

Richtlinien Corona-Pandemie

Stand 21.09.2020

Grundlage ist die Verordnung der Landesregierung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 (Corona-Verordnung-CoronaVO) vom 06.08.2020, 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 VO tritt am 25.09.2020 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 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. 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, 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 Corona Virus, 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.

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 Müllwurf-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 sollte 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.

Der Kontakt mit Gästen ist auf ein Minimum zu reduzieren.

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

Von Gäste, welche ihre Speisen in der Einrichtung zu sich nehmen, müssen die Kontaktdaten erfasst werden. Dazu 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. Die To Go Verpflegung ist von der Regelung ausgeschlossen (die Daten müssen nicht mehr erfasst werden).

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).

Bewirtung:

In der VO der Landesregierung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-Cov-2 (Corona-Verordnung –Corona VO)in der vom 23. Juni 2020 gültigen Fassung ist vermerkt, **dass Ansammlungen von mehr als 20 Personen untersagt sind.** Hierzu zählen wir unsere Sitzplätze in den

Cafeterien, wo wir die Abstandskontrollen nicht prüfen können. Mit einem Aushang muss darauf hingewiesen werden, dass sich nicht mehr als 20 Personen aufhalten dürfen.

Reservierungssystem in der Mensa:

Ab dem 05.10.2020 bieten wir in allen Mensen wieder ein Mittagessen an. Dies jedoch nur mit Reservierung. Um in der Mensa zu Essen, bucht man sich einen Platz zur gewünschten Zeit.

Veranstaltungen:

In §10 Veranstaltungen ist folgendes festgelegt:

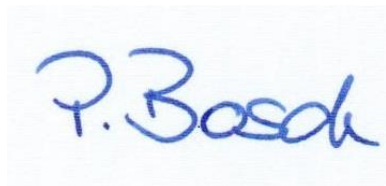
- (1) Wer eine Veranstaltung abhält, hat die Hygieneanforderungen nach §4 einzuhalten, ein Hygienekonzept nach Maßgabe von §5 zuvor zu erstellen und eine Datenerhebung nach §6 durchzuführen. Es gilt ein Zutritts- und Teilnahmeverbot nach §7. Beim Abhalten der Veranstaltung sind die Arbeitsschutzanforderungen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

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