

Richtlinien Corona-Pandemie

Stand 28.05.2021

Grundlage der Richtlinien in der Campusgastronomie ist:

- die Verordnung der Landesregierung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 (Corona-Verordnung-CoronaVO) vom 13. Mai 2021
- die 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 01. Dezember 2020, in der ab 15. Mai 2021 gültigen Verfassung
- die vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales erlassenen SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung (Corona-ArbSchV) vom 21. Januar 2021
- das Infektionsschutzgesetz (IfSG) zur Verhütung und Bekämpfung von Infektionskrankheiten beim Menschen vom 22. April 2021
- die Verordnung zur Regelung von Erleichterungen und Ausnahmen von Schutzmaßnahmen zur Verhinderung der Verbreitung von COVID-19 (COVID-19-Schutzmaßnahmen-Ausnahmenverordnung (SchAusnahmenV))

Die Richtlinien treten am 07.06.2021 in Kraft!

In der aktuellen Corona-VO ist in § 21 *Öffnungsstufen, Abweichungen* Absatz (1) festgehalten, dass mit dem Tag des Außerkrafttretens der Maßnahmen des § 28b Absatz 1 IfSG gemäß § 28b Absatz 2 Satz 1 IfSG in einem Stadt- oder Landkreis, nicht jedoch vor dem 15. Mai 2021, unter den bestimmten Regelungen wieder geöffnet werden darf (Öffnungsstufe 1).

So dürfen Mensen und Cafeterien der Studierendenwerke unter der Voraussetzung dass die 7-Tages-Inzidenz, des Stadt- oder Landkreises in der sich die jeweilige Einrichtung befindet, von mindestens 5 aufeinanderfolgenden Tagen unter 100 liegt, wieder öffnen.

Der Öffnungsschritt wird jeweils zurückgenommen, wenn die Inzidenz an 14 aufeinanderfolgenden Tagen steigt.

(Überschreitet ein Stadt- oder Landkreis an 3 aufeinanderfolgenden Tagen eine Inzidenz von 100, tritt die sogenannte bundeseinheitliche Notbremse laut Infektionsschutzgesetz (IfSG) in Kraft und es gelten ab dem übernächsten Tag die in der Verordnung genannten zusätzlichen Maßnahmen.).

Mitarbeiterrichtlinien:

Mitarbeiter*innen müssen sich beim Vorgesetzten melden oder bei der Leitung Campusgastronomie, wenn

- sie sich nicht gut fühlen / Erkältungssymptome haben

- Familienmitglieder krank sind oder auf Corona getestet werden
- Kontakt zu einer Person bestand, welche auf Corona getestet wird (noch kein Ergebnis vorliegt)
- Kontakt zu einer Person bestand, welche positiv auf Corona getestet wurde

Die Geschäftsführung entscheidet, ob der/die Mitarbeiter*in zum Arbeiten kommen kann bzw. über weitere Maßnahmen.

Lieber einmal zu viel, als zu wenig nachfragen. Bei Unklarheiten oder Unsicherheiten, bitte melden, die Fragen werden dann gemeinsam geklärt.

Laut § 8 gilt ein **Zutritts-und Teilnahmeverbot** (Corona-Verordnung des Landes BW) für Personen:

- die einer Absonderungspflicht im Zusammenhang mit dem Coronavirus unterliegen (d.h. positiv getestet, Hausstandsangehörige einer positiv getesteten Person, enge Kontaktpersonen, Covid 19-Krankheitsverdächtige und Personen die aus Risikogebieten einreisen)
- die typische Symptome einer Infektion mit dem Coronavirus, namentlich Atemnot, neu auftretender Husten, Fieber, Geruchs- oder Geschmacksverlust trockener Husten, Störung des Geschmacks-oder Geruchssinns aufweisen
- die weder eine medizinische Maske noch einen Atemschutz (z.B. FFP2-Maske) tragen Keine Mund-Nasen-Bedeckung getragen wird
- die weder einen Test-, einen Impf- noch einen Genesungsnachweis vorlegen.

Laut § 4 gelten weiterhin, trotz sinkender Inzidenzwerte, die **allgemeinen Hygieneanforderungen** die unabdingbar einzuhalten sind.

