

## Wir heißen Sie **Herzlich Willkommen** bei uns auf dem Hofgut Algertshausen!

Sehr geehrte Gäste,

wir hoffen, Ihnen und Ihren Liebsten geht es gut. Die Coronakrise hat vieles verändert und uns zum Nachdenken gebracht. Selbstverständliches scheint plötzlich nicht mehr gewiss. Uns ist bewusst geworden, wie sehr uns Alltägliches fehlt. Eine herzliche Begrüßung mit Händedruck, eine Umarmung, ein Besuch bei Freunden oder Familie, eine Geschäftsreise, der Besuch im Restaurant oder im Hotel - all das vermissen wir. Langsam kehrt aber auch eine gewisse Normalität zurück, die zwar nicht der Alten gleicht, aber eine Neue ist.

Wir freuen uns, dass wir Sie auf unserem Hofgut wieder empfangen dürfen. In den vergangenen Wochen haben wir uns intensiv auf diesen Schritt vorbereitet. Dazu haben wir ein umfassendes Schutzkonzept für unseren Hotel-, Restaurant- und Tagungsbereich ausgearbeitet. Die Mitarbeiter\*innen freuen sich sehr darauf, Sie wieder bei uns zu begrüßen. Dafür setzen wir uns mit aller Kraft ein, Ihnen während Ihres Aufenthaltes bei uns größtmögliche Sicherheit bei gleichzeitig höchstmöglichem Komfort zu bieten. Dabei ist es leider unumgänglich, dass die Maßnahmen auch gewisse Angebotseinschränkungen zur Folge haben, zum Beispiel in den Bereichen Gastronomie oder Meetings & Events. Wir bitten Sie dafür um Verständnis und Ihre Unterstützung.

Lassen Sie uns **gemeinsam mithelfen**, uns selbst und unsere Mitmenschen durch **umsichtiges Handeln** zu schützen!

Ihre Gesundheit, wie auch die unserer Mitarbeitenden und Partner, genießt bei uns zu jeder Zeit und in allen Belangen oberste Priorität. Das gehört zum Leistungsversprechen unseres Hauses.

Bereits seit Beginn und Ausbreitung der Corona-Pandemie setzen wir Maßnahmen in den Bereichen Prävention, Hygiene und Schutz konsequent um. Die Einhaltung der Hygieneregeln gilt selbstverständlich für alle unsere Mitarbeiter\*innen– ob im Verwaltungsbereich, in der Hotelküche, im Service oder der Reinigung. Die Mitarbeiter\*innen des Augustinum werden gezielt geschult, um festgelegte Standards in allen Bereichen umzusetzen. Die Einhaltung wird durch Direktion und Geschäftsführung strengstens überwacht. Wir stützen uns dabei auf die Empfehlungen des TÜV Süd und die Vorgaben der Landes- und Bundesregierung. Zudem befinden wir uns im permanenten Austausch mit den zuständigen lokalen Behörden und setzen aktuell mindestens die Maßnahmen im Folgenden um.

Diese Maßnahmen funktionieren nur, wenn wir auch auf **Ihre Unterstützung** bauen dürfen!



## Corona Ampel Bayern



**Corona-Strategie**  
Bayern

bayern.de

**Generell:** Mindestabstand 1,5 m und Hygieneregeln beachten

**7-Tage-Inzidenz über 50:**

- Private Feiern und Kontakte werden auf max. 5 Personen oder 2 Haushalte begrenzt.
- Sperrstunde, Alkoholverkaufsverbot an Tankstellen sowie Alkoholverbot auf öfftl. Plätzen ab 22 Uhr

**7-Tage-Inzidenz über 35:**

- Private Feiern und Kontakte werden auf max. 10 Personen oder 2 Haushalte begrenzt.
- Sperrstunde, Alkoholverkaufsverbot an Tankstellen sowie Alkoholverbot auf öfftl. Plätzen ab 23 Uhr
- Maskenpflicht, wo Menschen dichter bzw. länger zusammenkommen: z. B. Fußgängerzonen, öffentl. Gebäude, Schulen, Veranstaltungen (auch für Zuschauer bei sportlichen Veranstaltungen)

**7-Tage-Inzidenz unter 35:**

- Kontaktbeschränkung: 10 Personen oder 2 Haushalte im öffentl. Raum
- Veranstaltungen: max. 100 Teilnehmer drinnen bzw. 200 draußen (Spezialregelungen für Kultur, Sport, Gottesdienste und Versammlungen)
- Maske: bei besonderer Anordnung (z. B. ÖPNV, Schulen, Krankenhäuser, Gastronomie) und wenn Mindestabstand (1,5 m) nicht eingehalten werden kann

