

Richtlinien Corona-Pandemie (17)

Stand 23.09.2021

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 15. September 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 und die - Erste Verordnung zur Änderung der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung vom 06. September 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 16.09.2021 in Kraft!

In der aktuellen Verordnung der Landesregierung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 ist ein dreistufiges Warnsystem festgelegt. Dies dient dem Ziel zur Bekämpfung der Pandemie des Virus SARS-CoV-2, zum Gesundheitsschutz der Bürgerinnen und Bürger sowie der Vermeidung einer Überlastung des Gesundheitssystems (*Auslastung der Intensivbetten, AIB*). *Zur Ermittlung der Daten werden die Sieben-Tage-Inzidenz, die Impfquote, die Auslastung der Intensivbetten und die Anzahl schwerer Krankheitsverläufe (Hospitalisierungen) berücksichtigt.* Dies bedeutet dass es strengere Regelungen bei abzeichnender Überlastung der Krankenhäuser geben wird.

Es gelten folgende Stufen:

Basisstufe: ...liegt vor, wenn landesweit die Werte der Warn- und Alarmstufe nicht erreicht oder überschritten werden.

Warnstufe: ...wird ausgerufen, wenn die **Hospitalisierungsinzidenz** an fünf Werktagen in Folge den Wert von **8,0** erreicht oder überschreitet oder die **Auslastung der Intensivbetten** in Baden-Württemberg an zwei aufeinanderfolgenden Werktagen den Wert von **250** erreicht oder überschreitet.

Alarmstufe: ...wird ausgerufen, wenn die Hospitalisierungsinzidenz an fünf Werktagen in Folge den Wert von **12,0** erreicht oder überschreitet oder die **Auslastung der Intensivbetten** in Baden-Württemberg an zwei aufeinanderfolgenden Werktagen an den Wert von **390** erreicht oder überschreitet.

Der Eintritt in die jeweilige Stufe wird durch das Landesgesundheitsamt im Internet veröffentlicht (www.gesundheitsamt-bw.de/lga/de/fachinformationen/infodienste-newsletter/infektnews/seiten/lagebericht-covid-19).

Mitarbeiterrichtlinien:

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.

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 Corona-VO gelten weiterhin, die **allgemeinen Abstands- und Hygieneregeln**.

- Mindestabstand von 1,5 Meter zu anderen Personen
- Regelung von Personenströmen
- regelmäßige und ausreichende Lüftung von Innenräumen
- Tragen einer medizinischen Maske (§3)
- regelmäßiges Händewaschen und Niesetikette einhalten
- die regelmäßige Reinigung und Desinfektion berührter Oberflächen

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 mind. 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!
- Im Freien, wenn der Mindestabstand von 1,5 Metern zu anderen Personen nicht eingehalten werden kann.

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.

Allgemeine betriebliche Testungen

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. Der Test sollte bestenfalls am Morgen vor Arbeitsbeginn nach beiliegender Gebrauchsanweisung durchgeführt werden.

Für Beschäftigte, die im Rahmen ihrer Tätigkeit direkten Kontakt zu externen Personen haben, ist die Durchführung des Antigen-Schnelltests in der Warn- und Alarmstufe, zweimal in der Woche, verpflichtend. Auch die Bürgertests können in Anspruch genommen werden. Die zugrunde liegende Testung darf im Falle eines Antigen-Schnelltests maximal 24 Stunden, im Falle eines PCR-Tests maximal 48 Stunden zurückliegen.

Im § 5 (4) 1. der Corona-VO ist geregelt, dass der Testnachweis für nicht immunisierte Personen vor Ort unter Aufsicht desjenigen stattfindet, der das Vorliegen eines Testnachweises überprüfen muss (die Einrichtungsleitung ist in diesem Fall verpflichtet den Test zu überprüfen).

Die Nachweise über die Testung sind für die Dauer von vier Wochen aufzubewahren (Fotodokumentation) und den zuständigen Behörden auf Verlangen zugänglich zu machen. Von der Testpflicht ausgenommen sind immunisierte Personen.

Schnell-/Selbsttests bestellen Sie bitte frühzeitig bei der Leitung Campusgastronomie.