- Mindestabstand von 1,5 Meter durchgehend einhalten
- Tragen einer medizinischen Maske oder eines Atemschutzes, z.B. FFP2 gemäß der Norm DIN EN 149:2001 oder des Standards KN95
- regelmäßiges Händewaschen und Niesetikette einhalten
- regelmäßige und ausreichende Lüftung der Innenräume
- die regelmäßige Reinigung und Desinfektion berührter Oberflächen

Die Betriebsanweisung Corona-Virus, sowie die Hausanweisung Nr. 1/2020 des Studierendenwerkes 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.

Medizinische Masken und Atemschutz

Mitarbeiter*innen der Campusgastronomie haben eine FFP2-Maske zu tragen. Sollte es die Inzidenz zulassen, darf auch ein medizinische Mund-Nasen-Schutz getragen werden. Jeder Beschäftigte erhält pro Arbeitstag eine FFP2 Maske zur Verfügung gestellt, diese ist zu tragen

- bei direktem Gästekontakt,
- wenn der Mindestabstand von 1,50 m nicht eingehalten werden kann, z.B. beim Arbeiten mit Kollegen*innen,

- beim Betreten und auf den Verkehrswegen der Universität, den Hochschulen und des Studierendenwerks. Die Aushänge und Hausanweisungen der Hochschulen und der Universität sind hierbei zusätzlich zu beachten!

Die Masken bestellen Sie bitte frühzeitig bei Frau Bosch.

Die Betriebsanweisung Umgang mit einer Partikelfiltrierenden Schutzmaske (FFP2) ist zu beachten und umzusetzen. Nach Wunsch kann zusätzlich zur Atemschutzmaske ein Gesichtsvisioner getragen werden.

Schnelltests, geimpfte und genesene Personen

Laut § 5 ist unter bestimmten Regelungen der Corona-Verordnung des Landes BW ein tagesaktueller negativer COVID-19-Schnelltest erforderlich.

Jede/r sich im Dienst befindende/r Mitarbeiter*in erhält pro Woche 2 Schnelltests als Selbsttest zur Verfügung gestellt. Die Anwendung ist freiwillig, wird jedoch empfohlen. Auch die kostenfreien Bürgertests können in Anspruch genommen werden. Der Test sollte bestenfalls am Morgen vor Arbeitsbeginn nach beiliegender Gebrauchsanweisung durchgeführt werden, darf jedoch nicht älter als max. 24 Stunden sein. Die Schnell-/Selbsttests bestellen Sie bitte frühzeitig bei Frau Bosch.

Dienstfahrten

Bei Dienstfahrten ist eine gleichzeitige Nutzung von Fahrten durch mehrere Beschäftigte möglichst zu vermeiden. Ist dies nicht möglich, muss ein Atemschutz getragen werden.

Kontakttagebuch

Alle Mitarbeiter*innen, welche im Dienstwagen-/Pendel-/Einsatzverkehr beschäftigt sind, müssen zur Nachverfolgung von möglichen Covid-19 -Infektionsketten ein personenbezogenes Kontakttagebuch führen. Darin sind Datum, Uhrzeit, Ort und Name der anwesenden / angetroffenen Personen / Mitarbeiter*innen der Einrichtungen des Studierendenwerkes lückenlos zu dokumentieren. Jede Dienstfahrt muss dokumentiert werden. Ein Kontakt kann bis zu oder mehr als 15 Minuten dauern, die Länge des Kontaktes ist ebenso zu dokumentieren.

Nach 4 Wochen werden die Kontakttagebücher Hr. Kieslich vorgelegt. Er wird die zurückliegenden Seiten heraustrennen und datenschutzkonform verwahren. Kontakttagebücher können über Hr. Kieslich bezogen werden.

Arbeitsschutzverordnung

In der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung vom 21. Januar 2021 ist im §2 festgelegt:

(2) Der Arbeitgeber hat alle geeigneten technischen und organisatorischen Maßnahmen zu treffen, um betriebsbedingte Personenkontakte zu reduzieren. Die gleichzeitige Nutzung von Räumen durch mehrere Personen ist auf das betriebsnotwendige Minimum zu reduzieren.

(4) Der Arbeitgeber hat den Beschäftigten im Fall von Büroarbeit oder vergleichbaren Tätigkeiten anzubieten, diese Tätigkeiten in deren Wohnung auszuführen, wenn keine zwingenden betriebsbedingten Gründe entgegenstehen.