<https://www.tvbayernlive.de/mediathek/video/corona-ampel>

<https://www.tvbayernlive.de/mediathek/video/corona-regeln-in-bayern>

## RKI – Kontaktliste – zwingend Notwendig vor Tagungsbeginn

Um die Nachverfolgbarkeit von Infektionsketten zu gewährleisten, sind wahrheitsgemäße Kontaktdaten (insbesondere Kontaktinformationen und Aufenthaltszeitraum) unerlässlich. Gastronomen, Hotelbetreiber und Veranstalter haben daher die Pflicht zur Erfassung der Daten (Namen und Vornamen, eine sichere Kontaktinformation, z.B. Telefonnummer, E-Mail-Adresse oder Anschrift, sowie der Zeitraum des Aufenthaltes). Die Dokumentation ist so zu verwahren, dass Dritte sie nicht unbefugt einsehen können und die Daten vor unrechtmäßiger Verarbeitung und vor unbeabsichtigtem Verlust oder unbeabsichtigter Veränderung geschützt sind. Die Daten sind nach Ablauf eines Monats zu löschen. Ergänzend werden die Gaststättenbetreiber aufgefordert, durch Plausibilitätskontrollen dazu beizutragen, dass angeordnete Gästelisten richtig und vollständig geführt werden.

Bei Pflichtverletzung droht ein **Bußgeld** in Höhe von **1.000 Euro**.

Wenn **Gäste falsche persönliche Angaben** auf angeordneten Gästelisten in Restaurants usw. machen, droht ein Bußgeld in Höhe von in der Regel bis zu **250 Euro**.

## Tagungsbereich

### Raumlayout

- ✓ 5er Gruppen ohne Mindestabstand
- ✓ Abstand von 1,5 Metern von 5er Gruppe zu 5er Gruppe
- ✓ Konferenzgetränke werden im Tagungsbereich pro Gast eingedeckt
- ✓ Tagungsmaterial wird pro Teilnehmer am Platz vorbereitet

### Tagungsverlauf

- ✓ Flipchart, Pinnwand und Moderationskoffer werden nur vom Trainer genutzt
- ✓ Eigenes Stifteset für den Trainer
- ✓ Die Verwendung gemeinsam genutzter Gegenstände soll vermieden werden
- ✓ Gruppenarbeit nur eingeschränkt unter Einhaltung der Mindestabstände

### Hygiene und Desinfektion

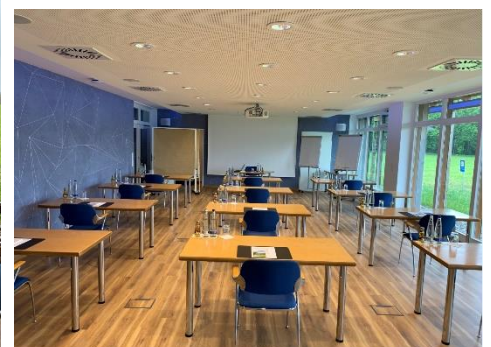
- ✓ **Maskenpflicht** im ganzen Hofgut, auf Wunsch an der Rezeption verfügbar
- ✓ Das Tragen von **Masken** ist Pflicht überall wo die 1,5m Mindestabstand nicht eingehalten werden können, oder man länger in einem geschlossenen Raum sitzt. Dies gilt auch im Tagungsraum am Platz und im Kaminzimmer
- ✓ Desinfektionsmittel in jedem Tagungsraum
- ✓ Aufsteller für Verhaltens-Regelungen nach DEHOGA und TÜV Süd Empfehlung
- ✓ Standardisierte Grundreinigung und zusätzlich Flächendesinfektion der Tische und Stühle während jeder Pause, vor und nach jeder Tagung inkl. Dokumentation

### Lüftung

- ✓ Vor jeder Tagung
- ✓ Während jeder Pause
- ✓ mind. 15 Minuten Durchzug
- ✓ Empfehlung nach 45 Minuten 15 Minuten Lüftung (Durchzug)
- ✓ ab November CO2 Monitoring im jedem Tagungsraum

### Pause

- ✓ Bei Bedarf versetzte Pausenzeiten
- ✓ Pausenbereich im Seminar-Foyer, Restaurant oder im Außenbereich
- ✓ Verpflegung:
  - Jeder Gast bekommt seine Einzelportion auf einem kleinen Teller abgedeckt serviert, z.B. eine Sorte Obst im Glas, Pikantes Hörnchen oder Brioche, ein Stück Kuchen etc.
  - Heißgetränkesservice





## WC-Bereich

- ✓ WC-Bereich kann nur einzeln betreten werden (rot / grün Schieber)
- ✓ Wenn möglich Nutzung der Zimmertoiletten (bei Übernachtung)
- ✓ standardisierte Grundreinigung und zusätzlich Flächendesinfektion inkl. Dokumentation
- ✓ stündliche Reinigung der öffentlichen Toiletten (07.00 – 18.00 Uhr)
- ✓ Aushang für Verhaltens-Regelungen nach DEHOGA und TÜV Süd Empfehlung (z.B. richtiges Händewaschen)
- ✓ Handdesinfektionsspender
- ✓ Papierhandtücher

