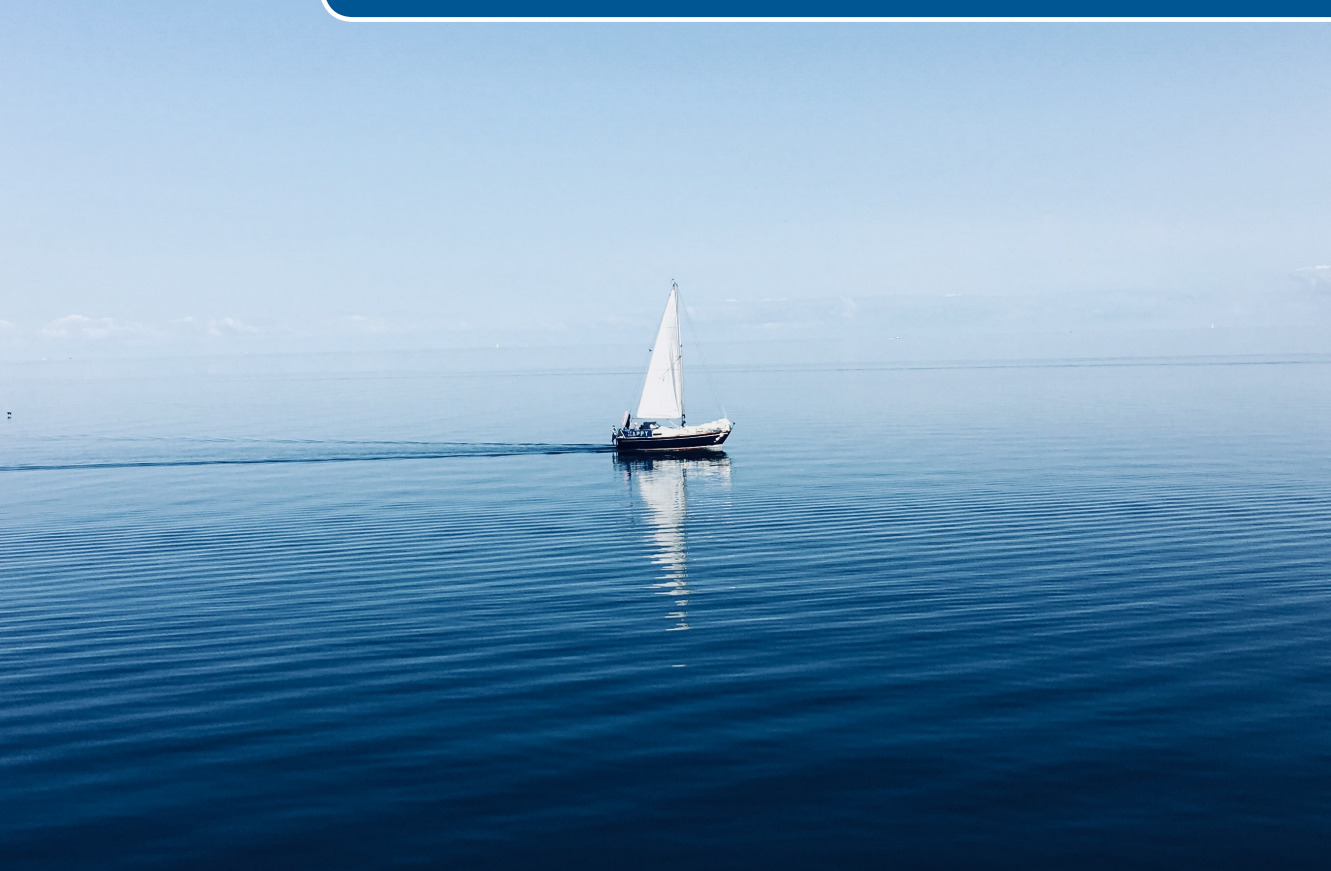




Kodex zur guten Praxis im Bereich der sanitären Sicherheit in Yachthäfen und Marinas



Projekt mit dem Titel Gewährleistung der Sicherheit von Seeleuten in Häfen und Marinas während der Dauer der COVID-19-Gefahr



Interreg
Mecklenburg-Vorpommern/Brandenburg/Polska



Das Projekt wurde von der Europäischen Union aus Mitteln des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung und aus dem staatlichen Haushalt (Fonds für kleine Projekte des Kooperationsprogramms Interreg V A Mecklenburg-Vorpommern/Brandenburg/Polen in der Euroregion Pomerania) mitfinanziert.