(5) Ist die Nutzung von Räumen durch mehrere Personen erforderlich, so darf eine Mindestfläche von 10 Quadratmetern für jede im Raum befindliche Person nicht unterstritten werden,

Im §3 ist festgelegt:

(1) Der Arbeitgeber hat medizinische Gesichtsmasken oder FFP2 Masken ... zur Verfügung zu stellen, ...

Sie sind angehalten, nur das Personal einzusetzen, welches dringend benötigt wird.

Arbeitsplätze / Büros dürfen momentan nur von einer Person genutzt werden.

Ansammlungen, private Zusammenkünfte

...sind nach § 10 (1) nur gestattet mit:

1. *Angehörigen des eigenen Haushalts*
2. *Von Angehörigen des eigenen und eines weiteren Haushalts, mit insgesamt nicht mehr als 5 Personen;...*

Allgemeine Richtlinien:

Geschirr: Jegliches Geschirr muss in der Spülmaschine gereinigt werden. Eine manuelle Reinigung ist momentan (mit Ausnahme von Produktionsmesser) nicht gestattet.

Automatenreinigung: Kaffee- und Automatenoberflächen müssen bei jedem Befüllen bzw. Arbeiten am Automaten mit einer Seifenlauge gereinigt werden (der Ablauf ist mit dem Automatenbeauftragten Hr. Kieslich zu klären). Hierbei ist die Betriebsanweisung Corona-Virus /VENDING zu beachten. Die Reinigung ist zu dokumentieren!

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

Aufzüge: Aufzüge dürfen nur alleine benutzt werden.

Lüftung: Es ist darauf zu achten, dass die Räume regelmäßig gelüftet, sowie die Lüftungsanlagen regelmäßig gewartet werden.

Sanitäranlagen/Umkleideräume: Grundsätzlich wird das Duschen im Betrieb nicht empfohlen. Sollte dies nicht umsetzbar sein, ist in Sanitärbereichen, Wasch-/Dusch- und Umkleideräumen ein Mindestabstand von 1,50 m einzuhalten. Wenn dieser Abstand nicht eingehalten werden kann, ist ein Atemschutz 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 Umkleideräume.

Umgang mit Gästen (Studierende, Bedienstete):

Vor Betreten des Betriebes müssen die Gäste (mit Aushängen) darauf hingewiesen werden, dass bei Vorliegen von Symptomen wie Atemnot, neu auftretender Husten, Fieber, Geruchs- oder Geschmacksverlust, eine Bewirtung nicht gestattet ist.

Außerdem sind die Gäste über das Einhalten des Abstandgebots von mindestens 1,50 m (§21 Öffnungsstufen, Abweichungen (1) Nummer 16 ... die Betreiber haben im Rahmen ihrer Hygienekonzepte eine Personenbegrenzung umzusetzen, dass zwischen allen Besuchern der Mindestabstand von 1,5 Metern

durchgehend eingehalten werden kann, ...) 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 nach Bedarf Handwaschbecken den Einrichtungen zur Verfügung gestellt bzw. wird mit einem Hinweisschild auf die nächsten Sanitäranlagen hingewiesen. **Die Einhaltung der Vorgaben ist durch die Einrichtungsleitung sicher zu stellen.**

Jeder Gast muss einen medizinischen Mund-Nasen-Schutz, eine FFP2-Maske oder ein vergleichbarer Atemschutz tragen. Sollte sich ein Gast weigern, darf dieser nicht bedient werden. Befreiungen von der Maskenpflicht werden nicht akzeptiert. Die Einhaltung ist durch die Einrichtungsleitung zu kontrollieren.

Der Kontakt mit Gästen ist auf ein Minimum zu reduzieren.

Bargeldlose Zahlung: Alle Kassen sind mit Zahlungsverkehrsterminals (ZVK) ausgestattet und es kann nur noch Bargeldlos bezahlt werden.

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

Portionsverpackungen/Servietten/Besteck: Großgebilde für Senf, Ketchup, Salatsoßen etc. dürfen nur verwendet werden, wenn die Dosierung von dem/der 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.

Bei Bedarf wird das Besteck in einer Bestecktasche inkl. Servietten von den Mitarbeiter*innen an der Kasse ausgegeben.

