



Haus der bayerischen  
Landwirtschaft Herrsching

# **Schutz- und Hygienekonzept für sichere Bildungs- und Tagungsaktivitäten in Corona-Zeiten**

Ihr Bildungs- und Tagungshaus  
am Ammersee

Herrsching, April 2022

## Inhaltsverzeichnis

Schutz- und Hygienekonzept für sichere Bildungs- und Tagungsaktivitäten in Corona-Zeiten .....	1
1. Allgemeine Hinweise .....	3
1.1 Betreten und Aufenthalt im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching .....	3
1.2 Wichtige Maßnahmen im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching .....	3
2. Maßnahmen in den Arbeitsbereichen .....	4
2.1 Rezeption und Verwaltung .....	4
2.3 Hausreinigung.....	5
2.4 Küche .....	5
2.5 Service .....	6
2.6 Lieferanten und Handwerker .....	6
3. Meldepflicht .....	6
4. Informationshinweise.....	6

## 1. Allgemeine Hinweise

Herzlich Willkommen im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching!  
Ihre Gesundheit und der Erfolg Ihrer Veranstaltung sind uns wichtig – auch bzw. gerade in Zeiten der Corona-Pandemie.

Das Corona-Virus ist von Mensch zu Mensch übertragbar. Die Hauptübertragungswege finden über Tröpfcheninfektion und Aerosole in der Luft statt. Mit einer guten persönlichen Hygiene und der Einhaltung von Schutzmaßnahmen lässt sich die Ansteckungsgefahr signifikant reduzieren.

### **Allgemeine Regeln zur guten Hygienepraxis sind unter anderem:**

- das Vermeiden von Handkontakten
- das regelmäßige Händewaschen mit Seife bzw. die Nutzung von Desinfektionsmitteln
- das Vermeiden des (gewohnheitsmäßigen) Berührens von Augen, Mund und Nase
- das hygienische Husten und Niesen in die Armbeuge
- **das Abstandhalten von 1,50 m**
- die Verwendung von Einweg-Taschen- und Handtüchern
- **regelmäßiges, mindestens stündliches Lüften in geschlossenen Räumen**

### 1.1 Betreten und Aufenthalt im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching

Damit Veranstaltungen im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen ab dem 03. April bei uns stattfinden können und Sie sich bei uns wohlfühlen, haben wir folgende Empfehlungen für Sie:

- Das freiwillige Testen vor Anreise
- Das Tragen einer Maske (FFP2- oder medizinische Maske) im öffentlichen Bereich
- Das Einhalten eines Abstandes auf Verkehrswegen, im Tagungsraum und Speisesaal

Vor der Anreise und während des Aufenthalts im Haus der bayerischen Landwirtschaft haben sich die TeilnehmerInnen rechtzeitig durch den Veranstalter und jederzeit über die Homepage des HdbL Herrsching über Zutritts- und Teilnahmeverbote, Abstandsregelungen und Hygienevorgaben in Form dieses Hygienekonzeptes zu informieren.

### 1.2 Wichtige Maßnahmen im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching

- Im Eingangsbereich und in gemeinschaftlich genutzten Räumen, z.B. in den Speisesälen sind Desinfektionsmittelspender bereitgestellt. Die in den öffentlichen Toiletten bereitgestellte Handseife enthält eine Desinfektionskomponente.

- In Wartebereichen sind Abstandshinweise auf dem Boden angebracht.
- Sauna und Fitnessraum sind zur Vorsorge geschlossen
- Gäste werden per Aushang darauf hingewiesen, dass sie bei Vorliegen von Erkältungssymptomen jeglicher Schwere oder bei Fieber das Haus nicht betreten dürfen und Veranstaltungen fernbleiben müssen.  
Für den Fall einer Erkrankung eines Gastes während des Aufenthaltes, wird dieser isoliert und ein Arzt sowie die Gesundheitsbehörden werden involviert.  
Ein separates Zimmer wird zur Verfügung gestellt.
- MitarbeiterInnen des Hauses der bayerischen Landwirtschaft unterziehen sich freiwilligen Selbsttests. Sie sind zudem angehalten, auf vermeidbare Kontakte mit den Gästen zu verzichten und im direkten Gästekontakt eine medizinische oder FFP2- Gesichtsmaske zu tragen.