**Kodex zur guten Praxis im Bereich der sanitären Sicherheit
in Yachthäfen und Marinas**

1. Auflage — Februar 2021

Redaktionelle Verantwortung:

Verein der Yachthäfen und Marinas

Lokale Touristische Organisation der Westpommerschen Segelroute

al. Papieża Jana Pawła II 44/2

70-415 Szczecin, Polen

www.marinas.pl

I. EINLEITUNG

Der Kodex zur guten Praxis enthält Empfehlungen des Vereins der Yachthäfen und Marinas – Lokale Touristische Organisation der Westpommerschen Segelroute für seine Mitglieder in Bezug auf die sanitäre Sicherheit der Benutzer von Yachthäfen und Marinas während der COVID-19-Pandemie. Er wurde auf der Grundlage einer Auswertung von Lösungen, die in Segelsportobjekten in der ganzen Welt verwendet werden, von inländischen Erfahrungen bei der Sicherung von öffentlichen Einrichtungen im Zusammenhang mit der aktuellen Pandemie, von der Analyse der spezifischen Bedingungen in den Einrichtungen, die zur Westpommerschen Segelroute gehören, sowie von Konsultationen mit Betreibern dieser Objekte sowie mit Experten im Bereich der sanitären Sicherheit und der Prävention gegen die Ausbreitung der Pandemie, entwickelt.

Die im ersten Teil enthaltenen Empfehlungen umfassen ganz grundlegende Standards zur Erreichung eines Mindestmaßes an Sicherheit in einem typischen Hafen oder einer Marina. Wir erwarten, dass die Betreiber der Objekte ihre Satzungen und/oder Verträge mit den in ihrem Gebiet tätigen Unternehmen entsprechend ergänzen und ändern, um diesen Mindestsicherheitsstandard zu erreichen.

Betreiber der Marinas und Yachthäfen entscheiden selbst, ob und welche der im Kodex genannten Empfehlungen in ihren Objekten umgesetzt werden sollen. Sie können und sollten sogar auf solche verzichten, deren Anwendung im Verhältnis zum Infektionsrisiko eine unverhältnismäßige Belastung darstellen würden. Die eingesetzten Lösungen dürfen unseren Gästen und Partnern das Leben nicht schwer machen, wenn dies nicht unbedingt notwendig ist.

Wir empfehlen den Betreibern der Marinas, ihre eigene individuelle Risikoanalyse durchzuführen und ihre eigenen Sicherheitsverfahren zu entwickeln, die ihren spezifischen Anforderungen entsprechen. Wir zählen darauf, dass der Kodex für Sie hilfreich sein wird.

Wir zählen auch darauf, dass sie uns helfen, ihn zu erweitern und zu verbessern. Wir möchten sie auch dazu anregen, Anmerkungen und Meinungen zu dem Kodex mit

uns zu teilen. Meldungen dazu nimmt Hr. Tomasz Matyśkiewicz, Tel. +48 530 547 344, E-Mail: sekretariat@marinas.pl entgegen.

Es ist nicht erforderlich, jemanden von der Wichtigkeit der sanitären Sicherheit zu überzeugen. Die Umsetzung der guten Praktiken ist eine Frage des Lebens und der Gesundheit für uns und unsere Kunden, aber auch für den Erfolg unseres gemeinsamen touristischen Produkts - jedem soll es bekannt sein, dass die Erholung auf der Westpommerschen Seeroute unabhängig von den Bedingungen gesund und sicher ist!

