

Richtlinien Corona-Pandemie

Stand 30.06.2021

Grundlagen der Richtlinien in der Campusgastronomie sind:

- die Verordnung der Landesregierung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 (Corona-Verordnung-CoronaVO) vom 25. Juni 2021
- die Verordnung des Wissenschaftsministeriums über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 im Studienbetrieb (Corona-Verordnung Studienbetrieb – CoronaVO Studienbetrieb) vom 30. Juni 2021
- die vom Bundesministerium für Arbeit und Soziales erlassenen SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung (Corona-ArbSchV) vom 25. Juni 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))
- Beiblatt „Lockerungen mit 4 Inzidenzstufen“

Die Richtlinien treten am 30.06.2021 in Kraft!

Laut der aktuellen Corona-VO der Landesregierung sind weitere Lockerungen in Kraft getreten.

So treten Lockerungen nach 5 Tagen in der niedrigeren Inzidenzstufe in Kraft, sowie Verschärfungen nach 5 Tagen in der nächsthöheren Inzidenzstufe.

Der Öffnungsstand von Mensen und Cafeterien der Studierendenwerke hängt somit von folgenden 4 Inzidenzstufen ab:

Inzidenzstufe 1	liegt vor, wenn in einem Stadt- oder Landkreis die 7-Tages-Inzidenz bei einem Wert von höchstens 10 liegt.
Inzidenzstufe 2	liegt vor, wenn in einem Stadt- oder Landkreis die 7-Tages-Inzidenz einen Wert über 10 und höchstens 35 erreicht.
Inzidenzstufe 3,	liegt vor, wenn in einem Stadt- oder Landkreis die 7-Tages-Inzidenz einen Wert über 35 und höchstens 50 erreicht.
Inzidenzstufe 4	liegt vor, wenn in einem Stadt- oder Landkreis die 7-Tages-Inzidenz einen Wert über 50 erreicht.

(Bei einer Inzidenz von 100 behält sich die Landesregierung vor, zusätzliche Maßnahmen zu ergreifen.)

Der Tagesaktuelle Inzidenzwert gibt das zuständige Gesundheitsamt online bekannt.

Bei den Inzidenzstufen 1-3 ergeben sich für die Cafeterien und Mensen des Studierendenwerks keine relevanten Änderungen!

Bei Inzidenzstufe 4 müssen wieder Nachweise der 3G's (genesen, geimpft und getestet) erbracht werden.

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 § 2 gelten weiterhin, trotz sinkender Inzidenzwerte die **allgemeinen Abstands- und Hygieneregeln**, die auch laut § 5 Inhalt des **Hygienekonzepts** sind.

- Mindestabstand von 1,5 Meter und die Regelung von Personenströmen
- regelmäßige und ausreichende Lüftung der Innenräume
- Tragen einer medizinischen Maske
- regelmäßiges Händewaschen und Niesetikette einhalten
- die regelmäßige Reinigung und Desinfektion berührter Oberflächen
- eine rechtzeitige und verständliche Information über die geltenden Hygienevorgaben

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 medizinische Maske zu tragen. Die FFP2-Masken stehen den Mitarbeitern/innen weiterhin zur Verfügung. Jeder Beschäftigte erhält pro Arbeitstag eine medizinische Maske oder 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 Studierendenwerkes. Die Aushänge und Hausanweisung der Hochschulen und der Universität sind hierbei zusätzlich zu beachten!

Die Masken bestellen Sie bitte frühzeitig bei der Leitung Campusgastronomie.

Die Betriebsanweisungen „Umgang mit einer OP-Maske oder medizinischen Gesichtsmaske“ und „Umgang mit einer Partikelfiltrierenden Schutzmaske (FFP2)“ sind zu beachten und umzusetzen.

Nach Bedarf kann zusätzlich zur Atemschutzmaske ein Gesichtsvisioner getragen werden.

Schnelltests

Unter bestimmten Regelungen der Corona-Verordnung des Landes BW ist ein tagesaktueller negativer COVID-19-Schnelltest erforderlich.

Laut § 4 SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung vom 25. Juni 2021 hat der Arbeitgeber zur Minderung des betrieblichen Infektionsrisikos den Beschäftigten, welche sich im Dienst befindenden, pro Woche mindestens 2 Schnelltests als Selbsttest zur Verfügung zu stellen. Auch die kostenfreien Bürgertests können in Anspruch genommen werden. Der Test sollte bestenfalls am Morgen vor Arbeitsbeginn nach beiliegender Gebrauchsanweisung durchgeführt werden. Die Schnell-/Selbsttests bestellen Sie bitte frühzeitig bei der Leitung Campusgastronomie.

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 dem Dienstfahrzeugbeauftragten vorgelegt. Dieser wird die zurückliegenden Seiten heraustrennen und datenschutzkonform verwahren. Kontakttagebücher können über den Dienstfahrzeugbeauftragten (Hr. Kieslich) bezogen werden.

Arbeitsschutzverordnung

Gefährdungsbeurteilung und betriebliches Hygienekonzept

(1) ...Auf Grundlage der Gefährdungsbeurteilung hat der Arbeitgeber in einem Hygienekonzept die erforderlichen Maßnahmen zum betrieblichen Infektionsschutz festzulegen und umzusetzen (laut §2 der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung). Die **Ergänzung der Gefährdungsbeurteilung im Sinne des SARS-CoV2-Arbeitsschutzstandards Bereich: Abteilung Campusgastronomie**, sowie die **Gefährdungsbeurteilung – Psychische Belastungen Corona** müssen im roten Corona-Ordner abgeheftet werden, die Mitarbeiter/innen sind zu unterweisen.

In der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung vom 25. Juni 2021 ist im §3 festgelegt:

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.

