



SCHOCHENHOF
Dieter u. Johanna Bär GbR
Schochenhof 28
87724 Ottobeuren

Tel.: (49) 08332 2809298
www.schochenhof.info

Unser Hygienekonzept nach Vorgaben des Corona-Pandemie Hygienekonzeptes Beherbergung der Bayerischen Staatsregierung vom Oktober 2021

Organisatorisches

- Gäste werden über allg. Hygienemaßnahmen im Vorfeld schriftlich und am Anreisetag informiert. Alternativ können Gäste sich die Hygieneregeln als PDF von unserer Website herunterladen.
Bei Nichteinhalten der Regeln kann von der Möglichkeit der vorzeitigen Vertragsbeendigung Gebrauch gemacht werden.
- Sie werden vor Anreise darauf hingewiesen, dass für Personen,
 - die in den letzten 14 Tagen Kontakt zu COVID-19-Fällen hatten oder
 - mit unspezifischen Allgemeinsymptomen und respiratorischen Symptomen jeder Schweredie Anreise nicht gestattet ist.
- Sollten Gäste während des Aufenthalts Symptome entwickeln, haben sie sich unverzüglich zu isolieren und dürfen Gemeinschaftsräumlichkeiten nicht mehr betreten. Sie haben uns so rasch wie möglich zu kontaktieren und den Aufenthalt zu beenden.
- Unsere Mitarbeiter wurden im Umgang mit Mund-Nase-Bedeckung, zu allgemeinen Hygienevorschriften und zum richtigen Händewaschen geschult.
- Die allgemeinen Hygieneregeln sind sichtbar angebracht. Beim Checkin werden die Gäste nochmal im Detail über die betrieblichen Abläufe informiert

Generelle Sicherheits- und Hygieneregeln

- Jede Wohneinheit verfügt über eine eigene Sanitäreinrichtung.
- Vermieter, Mitarbeiter und Gäste müssen in Gemeinschaftsbereichen eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Ausgenommen sind weitläufige Außenbereiche.
- Gästen und Mitarbeitern werden ausreichend Waschgelegenheiten, Flüssigseife, kochbare Handtücher im Zimmer bereitgestellt. Ein Handdesinfektionsmittel steht im Gästeflur auf der Theke.
- Unser Parkplatzkonzept sieht einen fest zugeordneten, separaten Stellplatz je Wohneinheit vor.
- Wäschereinigung (z.B. Tisch- und Bettwäsche) erfolgt unter Beachtung des Arbeitsschutzstandards und der Hygienestandards. (Kochwäsche oder 60°-Intensiv mit Zugabe von Waschdesinfektionsmittel)

Betrieblicher Ablauf

- Für die Unterbringung von Einzelpersonen, einem oder mehreren Haushalten in den Ferienzimmern gelten jeweils die aktuellen Regeln. Da diese sich aktuell sehr kurzfristig ändern, verweisen wir auf die Informationsplattform des Bayerischen Staatsministeriums: <https://www.verkuendung-bayern.de/service/info-dienst/anmelden/> (Gesundheit & Pflege)
- Beim Check-in werden die Kontakte zwischen dem Vermieter und seinen Mitarbeitern einerseits und Gästen andererseits sowie der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen (z. B. Stifte, Meldescheine) auf das Notwendige beschränkt. Nach jeder Benutzung erfolgt eine Reinigung oder Auswechslung dieser.
- Bei der Reinigung der Wohneinheit werden die geltenden Hygiene- und Reinigungsstandards konsequent eingehalten.
- Der Einsatz von Gegenständen in den Wohneinheiten, die von einer Mehrzahl von Gästen benutzt werden (z. B. Stifte, Magazine, Zeitungen, Tagesdecken, Kissen), sind auf ein Minimum reduziert und so gestaltet, dass nach jeder Benutzung eine Reinigung oder Auswechslung erfolgt.
- Für Besuche von außerhalb oder Familientreffen am Hof gelten die 3-G-Regeln: getestet – genesen - geimpft.
- Für Gäste, die nicht geimpft oder genesen sind besteht ein Testpflicht: negativer Testnachweis für Anreise und alle 72 Std. vor Ort eine Testwiederholung. Unsere Gäste können dazu auch unser Angebot für attestierte Schnelltest inkl. Testkit und Entsorgung gegen eine Aufwandsgebühr in Höhe von 10,00€ in Anspruch nehmen. Dies ist immer morgens zwischen 8:00 und 9:00 möglich.

Verpflegung / Biergarten und Gaststube

- Die Gusto-Stube / Bar bietet Sitzplatz für 12 Personen.

Generell gilt: Gäste die vollständig geimpft oder (bestätigt) vollständig genesen sind, können auch ohne aktuellen Test die Gustostube/Bar beim Biergarten nutzen. Wenn die Gäste aus unterschiedlichen Zimmern die Gaststube gleichzeitig nutzen möchten, ist dies nur für Geimpfte, vollständig Genesene oder Gäste mit aktuellen Schnelltest nicht älter als 24h (unter Aufsicht vor Ort möglich) möglich.