II. MINDESTANFORDERUNGEN AN DIE SICHERHEIT

A. HANDHABUNG DES SANITÄREN OBJEKTSCHUTZES

1. Der Betreiber eines Hafens oder einer Marina legt Regeln für den sanitären Schutz im Objekt fest, wobei er die Funktionalität des Objekts, das Angebot an Dienstleistungen und die Bedürfnisse der Gäste hinsichtlich der Verfügbarkeit von Hafendienstleistungen, Erholungsmöglichkeiten und erwarteten Attraktionen berücksichtigt. Diese Regelungen müssen den geltenden inländischen Vorschriften entsprechen.
2. Die Jachthafenordnung, allgemeine Musterverträge und/oder sonstige bisher geltende Dokumente, die die Nutzung der Anlage regeln, sollten entsprechend geändert oder ergänzt werden¹.
3. Soweit gesetzlich zulässig, kann der Betreiber eines Hafens oder einer Marina Vertragsstrafen und/oder Ordnungsstrafen für Verstöße gegen die Vorschriften zum Gesundheitsschutz festlegen und erheben oder sich das Recht vorbehalten, den Vertrag mit sofortiger Wirkung zu kündigen.
4. Der Betreiber eines Yachthafens oder einer Marina führt periodische Kontrollen der Umsetzung und Einhaltung der im Objekt geltenden Regelungen zum Gesundheitsschutz durch und listet festgestellte Mängel auf, die unverzüglich zu beheben sind. Die Häufigkeit der Kontrollen sollte der Größe des Objekts und der Kapazität des Personals angemessen sein, jedoch sie sollte mindestens einmal pro Woche stattfinden.
5. Der Verein der Yachthäfen und Marinas dient den Betreibern von Objekten mit fachlicher Hilfe bei der Organisation des Managements des sanitären Schutzes von Häfen und Marinas.

¹ Kodex zur guten Praxis ersetzt und ändert als internes Dokument nicht diese Dokumente, wird nicht öffentlich bekannt gegeben und bewirkt keine Pflichten für Gäste oder andere Benutzer der Häfen und Marinas.

B. TÄTIGKEIT DES OBJEKTS

B.1. ALLGEMEINES PRINZIP

6. Der Betreiber eines Hafens oder einer Marina muss die Nutzung von Segelsportobjekten oder die darin verfügbaren Dienstleistungen und Funktionen nicht ausschließen oder einschränken, wenn der Eigentümer in der Lage ist, deren Betrieb unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften und der in diesem Katalog festgelegten Hygienevorschriften sicherzustellen.

B.2. ÖFFENTLICHER BEREICH UND RÄUME FÜR BESUCHER

7. Bereiche mit direktem Kundenkontakt sollten mit transparenten Trennwänden ausgestattet sein, die Kunden von dem sie bedienenden Personal separieren.
8. Bei Bedarf können Einschränkungen des Zugangs zum Objekt auferlegt werden, indem die Anwesenheit anderer Personen als des Hafenpersonals und der Besatzungen von den liegenden Booten auf dem gesamten Gelände oder in dessen bestimmten Teilen verboten wird.
9. Bei Bedarf kann zur Vermeidung von Überfüllung eine Begrenzung der Personenzahl in einzelnen Räumen angeordnet werden (max. 1 Person pro 6 m² Nutzfläche).
10. Die öffentlichen Bereiche des Objekts sollten mindestens einmal täglich mit üblichen Reinigungsmitteln gereinigt werden.
11. Flächen, die häufig angefasst werden (z. B. Tisch- und Schreibtischplatten, Türklinken, Lichtschalter, Tasten von Geräten usw.) und Badarmaturen sollten mindestens zweimal täglich mit - je nach Art der zu reinigenden Fläche - heißem Wasser mit Reinigungsmittel, einem Desinfektionsmittel mit mindestens 60 % Ethanol oder Bleichmittel auf Chlorbasis desinfiziert werden.
12. In den Toiletten sind Seife, Warmwasser und Einweghandtücher vorhanden.
13. An den Waschbecken sind Anweisungen zum gründlichen Händewaschen vorhanden¹.

1 Solche Anweisungen sind auf den Webseiten der Gesundheitsbehörde und des Gesundheitsministeriums erhältlich.

14. Warmluft-Händetrockner sind von der Verwendung ausgeschlossen.
15. Am Kai und an den Eingängen zu den Stegen sind Ständer mit Desinfektionsmitteln für die Hände mit mindestens 60% Ethanolgehalt (mindestens einer pro Steg, max. 50 m Abstand) aufzustellen.
16. An Selbstbedienungsanlagen wie Geldautomaten, Informationskiosken, Zahlungsterminals usw. sollte Händedesinfektionsmittel mit mindestens 60% Ethanolgehalt vorhanden sein.
17. An gut sichtbaren, leicht zugänglichen Stellen sind Anweisungen zur gründlichen Händedesinfektion anzubringen².
18. Der Grundsatz des Rechtsverkehrs auf den Stegen sollte eingeführt werden, was die Einhaltung des Abstands zwischen den Benutzern erleichtert.