## Hotelzimmer

- ✓ Desinfektionstaschen für der Zimmerschlüssel
- ✓ nach jeder standardisierten Grundreinigung zusätzliche Desinfektion von allen Lichtschaltern, Telefon, Griffen und Oberflächen des Zimmers inkl. Dokumentation
- ✓ Zusatzausstattung der Zimmer mit Handdesinfektionsspendern
- ✓ Separate Desinfektion des Sanitärbereichs inkl. WC-Siegel
- ✓ Separate Desinfektion von Fernbedienungen inkl. Desinfektionstasche
- ✓ Nicht wasch- oder desinfizierbare Gegenstände werden aus den Zimmern entfernt und sind auf Nachfrage am Empfang erhältlich
- ✓ kritische Materialien (Tagesdecken, Woldecken) wurden aus den Zimmern entfernt und sind auf Nachfrage am Empfang erhältlich
- ✓ Hotelinformationen und Verhaltensregeln liegen foliert auf den Zimmern aus und werden nach jeder Abreise desinfiziert
- ✓ Lüften der Zimmer während der gesamten Reinigungszeit mit komplett geöffnetem Fenster (nicht gekippt!) – wo es möglich ist mit Durchzug
- ✓ Reinigungspersonal arbeitet mit Mund-Nasen-Schutz und Handschuhen
- ✓ Nach Möglichkeit werden die Zimmer erst 24h nach Abreise gereinigt



## Restaurant

- ✓ Tische werden mit einem Mindestabstand von 1,5m von Gruppe zu Gruppe gestellt
- ✓ Bis zu 5 Personen dürfen an einem Tisch sitzen **ohne Mindestabstand**
- ✓ Am Tische keine **Maskenpflicht**
- ✓ Beim Verlassen des Tisches **Maskenpflicht**
- ✓ Bewirtung findet am Tisch statt (Getränke werden serviert)
- ✓ Keine freie Platzwahl, Gäste / Gruppen werden an Tischen platziert
- ✓ Keine Selbstbedienung
- ✓ Kein Barservice an der Theke (Getränke werden serviert)
- ✓ Markierung der Laufwege (Eingang / Ausgang) für die Gäste
- ✓ Standardisierte Grundreinigung der Tische und Stühle
- ✓ nach jeder Grundreinigung zusätzliche Flächendesinfektion der Stühle und Tische
- ✓ separat abgepackte Verbrauchsartikel (Salz / Pfeffer / Zucker / Milch etc.)
- ✓ Verwendung von hochwertigen Einmalservietten und Tischsets, keine Verwendung von Tischwäsche jeglicher Art
- ✓ Langes Lüften der Gastronomieräume vor und nach den Mahlzeiten, sowie während der Mahlzeiten
- ✓ Ständige Flächendesinfektion der Türgriffe und Handläufe mit Dokumentation
- ✓ Desinfektionsmittelspender an Ein- und Ausgängen
- ✓ Nicht wasch- oder desinfizierbare Gegenstände wurden entfernt
- ✓ Immer wenn es das Wetter zulässt: Nutzung der Außengastronomie (Terrassen)
- ✓ Bei Bedarf Verlängerung der Mittagsessenszeit und evtl. Gruppeneinteilung für Essenszeiten
- ✓ Tagungsgruppen bekommen einen festen Platz für die ganze Tagungsaufenthalt zugewiesen (Frühstück / Mittag / Abend)
- ✓ Keine Sperrstunde bei einem Inzidenzwert unter 35 Personen auf 100.000 Einwohner
- ✓ Sperrstunde um 23:00 Uhr bei einem Inzidenzwert ab 35 bis 50 Personen auf 100.000 Einwohner
- ✓ Sperrstunde um 22:00 Uhr bei einem Inzidenzwert ab 50 Personen auf 100.000 Einwohner



## Frühstück

- ✓ Bei Kleingruppen (bis 10 Personen) wird das Frühstück jedem Gast einzeln am Tisch abgepackt oder gedeckelt serviert
- ✓ Bei größeren Gruppen Frühstücksbuffet - keine Selbstbedienung – nur Ausgabe durch eine Servicekraft oder einem Koch
  
- ✓ Wurst- und Käseplatte
- ✓ Marmeladen und abgepackte Butter
- ✓ Brötchen und Croissant im Körbchen
- ✓ Joghurt, Eierspeisen und Obstsalat
- ✓ Diverse Müslisorten

## Mittagessen

- ✓ Bei Kleingruppen (bis 10 Personen) wird Vorspeise oder Suppe, Hauptgang wird serviert
- ✓ Bei größeren Gruppen Business-Buffer aber keine Selbstbedienung – nur Ausgabe durch eine Servicekraft oder einem Koch

## Abendessen

- ✓ Serviertes 3-Gang Menü am Abend
- ✓ Vorspeise wird serviert
- ✓ Hauptgericht wird serviert
- ✓ Dessert wird serviert

Alle Speisen werden abgepackt oder gedeckelt serviert.

