

## **Richtlinien Corona-Pandemie**

**Stand 30.09.2020**

**Grundlage ist die Verordnung der Landesregierung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 (Corona-Verordnung-CoronaVO) vom 30.09.2020, sowie die Ergänzung Verordnung des Wissenschaftsministeriums über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 im Geschäftsbereich des Wissenschaftsministeriums (Corona-Verordnung Studienbetrieb und Kunst – CoronaVO Studienbetrieb und Kunst) vom 16.September 2020**

**Die Richtlinien treten am 30.09.2020 in Kraft!**

### **Mitarbeiterrichtlinien:**

Die geltenden Hygienemaßnahmen, wie regelmäßiges Händewaschen und Niesetikette einhalten, sind zwingend zu beachten.

Die Betriebsanweisung Corona-Virus, sowie die Hausanweisung Nr. 1/2020 und die gültige Verordnung der Landesregierung und des Wissenschaftsministeriums 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 direktem Gästekontakt ohne Schutzeinrichtung wie z.B. Plexiglasscheibe und wenn der Mindestabstand von 1,50m nicht eingehalten werden kann z.B. beim Arbeiten mit Kollegen\*innen, sowie beim Betreten der Universität und den Hochschulen. Die Aushänge und Hausanweisungen der Hochschulen und der Universität sind zu beachten! 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.

Laut §7 gilt ein Zutritts-und Teilnahmeverbot (Corona-Verordnung des Landes):

wenn ein Kontakt zu einer mit dem Corona Virus infizierten Person besteht oder bestand, wenn seit dem letzten Kontakt noch nicht 14 Tage vergangen sind,

oder typische Symptome einer Infektion mit dem Coronavirus, namentlich Fieber, trockener Husten, Störung des Geschmacks-oder Geruchssinns aufweisen,

oder wenn keine Mund-Nasen-Bedeckung getragen wird.

### **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.

Kaffee- und 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.

Grundsätzlich wird das Duschen im Betrieb nicht empfohlen. Sollte dies nicht umsetzbar sein, ist in Sanitärbereichen, Wasch-/Dusch- und Umkleieräumen ein Mindestabstand von 1,50 m einzuhalten. Wenn dieser Abstand nicht eingehalten werden kann, ist eine MNB zu tragen. Die Aufenthaltsdauer ist auf das Nötigste zu beschränken. Die Duschen sind nur einzeln zu betreten. Zwischen den Duschvorgängen ist die Dusche (nach Möglichkeit) für 5-10 Minuten ausreichend zu lüften und eine Wartezeit von 5-10 Minuten zwischen den Duschvorgängen einzuhalten, siehe Betriebsanweisung Sanitäranlagen, Wasch-/Dusch- und Umkleieräume.

### **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 feste oder 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.

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.

Der Kontakt mit Gästen ist auf ein Minimum zu reduzieren.

Alle Kassen werden bis 05.10.2020 mit Zahlungsverkehrsterminals (ZVK) ausgestattet. Sobald diese in Betrieb sind, darf nur noch Bargeldlos bezahlt werden.

Alle Cafeteria-Produkte müssen verpackt werden, z.B. Snacks in perforierten Tüten, Salate als „to go“ in Einmalverpackungen

Großgebilde für Senf, Ketchup, Salatsoßen etc. dürfen nur verwendet werden, wenn die Dosierung vom Mitarbeiter\*in übernommen wird - sonst nur Portionsverpackungen. Auch 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.

Das Besteck in den Mensen wird in einer Bestecktasche inkl. Servietten von den Mitarbeitern\*innen ausgegeben.

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

Von Gästen, welche ihre Speisen in der Einrichtung zu sich nehmen, müssen die Kontaktdaten erfasst werden. Jeder Gast muss an der Kasse gefragt werden, ob er seine gekauften Speisen hier verzehrt oder mitnimmt. Bei der „to go“ Verpflegung müssen die Daten nicht mehr erfasst werden. Zur Datenerfassung werden die Kontaktdaten durch abfotografieren des Benutzer\*innen – Ausweis an der Kasse erfasst. Die Daten sind zu sichern und nach 28 Tagen sukzessive zu löschen.

Ansammlungen von mehr als 20 Personen sind verboten (§ 9 Ansammlungen Corona VO des Landes). Dies muss mit einem Aushang in allen Bereichen, in denen die Möglichkeit besteht, dass sich mehr als 20 Personen versammeln, aushängen. Die Einrichtungsleitung hat zu prüfen, dass die Aushänge angebracht sind. In den Mensen zur Essensausgabezeit haben wir mehr als 20 Sitzplätze und daher auch mehr als 20 Personen versammelt. Durch die Erfassung der Kontaktdaten und durch die Kontrolle des Abstandes, sowie regelmäßige Reinigung der Tische etc. fällt dies in die Rubrik Veranstaltung.

#### **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) sollten 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).

### **Reservierungssystem in der Mensa:**

Ab dem 05.10.2020 bieten wir in allen Mensen wieder ein Mittagessen an. Dies jedoch nur mit Reservierung. Mit Aushängen wird auf das Reservierungssystem hingewiesen, alle Informationen befinden sich auch auf der Homepage. Ohne Reservierung ist kein Essen in der Mensa möglich.

### **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 500 Teilnehmer.

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

Ohne Absprache mit der Campusgastronomie dürfen nur Caterings ohne Service stattfinden. Snacks etc. müssen einzeln verpackt übergeben werden. Der Aufsteller Haftungsausschluss muss mitgeliefert bzw. aufgestellt werden. Caterings mit warmen Komponenten müssen mit der Abteilungsleitung Campusgastronomie besprochen werden. Es muss ein Hygienekonzept für den Bereich Catering vorhanden 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