B.3. REZEPTION UND HAFENBÜROS

19. Die Rezeption sollte mit transparenten Trennwänden ausgestattet sein, die die Kunden von dem Bedienungspersonal separieren.
20. An der Rezeption und in den Büros darf sich nach Möglichkeit nicht mehr als ein Kunde aufhalten. Die Wartenden in der Schlange sollten einen Abstand von 2 m einhalten.
21. Die Mitarbeiter der Rezeption sollten Personen, die den Aufenthalt melden, dazu anhalten, das Enddatum des Aufenthalts und die Zeit für die Erledigung der mit dem Aufenthalt verbundenen Formalitäten anzugeben, um die Zahl der Besuche an der Rezeption zu verringern.
22. In den Rezeptionen und Büros oder am Eingang soll Handdesinfektionsmittel zur Verfügung stehen.
23. Theken, Stifte, Kartenterminals und andere Gegenstände und Oberflächen, die von Kunden berührt werden, sollten regelmäßig, am besten nach jeder Benutzung durch einen Kunden, desinfiziert werden.

² Solche Anweisungen sind auf den Webseiten der Gesundheitsbehörde und des Gesundheitsministeriums erhältlich.

24. In Büros, zu denen Kunden keinen Zugang haben, sind Schreibtischplatten, Telefone, Computertastaturen und Oberflächen, die häufig angefasst werden (z. B. Türklinken, Griffe, Lichtschalter usw.), mindestens einmal täglich zu desinfizieren.

25. Rezeption und Büros werden mindestens einmal alle 2 Stunden gelüftet.

B.4. GÄSTE

26. Gäste des Hafens oder der Marina sind verpflichtet, einen Abstand von 1,5 Metern zu anderen Personen, die sich im Objekt aufhalten, einzuhalten. Diese Anforderung bezieht sich auf das gesamte Gelände des Objekts, einschließlich der Stege.

27. Gäste in einem Hafen oder einer Marina haben Nase und Mund zu bedecken. Diese Anforderung gilt für das gesamte Gelände des Objekts, einschließlich der Stege.

28. Es sollte ein Verbot für Gruppen von mehr als zehn Personen ausgesprochen werden.

29. Für die Gäste des Hafens oder der Marina ist eine ständige Möglichkeit der (entgeltlichen oder unentgeltlichen) Versorgung mit Gesichtsmasken, Handschuhen und Desinfektionsmitteln mit min. 60% Ethanolgehalt zu gewähren.

30. Bei Verdacht auf eine Infektion bei einem Kunden ist die Leitung des Objekts zu informieren. Wenn der Verdacht ein Mitglied der Yachtbesatzung betrifft, muss sich die Besatzung selbst isolieren und die Anweisungen der Leitung des Objekts befolgen, bis medizinische Hilfe kommt oder Ergebnisse des Virustests vorliegen.

B.5. BESATZUNGEN DER YACHTEN

31. Betreiber von Yachthäfen und Marinas empfehlen den Bootsfahrern, folgende Vorsichtsmaßnahmen im Zusammenhang mit der Nutzung von Booten zu beachten.

32. Besitzer der Yachten und Boote werden dazu animiert, beim Liegen im Hafen oder während langsamer Fahrt Luken zu öffnen, um Boote zu lüften.

33. Wenn möglich, ist es ratsam, die Nutzung und Besuche auf den Booten außer dem Eigner und den regelmäßigen Nutzern zu beschränken. Immer wenn andere Personen an Bord gehen und segeln, sollten die Außenflächen, die dem Kontakt ausgesetzt sind, abgewischt werden.
34. Nach jeder Reise, insbesondere bei Hochseeyachten, sollte das Deck des Boots desinfiziert werden.
35. Rettungsseile, Lukenverschlüsse, Türgriffe und alle Flächen, die häufig angefasst werden, sollten mit Desinfektionsmittel gereinigt werden.
36. Immer nach dem Verlassen des Decks und vor dem Betreten des Schiffes sind die Hände zu waschen.
37. Bei der Mitnahme von Verpflegung an Bord sind besondere Vorsichtsmaßnahmen zu treffen – man soll an die Desinfizierung der Verpackung denken.

