

## **Richtlinien Corona-Pandemie bei Wiedereröffnung der Betriebe der Campusgastronomie**

**Stand 05.05.2020**

**Aktualisiert 10.06.2020**

### **Mitarbeiterrichtlinien:**

Die Betriebsanweisung Corona-Virus, sowie die Hausanweisung Nr. 1/2020 sind umzusetzen und müssen in jedem Betrieb vorhanden und den Mitarbeitern\*innen zugänglich sein.

Mitarbeiter\*innen der Campusgastronomie haben eine Mund-Nasen-Bedeckung (MNB) zu tragen, bei Gästekontakt (z.B. Kassentätigkeiten, Essenausgabe, Einweisungen etc.) und wenn der Mindestabstand von 1,50m beim Arbeiten mit Kollegen\*innen nicht eingehalten werden kann, sowie beim Betreten von öffentlichen Bereichen in der Universität und den Hochschulen. In besonderen Fällen kann vom Vorgesetzten angewiesen werden ein Gesichtsvisor zu tragen.

Jeder Beschäftigte hat von der Geschäftsleitung zwei Mund-Nasen-Bedeckungen zur Verfügung gestellt bekommen. Auch private Mund-Nasen-Bedeckungen dürfen getragen werden. Mitarbeiter\*innen mit Gästekontakt und wenn der Mindestabstand von 1,50m beim Arbeiten nicht eingehalten werden kann, bekommen bei Bedarf weitere MNB zur Verfügung gestellt. Die Betriebsanweisung Corona Virus mit Anwendungsbereich „Umgang mit einer Mund-Nasen-Bedeckung (MNB) oder Medizinischen Mund-Nasen-Schutzmaske (MNS)“ muss zwingend beachtet werden. Die MNB ist eine persönliche Schutzausrüstung und daher von jedem/r Mitarbeiter\*in selbst zu reinigen.

### **Schulung der Beschäftigten:**

Jede/r Einrichtungsleiter\*in ist verpflichtet seine/ihre Mitarbeiter\*innen ausreichend und umfangreich über das aktuelle Corona-Hygienekonzept vor der Arbeitswiederaufnahme und bei Änderungen zu unterrichten und zu prüfen, dass die angewiesenen Richtlinien und Maßnahmen auch umgesetzt werden. Dies ist zu dokumentieren (mit Datum und Unterschrift) und im Ordner abzuheften!

### **Allgemeine Richtlinie:**

Jegliches Geschirr muss in der Spülmaschine gereinigt werden. Eine manuelle Reinigung ist momentan nicht gestattet.

Automatenoberflächen sollten mind. 2x täglich mit einer Seifenlauge gereinigt werden (der Ablauf ist mit dem Automatenbeauftragten Hr. Kieslich zu klären). Außerdem ist die Betriebsanweisung Corona-Virus /VENDING zu beachten.

Da mit einem erhöhten Müllaufkommen zu rechnen ist, müssen die Abfallbehälter regelmäßig und bei Bedarf geleert werden. Die Mülleinwurf-Deckel sind mehrmals täglich innen und außen zu desinfizieren.

Aufzüge dürfen nur alleine benutzt werden, außer der erforderliche Mindestabstand von 1,50m kann eingehalten werden.

### **Umgang mit Gästen:**

Vor Betreten des Betriebes müssen die Gäste (mit Aushängen) darauf hingewiesen werden, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung oder von Fieber eine Bewirtung nicht gestattet ist.

Außerdem sind die Gäste über das Einhalten des Abstandgebots von mindestens 1,50m und über die Reinigung der Hände zu informieren. Dazu werden Handwaschbecken in jeder Einrichtung zur Verfügung gestellt bzw. wird mit einem Hinweisschild auf das nächste Gäste-WC hingewiesen. Jeder Gast muss sich die Hände desinfizieren, dazu werden mobile Desinfektionsspender aufgestellt. Die Einhaltung der Vorgaben ist durch die Einrichtungsleitung sicher zu stellen.

Jeder Gast muss eine Mund-Nasen-Bedeckung tragen. Sollte sich ein Gast weigern, darf dieser nicht bedient werden. Die Einhaltung ist durch die Einrichtungsleitung zu kontrollieren.

Es ist darauf zu achten, dass nach Möglichkeit die Räume regelmäßig gelüftet werden.

Kontakt mit Gästen ist auf ein Minimum zu reduzieren.

