

Richtlinien Corona-Pandemie

Stand 01.07.2020

Grundlage ist die Verordnung der Landesregierung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 (Corona-Verordnung-CoronaVO) vom 23.06.2020

Die VO tritt am 01.Juli 2020 in Kraft.

Mitarbeiterrichtlinien:

Die Betriebsanweisung Corona-Virus, sowie die Hausanweisung Nr. 1/2020 und die gültige Verordnung der Landesregierung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 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 Gesichtsvsizer 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.

Laut §7 gilt ein Zutritts- und Teilnahmeverbot, wenn ein Kontakt zu einer mit dem Coronavirus infizierten Person besteht oder bestand, wenn seit dem letzten Kontakt noch nicht 14 Tage vergangen sind, oder typische Symptome einer Infektion mit dem Coronavirus, wie Geruchs- und Geschmacksstörungen, Fieber, Husten sowie Halsschmerzen aufweisen.

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 Hygienekonzept-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. Die Reinigung ist zu dokumentieren!

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. Jeder Gast muss sich die Hände waschen oder desinfizieren, dazu werden mobile Desinfektionsspender aufgestellt, sowie Handwaschbecken jeder Einrichtung zur Verfügung gestellt bzw. wird mit einem Hinweisschild auf die nächsten Sanitären-Anlagen hingewiesen. Die Einhaltung der Vorgaben ist durch die Einrichtungsleitung sicher zu stellen und zu kontrollieren.

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 die Räume regelmäßig gelüftet, sowie die Lüftungsanlagen regelmäßig gewartet 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, Schöpferichte in Henkelmänner 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 23. Juni 2020 gültigen Fassung ist vermerkt, **dass Ansammlungen von mehr als 20 Personen untersagt sind.** Hierzu zählen wir unsere Sitzplätze. Sitzplätze in den Einrichtungen werden nur nach Rücksprache mit der Leitung Campusgastronomie freigegeben.

Veranstaltungen:

In §10 Veranstaltungen ist folgendes festgelegt:

- (1) Wer eine Veranstaltung abhält, hat die Hygieneanforderungen nach §4 einzuhalten, ein Hygienekonzept nach Maßgabe von §5 zuvor zu erstellen und eine Datenerhebung nach §6 durchzuführen. Es gilt ein Zutritts- und Teilnahmeverbot nach §7. Beim Abhalten der Veranstaltung sind die Arbeitsschutzanforderungen nach §8 einzuhalten.
- (3) Untersagt sind
 1. Veranstaltungen mit über 100 Teilnehmer bis einschl. 31.07.2020
 2. Veranstaltungen mit über 500 Teilnehmer bis einschl. 31.10.2020.

Die zulässige Teilnehmerzahl erhöht sich bis einschl. 31.07.2020 auf 250 Personen, wenn zusätzlich den Teilnehmern ein fester Sitzplatz zugewiesen ist und die VA einem festen Programm folgt.

Bevor wir Caterings für VA durchführen muss die schriftliche Genehmigung der Universität bzw. Hochschule für die VA in deren Räumlichkeiten vorliegen.

Ohne Absprache mit der Campusgastronomie dürfen nur Caterings ohne Service stattfinden. Snacks etc. müssen verpackt übergeben werden. Es muss ein Hygienekonzept für den Bereich Catering erstellt sein.

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