B.6. PERSONEL PRYZYSTANI

38. Den Mitarbeitern werden Desinfektionsmittel und persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung gestellt (Gesichtsmasken, Handschuhe, Arbeitshandschuhe und ggf. andere, die ihrer Arbeitsstelle und ihren Aufgaben entsprechen).
39. Mitarbeiter, die Kontakt mit einer infizierten Person hatten oder sich in einem mit dem SARS-COV-2 infizierten Bereich aufgehalten haben, müssen sofort ihren Vorgesetzten informieren und für mindestens 7 Tage zu Hause isoliert bleiben.
40. Mitarbeiter, die bei sich Symptome einer Infektion feststellen, müssen sofort ihren Vorgesetzten informieren und mindestens 7 Tage zu Hause isoliert bleiben.

C. BETRIEB VON YACHTHÄFEN UND SERVICEEINRICHTUNGEN

C.1. HAFENDIENSTLEISTUNGEN

41. Das Personal eines Yachthafens oder einer Marina hilft beim Anlegen nur, nachdem es sich vergewissert hat, dass die Besatzung diese Hilfe in Anspruch nehmen möchte.
42. Bei der Verrichtung der Hafendienstleistungen sollten Yachtbesatzung und Personal Mund und Nase bedecken und einen Abstand von 2 Metern einhalten.
43. Kunden dürfen die Selbstbedienungsautomaten nur mit Handschuhen bedienen.
44. Die Endstücke von Selbstbedienungspumpen sind mindestens zweimal täglich durch Eintauchen in eine Bleichlösung auf Chlorbasis zu desinfizieren (min. 100 ml Bleichmittel auf 2 l Wasser).
45. Personal, von dem Hafendienstleistungen erbracht werden, soll nach jeder Dienstleistung seine Hände waschen und desinfizieren.
46. Nach jeder Reparatur oder Serviceleistung sind Werkzeuge und andere verwendeten Gegenstände zu desinfizieren.

C.2. CHARTER

47. Charterdienstleistungen sind so zu erbringen, dass Versammlung von mehreren Crews an einem Ort vermieden werden.
48. Bei der Verrichtung der Charterdienstleistungen sollten Yachtbesatzung und Personal der Charterfirma Mund und Nase bedecken und einen Abstand von 1,5 Metern einhalten.
49. Nach der Beendigung eines Charters unterliegt das zurückgegebene Boot der Desinfektion oder einer 18-stündigen Quarantäne.
50. Externe Charterunternehmen sind verpflichtet, die im Hafen geltenden sanitären Sicherheitsvorschriften einzuhalten, was nach Möglichkeit durch einen Vertrag bestätigt werden sollte, in dem auch die Regeln für die Haftpflicht bei deren

Verletzung und Ausschluss der Haftung des Eigentümers des Yachthafens oder der Marina festgelegt werden.

51. Bei Bedarf unterweist der Betreiber des Hafens oder der Marina die Mitarbeiter des externen Vercharterers in den auf dem Hafengelände geltenden sanitären Sicherheitsvorschriften.

C.3. LÄDEN UND DIENSTLEISTUNGSSTELLEN

52. Kundenbedienungs- und Kassenbereiche, Tresen, Zahlungsterminals und andere Gegenstände und Flächen, die von Kunden angefasst werden, sollten regelmäßig, vorzugsweise nach jeder Benutzung, desinfiziert werden.
53. Die Betreiber von Geschäften und Dienstleistungsstellen auf dem Gelände des Objekts sollten verpflichtet werden, die im Hafen geltenden sanitären Sicherheitsvorschriften einzuhalten, was nach Möglichkeit durch einen Vertrag bestätigt werden sollte, in dem auch die Regeln für die Haftpflicht bei Verstößen gegen diese Vorschriften und Ausschluss der Haftung des Eigentümers des Hafens oder der Marina festgelegt werden.
54. Bei Bedarf unterweist der Betreiber des Hafens oder der Marina die Mitarbeiter der Läden und der Dienstleistungsstellen in den auf dem Hafengelände geltenden sanitären Sicherheitsvorschriften.