Flächendesinfektion: 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* als Wischdesinfektion anzuwenden; Lappenreinigung mit Desinfektionsreiniger *Neoform K plus*).

Kontaktdaten: Die Kontaktdaten (Vor- und Nachname, Anschrift, Datum und Zeitraum der Anwesenden, Telefonnummer) sind zu erheben und für 30 Tage zu speichern, wenn ein Sitzplatz in Anspruch genommen wird. Zur Essensbestellung mit Sitzplatz in den Mensen/Mensarien erfolgt dies über das Buchungssystem „Click&Stay“. Beim Kauf von Snacks/Cafeteria-Produkten mit Sitzplatz sind die Kontaktdaten mit dem Smartphone aufzunehmen. Wohingegen beim Kauf von Snacks/Cafeteria-Produkten ausschließlich als „to-go“ keine Daten aufgenommen werden müssen.

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

Vor Betreten des Betriebes müssen die Lieferanten/Dritte (mit Aushängen) darauf hingewiesen werden, dass bei Vorliegen von Symptomen wie Atemnot, neu auftretender Husten, Fieber, Geruchs- oder Geschmacksverlust, kein Zutritt gestattet ist.

Außerdem sind Lieferanten/Dritte über das Einhalten des Abstandgebots von mindestens 1,50 m zu informieren.

Jeder Lieferant/Dritte muss einen medizinischen Mund-Nasen-Schutz, eine FFP2-Maske oder ein vergleichbarer Atemschutz tragen. Ein Desinfektionsspender für ordentliche Händehygiene vor dem Betreten der Einrichtungen ist erforderlich und wird bereitgestellt. 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 oder die Abteilung Campusgastronomie.

Speziell bei der Warenannahme ist unabdingbar auf den 1,50 m Abstand und auf das Tragen eines Atemschutzes zu achten.

Der Kontakt mit Lieferanten/Dritte ist auf ein Minimum zu reduzieren.

Nach der Einlagerung der gelieferten Ware bzw. nach der Warenannahme ist eine Händereinigung erforderlich.

Es ist unbedingt erforderlich darauf zu achten, dass Dritte nicht die Personaltoiletten benutzen. Diese sind auf die öffentlichen Toiletten hinzuweisen.

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

Veranstaltungen:

In § 11 Sonstige Veranstaltungen ist folgendes festgelegt:

(1) Wer eine Veranstaltung abhält, hat die Hygieneanforderungen nach § 4 einzuhalten, ein Hygienekonzept nach Maßgabe von § 6 zuvor zu erstellen und eine Datenverarbeitung nach § 7 durchzuführen. Es gilt ein Zutritts- und Teilnahmeverbot nach § 8. Beim Abhalten der Veranstaltung sind die Arbeitsschutzanforderungen nach § 9 einzuhalten.

(2) Untersagt sind:

Veranstaltungen mit über 100 Teilnehmenden. Bei der Bemessung der Teilnehmerzahl bleiben Beschäftigte und sonstige Mitwirkende an der Veranstaltung außer Betracht.

Bevor Caterings für Veranstaltungen durchgeführt werden können muss die schriftliche Genehmigung der Universität bzw. Hochschule für die Veranstaltung in deren Räumlichkeiten vorliegen.

Es dürfen ohne Absprache mit der Campusgastronomie nur Caterings ohne Service stattfinden. Snacks etc. müssen einzeln verpackt und kontaktlos übergeben werden. Der Aufsteller Haftungsausschluss muss mitgeliefert bzw. aufgestellt werden. Caterings mit warmen Komponenten müssen mit der Abteilungsleitung Campusgastronomie besprochen werden. Das Hygienekonzept für den Bereich Catering ist zu beachten.

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 per E-Mail:

Claus Kaiser
Jutta Berger
Ulrich Schwarzenbolz
Dieter Stock
Silke Schröder (mit der Bitte um Einstellung auf die Homepage)
Jochen Kieslich
Marcel Wolf
Simone Kühn
Ines Lehmann
Marion Schlegel
Steffen Kloos
Doris Weggenmann
Timo Heine
Reiner Thumm
Jürgen Wengler
Julia Stumpp
Anett Winterhalter
Matthias Auciello
Christa Katzke
Gertrud Arndt
Ingo Knödler
Nicole Braun
Melanie Petter
Corinna Bremes
Hildegard Marschall
Silke Bärwald (per Hauspost)