

Richtlinien Corona-Pandemie (19)

Stand 13.12.2021

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 (in der ab 04. Dezember 2021 gültigen Fassung)
- Corona-Regeln ab 4. Dezember 2021
- die Verordnung des Wissenschaftsministeriums über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 im Studienbetrieb (Corona-Verordnung Studienbetrieb – CoronaVO Studienbetrieb) vom 20. September 2021 (in der ab dem 25. November 2021 gültigen Fassung)
- 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 20. Juli 2000, das zuletzt durch Artikel 1 des Gesetzes vom 22. November 2021 geändert worden ist.
- 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 15.12.2021 in Kraft!

Aktuelles:

In der aktuellen Verordnung der Landesregierung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 richten sich die Corona-Maßnahmen nach einem vierstufigen System, dass sich an den Hospitalisierungen orientiert. 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 *Siebentage-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 zwei aufeinanderfolgenden Tagen den Wert von **1,5** erreicht oder überschreitet oder die **Auslastung der Intensivbetten** in Baden-Württemberg den Wert von **250** erreicht oder überschreitet.

Alarmstufe I: ...wird ausgerufen, wenn die Hospitalisierungsinzidenz an zwei aufeinanderfolgenden Tagen den Wert von **3,0** erreicht oder überschreitet oder die **Auslastung der Intensivbetten** in Baden-Württemberg an den Wert von **390** erreicht oder überschreitet.

Alarmstufe II: ...wird ausgerufen, wenn die Hospitalisierungsinzidenz an zwei aufeinanderfolgenden Tagen den Wert von **6,0** erreicht oder überschreitet oder die **Auslastung der Intensivbetten** in Baden-Württemberg an den Wert von **450** erreicht oder überschreitet. In vielen Einrichtungen gilt 2G+.

Wer geboostert ist oder wessen Vollimmunisierung (geimpft oder genesen) nicht länger als sechs Monate zurück liegt, ist von der Testpflicht bei 2G+ befreit.

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.

Corona-Tests

Nach § 28b Abs. 1 IfSG in der neuen Fassung **dürfen die beim Studierendenwerk Ulm beschäftigten Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer die Einrichtungen (Arbeitsstätten) des Studierendenwerks Ulm nur betreten, wenn sie geimpfte, genesene oder getestete Personen sind und einen Impf-, Genesenen- oder Testnachweis mit sich führen, zur Kontrolle verfügbar halten oder bei dem Arbeitgeber hinterlegt haben („3G am Arbeitsplatz“)**. Gleiches gilt für Dienstfahrten.

Wir bieten weiter für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zwei Tests pro Woche an. Die Tests sind von den Betriebsleitern an die Mitarbeiter*innen auszugeben.

Nicht immunisierte Personen (weder geimpft noch genesen), bieten wir an, diese beiden Tests unmittelbar vor Arbeitsaufnahme, das heißt außerhalb der Arbeitszeit, im Beisein einer geeigneten, von Ihrem/Ihrer Vorgesetzten bestimmten Person durchzuführen, welche das Testergebnis für den betrieblichen Nachweiszweck dokumentieren wird. Nur zum Zweck dieses Tests ist das Betreten der Arbeitsstätte ohne Testnachweis gestattet. Der Einrichtungsleiter*in hat mit den nicht immunisierten Beschäftigten einen Termin für die beiden Tests zu vereinbaren. Bitte denken Sie daran, sollten Springer eingesetzt sein, diese nach Ihrem Status zur Fragen und evtl. die Testung zu organisieren. An den verbleibenden Wochenarbeitstagen müssen die Beschäftigten geeignete Testnachweise einer externen Teststelle mit sich führen und dem Vorgesetzten vorzeigen. Der/die Mitarbeiter*in testet sich im Beisein der Einrichtungsleitung selbst. Die Test Kits können selbstverständlich unmittelbar nach dem Erfassen des Testergebnisses entsorgt werden.

Die Testpflicht gilt unabhängig von der Risikostufe (Basis-, Warn- oder Alarmstufe).

Bitte achtet darauf, dass die Arbeitsfläche nach der Durchführung der Tests desinfizierend gereinigt wird.

Bei einem **positiven** Testergebnis:

Das positive Ergebnis löst den **Verdacht** auf eine Infektion mit dem SARS-CoV-2 Virus aus, stellt aber keine medizinische Diagnose dar.

Die endgültige Diagnose wird erst durch den nachfolgenden PCR-Test sowie durch die ärztliche Beurteilung gestellt.

Der Beschäftigte hat sich nach einem positiven Antigentestergebnis in Absonderung zu begeben und sich telefonisch mit dem Hausarzt oder einem Testzentrum in Verbindung zu setzen, die weitere Weisungen erteilen.

Es muss umgehend die Leitung Campusgastronomie bzw. die Personalabteilung informiert werden.











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

Die Testungen, sowie die Kontrolle der Nachweise sind zu dokumentieren und wöchentlich der Personalabteilung zu zusenden.

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

Lebensbereich	Basisstufe	Warnstufe	Alarmstufe	Alarmstufe II
 (Hotel-)Gastronomie, Vergnügungsstätten sowie Mensen und Cafeterien (Regelung gilt nur für externe Personen)   	In geschlossenen Räumen 	In geschlossenen Räumen  nur PCR-Test	In geschlossenen Räumen 	
	Im Freien ohne weitere Regelungen	Im Freien 	Im Freien  nur PCR-Test	

§ 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 und im Freien nur mit PCR-Testnachweis.
- In der **Alarmstufe II** 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, in der Warnstufe wird ein PCR – Test benötigt. Ab der Alarmstufe dürfen sich nur noch immunisierte Gäste hinsetzen, ab der Alarmstufe II wird zusätzlich ein Test benötigt. 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 sollten 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.

Die Zutrittsregelung je nach Stufe ist zu beachten!

Bargeldlose Zahlung: Alle Kassen sind mit Zahlungsverkehrsterminals (ZVK) ausgestattet, es kann somit nur noch bargeldlos bezahlt werden.

Portionsverpackungen/Servietten/Besteck: es darf wieder vermehrt in Selbstbedienung angeboten werden (Salatbuffet, Salatsoßen etc.). Die Produkte in der Cafeteria müssen nicht mehr abgepackt werden, es darf wieder die Milchkuh benutzt werden. Das Besteck und die Servietten dürfen wieder selbst genommen werden. **Alarmstufe:** in der Alarmstufe sind die Produkte in der Cafeteria wieder zu verpacken, die Kaffee-Rührstäbchen, das Besteck und die Servietten müssen wieder ausgegeben werden, es darf kein Salatbuffet angeboten werden, etc.

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.

- In der **Alarmstufe II** zulässig, wobei der Zutritt nur immunisierten Besucherinnen und Besuchern der Zutritt nach Vorlage eines Antigen- oder PCR Testnachweises gestattet ist.

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

(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)!

Wichtiger Hinweis:

Leider werden die Gesetze und Verordnungen in letzter Zeit oft und in kurzen Abständen angepasst, je nach Inzidenz wechseln die Stufen und es gelten andere Bestimmungen. Über wichtige Informationen werde ich immer zeitnah per E-Mail informieren, die Aktualisierung der Richtlinien kann daher ein paar Tage dauern. Wichtig ist, dass die Aushänge vor Ort aktuell sind und die Mitarbeiter mündlich von den Betriebsleitern informiert werden.



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

Sven Mangold

Hildegard Marschall

Silke Bärwald (per Hauspost)