

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!



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**.

Übernachtungen

Jeder Gast, ob touristisch, geschäftlich oder zu Fortbildungszwecken, ist herzlich Willkommen.

Maskenpflicht

Innerhalb des Gebäudes besteht eine FFP2-Masken Tragepflicht.

COVID 19 – Antigen Schnelltestung

Es besteht die Möglichkeit sich im Hofgut Algertshausen, von geschultem Personal, testen zu lassen.

Jeder Gast hat beim Betreten des Hofguts einen Nachweis eines negativen Corona Test zu erbringen:

- ✓ Antigen Schnellest (maximal 24h), Testung vor Ort möglich
- ✓ PCR Test (maximal 48h)
- ✓ Selbsttest nur im Hofgut unter Aufsicht vom Personal
- ✓ Nachweis einer vollständig genesenen CoV-2 Erkrankung mittels eines PCR-Tests welche mindestens 28 Tage und höchstens sechs Monate zurück liegt
- ✓ Nachweis einer vollständigen Impfung mit einem in der EU zugelassenen Impfstoffs wobei die abschließende Impfung mindestens 14 Tage vergangen sein muss

Bei mehrtägigen Tagungen empfehlen wir täglich einen negativen Corona-Test vorzulegen.

Touristische Gäste müssen beim Betreten und alle 48h einen negativen Corona Test vorlegen.

Tagungsbereich

Raumlayout

- ✓ Abstand von 1,5 Metern von Person zu Person
- ✓ Konferenzgetränke werden im Tagungsbereich pro Gast eingedeckt
- ✓ Tagungsmaterial wird pro Teilnehmer am Platz vorbereitet

Tagungsverlauf

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

Hygiene und Desinfektion

- ✓ **Maskenpflicht (FFP2)** 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)
- ✓ CO2 Monitoring im jedem Tagungsraum



Pause

- ✓ Bei Bedarf versetzte Pausenzeiten
- ✓ Pausenbereich im Seminar-Foyer, Restaurant oder im Außenbereich
- ✓ Verpflegung:
 - abgedeckte oder Einzelportionen für jeden Gast,
z.B. eine Sorte Obst im Glas, Pikantes Hörnchen, Brioche, ein Stück Kuchen
 - Heißgetränkesservice an der Bar

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 Person zu Person gestellt
- ✓ Standard eine Person pro Tisch
Auf Wunsch der Tagungsgruppe können Tischgemeinschaften analog der geltenden Kontaktbeschränkungen gebildet werden.
Dies muss zwingend vorab angemeldet werden, damit das Tischsetup angepasst werden kann.
Über 35 => maximale Gruppengröße von 5 Personen und maximal 2 Hausstände
Unter 35 => maximale Gruppengröße von 10 Personen und maximal 3 Hausstände
- ✓ Am Tische keine **Maskenpflicht**
- ✓ Beim Verlassen des Tisches **Maskenpflicht (FFP2)**
- ✓ Bewirtung findet am Tisch statt (Getränke werden serviert)
- ✓ Keine freie Platzwahl, Gäste / Gruppen werden an Tischen platziert
- ✓ 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
- ✓ Verwendung von Tischwäsche nur am Abend
- ✓ 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 Außengastronomiefläche (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
- ✓ Öffnungszeitraum zwischen 07:30 - 21:00 Uhr bei einem Inzidenzwert ab 35 bis 100
- ✓ Ab einem Inzidenzwert über 100 ist die Gastronomie geschlossen



Frühstück

- ✓ Bei Kleingruppen (bis 8 Personen) wird das Frühstück jedem Gast einzeln am Tisch abgepackt oder gedeckelt serviert
- ✓ Bei größeren Gruppen (ab 8 Personen) 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

- ✓ Business-Buffer - keine Selbstbedienung - nur Ausgabe durch eine Servicekraft oder Küchenpersonal
- ✓ Getränkeservice am Sitzplatz

Abendessen

- ✓ Abend 3-Gang Menü – wird serviert –
- ✓ Getränkeservice am Sitzplatz
- ✓ Keinen Barservice

Außergastronomie (ab dem 07.06.2021)

- ✓ FFP2 Tragepflicht im Innen- & Außenbereich (außer am Platz)
- ✓ Negativer Corona Nachweis (ab einen Inzidenzwert von 35)
- ✓ Vorabreservierung notwendig (Anzahl der Gäste und Kontaktdatenerfassung)
- ✓ Mindestens 1,5m Abstand von Tisch zu Tisch (Gruppe zu Gruppe)
- ✓ Über 35 => maximale Gruppengröße von 5 Personen und maximal 2 Hausstände
- ✓ Unter 35 => maximale Gruppengröße von 10 Personen und maximal 3 Hausstände
- ✓ Für Genesene und vollständig geimpfte zählen die Kontaktbeschränkungen nicht.
- ✓ A la carte Bereich geöffnet zwischen 11:00 – 14:00 Uhr