## 2. Maßnahmen in den Arbeitsbereichen

### 2.1 Rezeption und Verwaltung

- Bereitstellung eines kontaktlosen Desinfektionsspenders im Eingangsbereich und an der Rezeption.
- Jeder Gast erhält ein Merkblatt über zu beachtende Corona-Verhaltensregeln im Haus der bayerischen Landwirtschaft Herrsching.
- Für wartende Gäste wird ausreichend Platz berücksichtigt und durch Bodenmarkierungen signalisiert.
- Der Empfangstresen wird regelmäßig desinfiziert.
- Zimmerschlüssel werden nach jeder Rückgabe desinfiziert und nur mit Handschuhen oder desinfizierten Händen ausgehändigt. Die Rückgabe erfolgt über den Einwurf links am Rezeptionstresen.
- Kontaktloses Bezahlen wird bevorzugt. Nach Benutzung werden das EC-Gerät sowie der genutzte Stift desinfiziert.
- Im Empfangsbereich wird möglichst oft gelüftet, mindestens stündlich.
- Das Empfangspersonal trägt mindestens eine medizinische-Maske.

## 2.2 Seminararbeit und Seminarräume

- Wir empfehlen Ihnen die gemeinsame Nutzung von Gegenständen zu vermeiden. Das bedeutet:
  - Laptop und Beamer sollten nur vom Seminarleiter bzw. einer beauftragten Person bedient werden.
  - Bei moderierten Einheiten sind Moderationskarten und -stifte vorab an die TeilnehmerInnen auf den Tischen zu verteilen und zwischen den TeilnehmerInnen nicht zu tauschen.
- Jeder Seminarraum hat einen Aushang mit Empfehlungen zur sicheren Seminararbeit.
- Wir empfehlen **möglichst oft zu lüften, mindestens stündlich**. Dazu alle Fenster vollständig öffnen, um die komplette Raumluft auszutauschen. Wir empfehlen, auch in den Seminarräumen mit Lüftungsanlage in den Pausen stoß zu lüften.

## 2.3 Hausreinigung

- Öffentliche Bereiche und sanitäre Anlagen werden mindestens 2-mal täglich gereinigt und desinfiziert, insbesondere Türklinken, Treppengeländer und Ablagen.
- Nach jeder Übernachtung eines Gastes werden alle Tür- und Fenstergriffe, Schränke, Oberflächen, Lichtschalter etc. in den Zimmern gründlich gereinigt und gelüftet.
- Der Seminarraum wird täglich gründlich gereinigt und gelüftet
- Das Reinigungspersonal trägt medizinische Masken.

## 2.4 Küche

- Eine medizinische Maske ist in allen Bereichen der Küche und Speiseausgabe zu tragen.
- Vor Arbeitsbeginn und nach Pausen ist eine gründliche Handhygiene vorzunehmen.
- Es wird darauf hingewiesen, dass die für den Arbeitseinsatz erforderlichen Arbeitsmaterialien – soweit möglich – personalisiert werden, um einen Austausch untereinander zu vermeiden. Nach Arbeitsende ist für die Reinigung und Desinfektion der Arbeitsmaterialien zu sorgen.
- Die Arbeitsräume werden möglichst oft gelüftet, mindestens stündlich.

## 2.5 Service

- In Speisesaal und Cafeteria werden kontaktlose Desinfektionsspender bereitgestellt.
- Getränke erhalten die Gäste an der Getränketheke von unserem Servicepersonal.
- Den Gästen werden Abräumwägen bereitgestellt. Alternativ bleibt benutztes Geschirr am Platz stehen und wird von der Servicekraft abgeräumt, sobald der Gast den Tisch verlassen hat.
- Die Tische werden nach jedem Gast gereinigt, desinfiziert und neu eingedeckt.
- Im Speisesaal wird mindestens stündlich und nach Möglichkeit zwischen verschiedenen Gruppen gelüftet.
- Das Servicepersonal trägt mindestens einen direkten Gästekontakt.

## 2.6 Lieferanten und Handwerker

- Der Zutritt betriebsfremder Personen wird auf das erforderliche Minimum beschränkt.

## 3. Meldepflicht

- Bei Krankheitssymptomen oder einer bestätigten Infektion mit dem Coronavirus muss die Betriebsleitung des Hauses der bayerischen Landwirtschaft Herrsching über den Empfang unverzüglich informiert werden.

## 4. Informationshinweise

Weitere aktuelle Informationen zu aktuellen Vorgaben/Verordnungen entnehmen Sie bitte unter anderem den folgenden Informationsquellen:

<https://www.stmgp.bayern.de/coronavirus/>

<https://www.verkuendung-bayern.de/baymb/2020-683>

<https://www.lk-starnberg.de/index.php?NavID=613.4884.1>

April 2022



Simone Ettl  
Betriebsleiterin