Unterscheidung Immunisierte Personen (§ 4 Corona-VO) und nicht-immunisierte Personen (§ 5 Corona-VO)

Immunisierte Personen sind gegen COVID-19 geimpft oder genesen.

Nicht-immunisierte Personen sind weder geimpft noch genesen.

Zutrittsregelung

§ 16 (2) der Corona-VO besagt, dass der Betrieb von Mensen und Cafeterien für die Nutzung durch Angehörige der jeweiligen Einrichtung sowie **immunisierte externe** Personen zulässig ist.

Für **nicht-immunisierte externe Gäste ist der Zutritt sofern sie asymptomatisch sind:**

- In der **Basisstufe** zu geschlossenen Räumen nur nach Vorlage eines Antigen- oder PCR-Testnachweises gestattet.
- In der **Warnstufe** zu geschlossenen Räumen nur nach Vorlage eines PCR-Testnachweises und im Freien nur nach Vorlage eines Antigen- oder PCR-Testnachweises gestattet.
- In der **Alarmstufe** nicht gestattet.

Dies bedeutet, dass im Cafeterien-Bereich die Gäste, welche sich setzen möchten und keine Angehörigen der Universität oder Hochschule sind, einen negativen Testnachweis vorzeigen müssen. Die zugrundeliegende Testung darf im Fall eines Antigen-Schnelltests max. 24 Std. und im Fall eines PCR-Tests max. 48 Std. zurückliegen.

Der Außer-Haus-Verkauf und die Abholung von Getränken und Speisen ausschließlich zum Mitnehmen ist ohne Einschränkungen möglich.

Überprüfen von Nachweisen

Das Studierendenwerk ist zur Überprüfung der vorzulegenden Test-, Impf- oder Genesenennachweise verpflichtet.

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** sind Bestandteil des Hygienekonzept-Ordners. 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.

Laut § 5 Schutzimpfungen (1) der Ersten Verordnung zur Änderung der SARS-CoV-2-Arbeitsschutzverordnung vom 21.09.2021 hat der Arbeitgeber den Beschäftigten zu ermöglichen, sich während der Arbeitszeit gegen das Coronavirus SARS-CoV-2 impfen zu lassen.

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 wurden feste oder mobile Desinfektionsspender aufgestellt. 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.

Portionsverpackungen/Servietten/Besteck: Großgebilde für Senf, Ketchup, Salatsoßen etc. sollten momentan 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 sollte bis auf weiteres keine Serviettenspender benutzt werden. Die Servietten sind mit dem Essen auszugeben. Das Besteck wird in einer Bestecktasche inkl. einer Serviette bereitgestellt.

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*). 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 Desinfektionsmittelspender, 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 sind laut § 10 (1) Corona-VO:

- *in der **Basisstufe** zulässig, wobei nicht immunisierten Besucherinnen und Besuchern der Zutritt zu geschlossenen Räumen nur nach Vorlage eines **Antigen- oder PCR-Testnachweises** gestattet ist.*
- *in der **Warnstufe** zulässig, wobei nicht immunisierte Besucherinnen und Besuchern der Zutritt zu geschlossenen Räumen nur nach Vorlage eines **PCR-Testnachweises** gestattet ist.*
- *In der Alarmstufe zulässig, wobei nicht-immunisierten Besucherinnen und Besuchern der Zutritt nicht gestattet ist.*

Außerdem ist dem örtlich zuständigen Gesundheitsamt ein Hygienekonzept vorzulegen, wenn die Anzahl der Personen 5000 übersteigt.

(4) Ausgenommen von der Pflicht eines Testnachweises sind Veranstaltungen, die der Aufrechterhaltung des Arbeits-, Dienst- oder Geschäftsbetriebes dienen.

(5) *Wer eine Veranstaltung abhält, hat ein Hygienekonzept zu erstellen und eine Datenverarbeitung durchzuführen. Ein Veranstalter hat die Gesamtverantwortung für die Organisation zu übernehmen. Die Durchführung ist nur mit kontrolliertem Zugang für Besucherinnen und Besucher zulässig. 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.

Snacks etc. müssen kontaktlos übergeben werden. Der Aufsteller Haftungsausschluss ist mitzuliefern bzw. aufzustellen. Caterings mit warmen Komponenten sollten zuvor 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
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)