C.4. EVENTS UND SPORTVERANSTALTUNGEN

55. Die Yachthäfen und Marinas setzen für die Dauer des epidemischen Notstands die Organisation von Events und Veranstaltungen aus.
56. Diese Einschränkung gilt nicht für Sportveranstaltungen, die im Rahmen der professionellen Sportwettbewerbe organisiert werden, bei denen die Teilnehmer den größten Teil der Zeit in Booten bleiben. Solche Wettbewerbe werden ohne die Beteiligung des Publikums und ohne begleitende Veranstaltungen organisiert, die Publikum anziehen könnten.
52. Wenn sich die Teilnehmer eines sportwettbewerbs auf Tribünen oder anderen dauerhaft befestigten Einzelsitzen versammeln, sollten sie die Reihen abwech-

selnd und mit einem Abstand zu einem anderen Teilnehmer besetzen („kariert“), außer im Fall von behinderten und hilfsbedürftigen Personen, die unmittelbar neben einer Betreuungsperson sitzen dürfen.

D. SICHERHEITSINFORMATIONEN UND HINWEISE

58. Der Betreiber des Hafens oder der Marina erteilt den Gästen klare und verständliche Informationen über die anzuwendenden sanitären Schutzmaßnahmen, das Verhalten bei Verdacht auf Infektionen und die Notrufnummern. Mit diesem Ziel:

- wird an zentralen, leicht zugänglichen Stellen (in Aushangkästen, am Hafenmeisterbüro usw.) eine vollständige Liste der im Hafen geltenden Sicherheitsregeln, der Verhaltensregeln bei Infektionsverdacht und der Notrufnummern ausgehängt,
- wenn die Anlage eine Website betreibt, veröffentlicht sie eine vollständige Liste der im Hafen oder in der Marina geltenden Sicherheitsvorschriften und fügt einen gut sichtbaren Link zu diesen Informationen auf der Homepage ein,
- nach Möglichkeit und entsprechend dem Bedarf werden an Kais und an Stegen, Selbstbedienungsanlagen, an Dienstleistungsstellen und in dem öffentlichen Bereich Schilder angebracht, die über Sicherheitsregeln informieren, die für diese Stellen und Anlagen spezifisch sind (z. B. Aufforderung zur Bedienung der Selbstbedienungsanlagen mit Handschuhen, Informationen über das Limit der Personenzahl in den Räumen),
- an dafür geeigneten Stellen werden Flyer ausgelegt, die über die wichtigsten Regeln der sanitären Sicherheit informieren.

59. Die oben genannten Informationen sind auf Polnisch, Deutsch und Englisch erhältlich.

60. Der Betreiber eines Hafens oder einer Marina stellt den Gästen klare und verständliche Informationen über zusätzliche strengere Regeln und Einschränkungen, die durch die aktuelle Gesetzgebung eingeführt wurden, zur Verfügung¹. Zu diesem Zweck wird an einer zentralen, leicht zugänglichen Stelle (in Aushangkästen, am Hafenmeisterbüro usw.) eine vollständige Liste der im Hafen geltenden

¹ Eine verständliche Zusammenfassung dieser in Polen geltenden Regeln und Einschränkungen ist auf der Website des Ministerrats (<https://www.gov.pl/web/koronawirus/aktualne-zasady-i-ograniczenia>) veröffentlicht, wo Sie auch Links zu den entsprechenden Gesetzen finden können. Eine verständliche Zusammenfassung dieser Regeln und Einschränkungen in Deutschland ist auf der Website des BMI (<https://www.bmi.bund.de/SharedDocs/faqs/DE/themen/bevoelkerungsschutz/coronavirus/coronavirus-faqs.html>) veröffentlicht.

Regeln und Einschränkungen ausgehängt, die sich auf das Objekt und seine Gäste beziehen können.