- Frühstück und Abendessen: jedes Zimmer verfügt über eine eigene Kaffeemaschine und eigenes Service. Für gebrauchtes Geschirr steht für jede Zimmereinheit eine Spülschüssel zur Verfügung, in die das gebrauchte Geschirr zu stellen ist. Die Geschirrschüsseln werden zum Spülservice in die „Stube“ gestellt – der Platz dafür ist gekennzeichnet. Das saubere Geschirr kommt dann ebenfalls wieder an diesen Platz zurück, so können wir einen möglichst kontaktlosen Service gewährleisten.
- Alpenrose: im Zimmer wurde eine eigene kleine Essecke eingerichtet, zur Alpenrose gehört der rote Kühlschrank auf dem Gästeflur.
- Rosmarin: Gäste aus dem Rosmarin nutzen bitte die „Stube“, hier befindet sich ebenfalls eine eigene Kaffeemaschine und ein eigener Kühlschrank
- Bergquell: im Zimmer wurde eine eigene kleine Essecke eingerichtet, zum Bergquell gehört der weiße Kühlschrank auf dem Gästeflur.
- Frühstück: wir bestücken die Kühlschränke der jeweiligen Zimmer mit Lebensmitteln (Biowurst aus eigener Herstellung, Käse, Butter, Marmelade, Joghurt...). Der Gast kann sich somit bequem und sicher wie zu Hause selber versorgen.

- Im Biergarten stehen mehrere Tischgruppen zur Verfügung. Beim Verstellen der Tische und Stühle ist darauf zu achten, dass der Mindestabstand von 1,5m eingehalten wird.
- Der Holzgrill im Biergarten kann immer nur von einer Zimmereinheit nach Absprache genutzt werden.

Hofangebot / Animation / Einkaufen am Hof

- Das Betriebsgelände darf nur gemeinsam mit einem Betriebsangehörigen betreten werden. Bei Führungen in geschlossenen Räumen ist ein Mund-Nasenschutz zu tragen.
- Nehmen Gäste an Reitangebot teil, so dürfen sie die Stallung nur in Abstimmung mit der Betriebsleitung betreten.
- Vor dem Betreten der Stallgasse müssen die Hände desinfiziert werden, beim Hantieren am Pferd und mit der Ausrüstung sind Handschuhe zu tragen oder die Hände sind unmittelbar zuvor zu desinfizieren. Einmalhandschuhe stehen in der Stallgasse zur Verfügung. Während der Vorbereitung des Pferdes sowie beim Auf- und Absteigen (Kontaktnähe zum Trainer) ist ein Mund-Nasenschutz zu tragen.
- Nach Beendigung der Reiteinheit ist die Stallanlage umgehend wieder zu verlassen.
- Die Feriengäste wurden/werden hiermit aufgeklärt, dass für die Stallungen ein erweitertes Kontakt- und Hygienekonzept besteht, da auch Einstell- und Patientenpferde und ihre Besitzer die Anlage nach Plan nutzen müssen.
- Mithilfe im geschlossenen Stall und bei der Fütterung der Tiere ist aktuell nur bedingt und mit Maske möglich. Mithilfe in den Außenställen und bei der Futterernte ist nach Absprache und in Einzelgruppen nach Anweisung möglich.
- Spielgeräte auf der Außenanlage können von den Gästen gemäß Vorgabe des Landesverbandes (im Einklang mit den aktuellen Verordnungen) nach Absprache mit dem Vermieter genutzt werden. Um den Hygienestandard einhalten zu können, werden die Spielgeräte und Kinderfahrzeuge den jeweiligen Zimmern zugeteilt und regelmäßig zwischendurch gereinigt.
- Der Hofladen mit Hofmetzgerei ist immer am Freitag von 14:00 bis 18:00 und am Samstag von 9:00 bis 13:00 geöffnet. Während dieser Ladenzeiten steht der Laden vorwiegend unserer externen Kundschaft zur Verfügung. Einkäufe unserer Gäste sind selbstverständlich an allen anderen Wochentagen immer gegen Terminvereinbarung möglich. Auch im Laden gelten die bekannten Hygienevorschriften: Abstand und FP2-Maske.

Hofeigenes Angebot außerhalb

- Die Besichtigung der Projektanlage „Günztal-Weiderind“ sowie der „Hutung Dasberg“ ist jederzeit möglich. Der erste Besuch findet immer und ausschließlich im Beisein eines Betriebsangehörigen statt.
- Wir bitten unsere Gäste, die Projektanlage und die Hutung nicht in Gruppen zu besuchen sondern immer zimmerweise.

Mit Abstand die beste Art Urlaub zu machen!

Wir hoffen auf Euer Verständnis und wünschen Euch einen angenehmen Aufenthalt bei uns!