Es darf nur noch Bargeldlos bezahlt werden. Gästen (welche eine Anwesenheitsberechtigung nachweisen können) ist eine Gästekarte auszuhändigen (gegen 10,00€ Pfand, dieses darf bar kassiert werden).

Alle Produkte müssen verpackt werden, z.B. Snacks in perforierten Tüten, Salate als „to go“ in Einmalverpackungen, Schöpfgerichte in Henkelmännern etc. Es darf nur Einmalbesteck ausgegeben werden.

Es darf kein Mehrweggeschirr ausgegeben werden! Auch keine Tassen und Gläser an den Kaffeestationen.

Senf, Ketchup, Salatdressing, Milch, Zucker etc. darf nur in Portionspackungen ausgegeben werden.

Es dürfen bis auf weiteres keine Serviettenspender benutzt werden. Die Servietten müssen mit dem Essen ausgegeben werden.

Flächen, mit welchen die Gäste in Kontakt kommen, wie z.B. Vitrinen, Tablett Rutschen, Kassensarbeitsplätze etc. sind mehrmals täglich desinfizierend zu reinigen (Zwischenreinigung mit Schnelldesinfektion Neoform K Sprint; Reinigung mit Desinfektionsreiniger Neoform K plus).

### **Umgang mit Lieferanten/Dritte (Handwerker, Kundendienst, externes Reinigungspersonal):**

Vor Betreten des Betriebes müssen die Lieferanten (mit Aushängen) darauf hingewiesen werden, dass bei Vorliegen von Symptomen einer akuten Atemwegserkrankung oder von Fieber kein Zutritt gestattet ist.

Außerdem sind Lieferanten/Dritte über das Einhalten des Abstandgebots von mindestens 1,50m zu informieren. Jeder Lieferant muss eine MNB tragen. Die Einhaltung der Vorgaben ist durch die Einrichtungsleitung sicher zu stellen.

Sollten die Hygienemaßnahmen von Lieferanten/Dritte nicht eingehalten werden, informieren Sie bitte den Einkauf und die Abteilung Campusgastronomie.

Bitte achten Sie speziell bei der Warenannahme zwingend auf den 1,50m Abstand und tragen Sie eine MNB.

Nach dem Verräumen der angelieferten Ware bzw. der Warenannahme müssen zwingend die Hände gereinigt werden.

Externe Dienstleister (z.B. Handwerker, Kundendienstmitarbeiter, Reinigungskräfte) müssen beim Betreten jeder Einrichtung die Hände desinfizieren.

Es ist zwingend darauf zu achten, dass Dritte nicht die Personaltoiletten benutzen. Weisen Sie diese auf die öffentlichen Toiletten hin.

Wir weisen erneut darauf hin, dass das Betreten des Hygienebereiches durch Dritte nicht gestattet ist (z.B. bei Cateringabholungen).

#### **Bewirtung:**

In der VO der Landesregierung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-Cov-2 (Corona-Verordnung –Corona VO) vom 09. Mai 2020 in der ab 10. Juni 2020 gültigen Fassung ist vermerkt, **dass in Gebäuden und auf dem Gelände der Hochschulen und Universität alle Veranstaltungen, Ansammlungen und sonstige Zusammenkünfte von jeweils mehr als zwanzig Personen bis zum Ablauf des 30. Juni 2020 verboten sind.**

Sitzplätze in den Einrichtungen werden nur nach Rücksprache mit der Leitung Campusgastronomie freigegeben.

#### **Schulung der Beschäftigten:**

Jede/r Einrichtungsleiter\*in ist verpflichtet seine/ihre Mitarbeiter\*innen ausreichend und umfangreich über das aktuelle Corona- Hygienekonzept vor der Arbeitswiederaufnahme und bei Änderungen zu unterrichten und zu prüfen, dass die angewiesenen Maßnahmen auch umgesetzt werden. Dies ist zu dokumentieren (mit Datum und Unterschrift)!



Petra Bosch  
Stellvertretende Leiterin Campusgastronomie

**Verteiler:**

Claus Kaiser  
Birgit Luderer  
Ulrich Schwarzenbolz  
Dieter Stock  
Günter Mayr  
Jochen Kieslich  
Marcel Wolf  
Simone Kühn  
Ines Lehmann  
Steffen Kloos  
Doris Weggenmann  
Timo Heine  
Reiner Thumm  
Jürgen Wengler  
Veronika Gross  
Anett Winterhalter  
Matthias Auciello  
Christa Katzke  
Gertrud Arndt  
Ingo Knödler  
Nicole Braun  
Melanie Petter  
Corinna Bremes  
Hildegard Marschall