61. Der Betreiber des Hafens oder der Marina schult alle Mitarbeiter des Objekts über die im Objekt geltenden sanitären Sicherheitsvorschriften und informiert über alle zusätzlichen strengeren Vorschriften und Einschränkungen, die per Gesetz eingeführt werden.
62. Mitarbeiter an der Rezeption und Mitarbeiter, die direkt mit Besuchern des Hafens oder der Marina zu tun haben, sind in der Lage, Informationen über Sicherheitsvorschriften zu erteilen oder zumindest auf die entsprechende Quelle dieser Informationen innerhalb des Objekts hinzuweisen.

III. ZUSÄTZLICHE EMPFEHLUNGEN

Ein Betreiber eines Hafens oder einer Marina kann die Sicherheit von Personen auf seinem Gelände erhöhen, indem er, soweit möglich, die nachstehend aufgeführten zusätzlichen Sicherheitsmaßnahmen ergreift.

A. MANAGEMENT DES SANITÄREN SCHUTZES VON DEM OBJEKT

1. Es wird empfohlen, dass Betreiber von Häfen und Marinas angemessene Krisenmanagementsysteme anhand von den Risikoanalysen entwickeln und implementieren, die die Besonderheiten der Objekte und aller darin betriebenen Arten von Tätigkeiten berücksichtigen. Empfohlene Standards in dieser Hinsicht sind in der Norm ISO 13687:2014 *ISO 13687:2014 Tourismus und damit verbundene Dienstleistungen – Yachthäfen - Mindestanforderungen* in dem Teil über Notsituationen festgelegt.
2. Es wird empfohlen, dass Betreiber der Häfen und Marinas Mitarbeiter benennen, die für die Implementierung und Überwachung des Krisenmanagementsystems zuständig sind.

B. BETRIEB DES OBJEKTS

3. Die Arbeit des Personals sollte nach Möglichkeit so organisiert sein, dass jeder Mitarbeiter mit möglichst wenigen anderen Mitarbeitern direkten Kontakt hat und immer die gleiche Gruppe in die Schicht kommt (so dass ein Mitarbeiter im Falle einer Infektion höchstens Personen aus seiner Gruppe anstecken würde).
4. Soweit es die Bedingungen zulassen, sollten alle Arbeiten, die nicht unbedingt eine direkte Anwesenheit im Hafen oder in der Marina erfordern, als Heimarbeit ausgeführt werden.
5. Es wird empfohlen, die Körpertemperatur der Mitarbeiter stichprobenartig zu kontrollieren, vorzugsweise mit kontaktlosen Thermometern.

6. Es wird empfohlen, ein obligatorisches elektronisches Platzreservierungssystem zu implementieren, um die Auslastung der Liegeplätze entsprechend aufrechtzuerhalten, damit optimale Abstände zwischen den liegenden Booten und eine optimale Anzahl von Personen, die sich zugleich im Objekt befinden, einzuhalten.
7. Wann immer es möglich ist, sollte der Funkverkehr genutzt werden, um alle Anlegeformalitäten zu regeln und die Besatzungen auf die im Hafen oder in der Marina geltenden sanitären Sicherheitsvorschriften hinzuweisen.
8. Es wird empfohlen, ein elektronisches Gästeregister für maximal 14 Tage einzuführen, um Informationen zu sammeln, die zur Feststellung eines möglichen Kontakts mit einer infizierten Person erforderlich sind (Vor- und Nachnamen von Besatzungsmitgliedern, Telefonnummern, Datum der An- und Abreise aus dem Objekt).
9. Kunden des Yachthafens oder der Marina können angehalten werden, per Überweisung, mit kontaktloser Karte oder in einer anderen Form zu zahlen, die kein Berühren von Bargeld oder PIN-Pad erfordert.

C. BETRIEB VON MARINAS UND DIENSTLEISTUNGSTELLEN

10. Wenn die Form des Objekts es zulässt, sollten Fußgängerströme in eine Richtung ausgewiesen und entsprechend markiert werden.
11. Die Besatzungen von Yachten, die über Toiletten mit Fäkalientanks verfügen, können angehalten werden, diese anstelle der Toiletten im Objekt zu benutzen.
12. Anlegen, Betanken, Abpumpen der Fäkalien und andere Dienstleistungen sollten, wenn möglich, vom Hafenspersonal und den Servicestellen ohne Anwesenheit der Besatzung vorgenommen werden.
13. Wenn es möglich ist, sollten für Charterdienstleistungen separate Stege vorgesehen werden.