Die Einrichtungsleiter sind aufgrund dessen angehalten, nur das Personal einzusetzen, welches dringend benötigt wird.

Allgemeine Kontaktbeschränkungen

Private Zusammenkünfte sind nach § 7 der CoronaVO inzidenzstufenabhängig.

Inzidenzstufe 1 = max. 25 Personen

Inzidenzstufe 2 u. 3 = max. 4 Haushalte mit max. 15 Personen

Inzidenzstufe 4 = max. 2 Haushalte mit max. 5 Personen

Die tagesaktuelle Inzidenzstufe ist der Veröffentlichung des Gesundheitsamtes zu entnehmen.

Allgemeine Richtlinien:

Geschirr: Jegliches Geschirr ist in der Spülmaschine bei mindestens 60 °C zu reinigen. Eine manuelle Reinigung ist momentan (mit Ausnahme von Produktionsmesser) nicht gestattet.

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

Abfallbehälter: Da auf Grund des hohen to go Verzehrs mit einem erhöhten Müllaufkommen zu rechnen ist, sind die Abfallbehälter regelmäßig und bei Bedarf zu leeren. Die Mülleinwurf-Deckel sind bei Bedarf mehrmals täglich innen und außen zu desinfizieren.

Aufzüge: Aufzüge dürfen nur alleine benutzt werden, außer es kann ein Mindestabstand von 1,5 Meter gewährleistet werden, hierbei ist eine Atemschutzmaske zu tragen.

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

Sanitäranlagen/Umkleieräume: 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 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 Umkleieräume.

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 und über die Reinigung der Hände zu informieren. Jeder Gast sollte 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 einen vergleichbaren Atemschutz tragen. Bei Verweigerung des Tragens einer Maske, darf der Gast 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, es kann somit nur noch bargeldlos bezahlt werden. Eine kontaktlose Bezahlung ist derzeit nicht möglich.

Verpackung: Alle Cafeteria-Produkte sind zu verpacken, z.B. Snacks „to-go“ in perforierten Tüten.

Portionsverpackungen/Servietten/Besteck: Großgebilde für Senf, Ketchup, Salatsoßen etc. dürfen nur verwendet werden, wenn die Dosierung von dem/der Mitarbeiter/in übernommen wird – im besten Fall ist auf Portionsverpackungen umzustellen. Auch Milch, Zucker etc. darf nur in Portionspackungen ausgegeben werden. Es dürfen bis auf weiteres keine Serviettenspender benutzt werden. Die Servietten sind mit dem Essen auszugeben. Das Besteck wird in einer Bestecktasche inkl. einer Serviette von den Mitarbeiter*innen an der Kasse ausgegeben.

Flächendesinfektion: 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* als Wischdesinfektion anzuwenden; Lappenreinigung mit Desinfektionsreiniger *Neoform K plus*). Die Reinigung ist zu dokumentieren!

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 durch abfotografieren des Benutzer*innen-Ausweis mit dem Smartphone aufzunehmen. Wohingegen beim Kauf von Snacks/Cafeteria-Produkten ausschließlich als „to-go“ keine Daten aufgenommen werden müssen. Nach 30 Tagen müssen die Kontaktdaten gelöscht werden – dies ist zu dokumentieren.

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 und über die Reinigung der Hände zu informieren.

Jeder Lieferant/Dritte muss einen medizinischen Mund-Nasen-Schutz, eine FFP2-Maske oder ein vergleichbarer Atemschutz tragen. Ein Desinfektionsmittelpender, für die 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, ist der Einkauf oder die Abteilung Campusgastronomie zu informieren.

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 notwendig 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 (z.B. Bedienstete der Uni, Hochschulen) nicht gestattet ist (z.B. bei Cateringabholungen).

Veranstaltungen:

Veranstaltungen wie ... Informationsveranstaltungen u.a., sind laut § 8 *Veranstaltungen* (CoronaVO)

- (1) In Inzidenzstufe 1: Im Freien mit max. 1.500 Personen und in geschlossenen Räumen mit max. 500 Personen und mit einem 3G-Nachweis zulässig.
In Inzidenzstufe 2: Im Freien mit max. 750 Personen und in geschlossenen Räumen mit max. 250 Personen und mit einem 3G-Nachweis zulässig.
In Inzidenzstufe 3: Im Freien mit max. 500 Personen und in geschlossenen Räumen mit max. 200 Personen und mit einem 3G-Nachweis zulässig.
In Inzidenzstufe 4: Im Freien mit max. 250 Personen und in geschlossenen Räumen mit max. 100 Personen und mit einem 3G-Nachweis zulässig.

- (4) *Wer eine Veranstaltung abhält, hat ein Hygienekonzept zu erstellen und eine Datenverarbeitung durchzuführen. Beschäftigte und sonstige Mitwirkende werden bei der Ermittlung der zulässigen Personenanzahl nicht berücksichtigt.*

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 Abteilung Campusgastronomie nur Caterings ohne Service stattfinden. Snacks etc. müssen einzeln verpackt und kontaktlos übergeben werden. Der Aufsteller Haftungsausschluss ist mitzuliefern bzw. aufzustellen. Caterings mit warmen Komponenten müssen zuvor mit der Abteilungsleitung Campusgastronomie besprochen werden.

Das Hygienekonzept für den Bereich Catering ist zu beachten!

Lt. §3 Allgemeine Abstandsregeln und sonstige Kapazitätsbegrenzungen

(2) ...sind Veranstaltungen des Studienbetriebes nach §12 Absatz 2 Satz1 Corona VO abgesehen von den Einhaltung des Mindestabstands nach Absatz 1 ohne Begrenzung der Teilnehmerzahl zulässig.

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)

