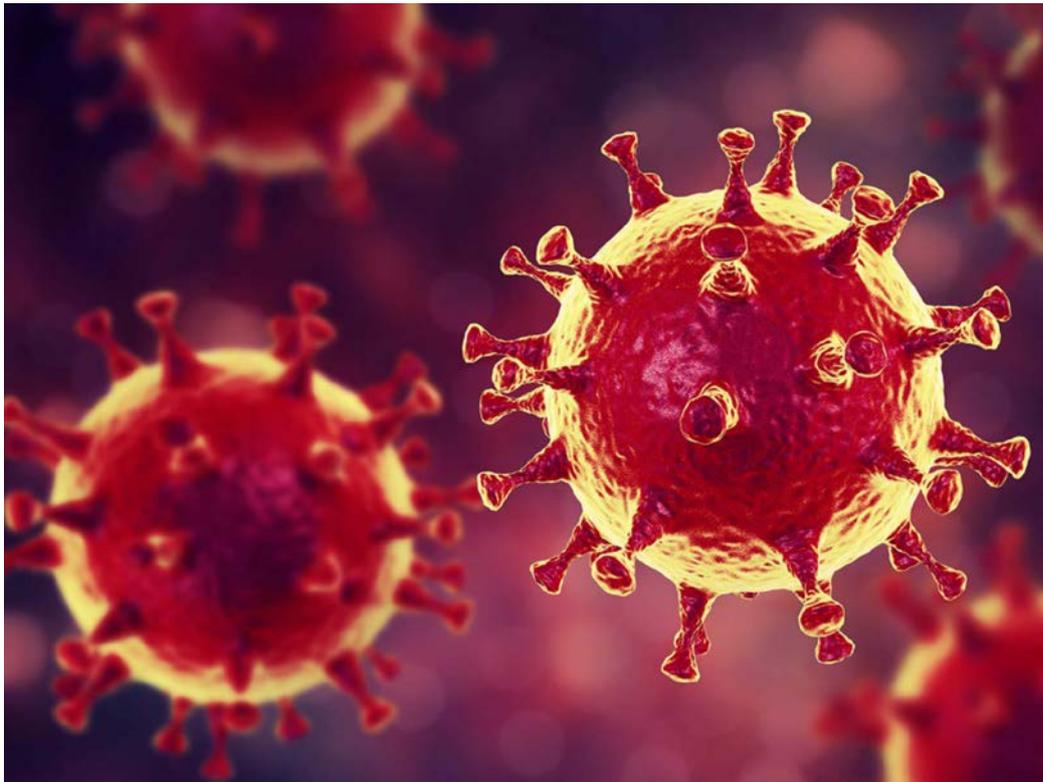




Hygienekonzept für die Cafeteria der HAW Landshut, zur Wiedereröffnung des Verzehrs vor Ort,



Schutz- und Hygieneeinteilung

- I. Bauliche Struktur, Wegeführung und Reglementierung des Gästeverkehrs, Maßnahmen zur Sicherung des Mindestabstandes**
- II. Funktionell-organisatorische und hygienische Maßnahmen**
- III. Allgemeine Mitarbeiterbezogene Maßnahmen; Arbeitsschutz**
- IV. Speisen und Getränkeausgabe in Mensen und Cafeterien**

gemäß § 13 der Verordnung zur Änderung der Sechsten Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung (6. BayIfSMV) vom 22.09.2020

I. Bauliche Struktur, Steuerung und Reglementierung des Gästeverkehrs, Maßnahmen zur Sicherung des Mindestabstands

1. Besucheranzahl

In der Cafeteria der HAW Landshut ist die höchstzulässige Anzahl der Besucher festgelegt und ausgeschildert.



2. Gestaltung der Verkehrswege

Verkehrswege sind mit Bändern und Bodenmarkierungen versehen, sodass die Laufrichtung klar ersichtlich ist und somit Kreuzungen vermieden werden.

- Die Wegeführung ist nach dem Einbahnstraßensystem angelegt.
- Stark frequentierte Bereiche werden durch Ordner kontrolliert.



3. Maßnahmen zur Gewährleistung eines Mindestabstands von 1,5 Metern zwischen den Gästen

- In allen Bereichen wird mit Aushängen, Flyern auf die Einhaltung der Regeln hingewiesen



- Bodenmarkierungen sind in allen Bereichen angebracht: Registrierung, Ausgabe, Kassenbereich, Sitzbereich und Ausgang
- Das Bezahlen mit Bargeld ist nicht möglich. Bargeldlose Systeme wurden erweitert wie z.B. NFC und Kreditkarte
- Im Bereich der Kasse sind transparente Einhausungen (Spuckschutz) zu Gästen installiert
- Im Bereich der Essensausgabe wird ein Sicherheitsabstand durch die Möbel und Markierungen gewährleistet
- Kontrollpersonal wurde zum Gebrauch des Hausrechts informiert (Nutzung des Hausrechts bei Verstoß)



- In den Gastbereichen, in dem das Konsumieren von Speisen und Getränken gestattet sein wird, sind Tische und Stühle so platziert, dass der Abstand zwischen den Gästen von mindestens 1,5 Metern eingehalten wird.

II. Funktionell-organisatorische und hygienische Maßnahmen

1. Der Gästekreis stellt sich fast ausschließlich aus den Gruppen: Bedienstete, Studenten mit Zugangsberechtigung zum Campus sowie weniger Gäste zusammen. Da alle Gäste bargeldlos bezahlen, ist die Nachverfolgbarkeit gegeben.
2. In der Cafeteria der HAW Landshut, in welchem der Verzehr von Speisen und Getränken erlaubt ist, werden die personenbezogenen Daten über ein digitales Reservierungssystem erfasst und somit der Zutritt nur gewährt, wenn eine Reservierung mit einem vorgegebenem Zeitfenster vorliegt. Optional können die personenbezogenen Daten auch manuell eingetragen werden, um eine Warteschlange zu vermeiden. Eine Ordnungskraft kontrolliert den Zutritt.
3. Da die Sitzmöglichkeiten auch außerhalb der Öffnungszeiten frei zugänglich sind, werden die Möbel nur während der Öffnungszeiten frei gegeben und das Absperrband gelöst.
4. Diese Gäste sind dazu verpflichtet, eigene Mund-Nasen-Bedeckungen zu tragen, welche nur am Tisch zum Verzehr abgenommen werden dürfen.



5. Die Mitarbeiter verwenden Mund-Nasen-Bedeckungen bei allen Tätigkeiten, die im direkten und indirekten Kontakt mit Kunden erfolgen wie z.B. Essensausgabe und Produktion etc.
6. Ein Hygieneplan für unsere Mitarbeiter ist Teil unseres HACCP Konzepts.
7. Die Öffnungszeit ist von 08.00 – 16.00 Uhr, die Besucherfrequenz wird durch das digitale Reservierungssystem in Ankunftszeit, Verweildauer und Gästeanzahl vorgegeben und damit reglementiert. Gästeansammlungen werden dadurch vermieden.
8. Sobald ein Gast seinen Aufenthalt beendet und seinen Tisch verlässt, wird jegliches Geschirr, Besteck, Gläser, usw. von unseren Mitarbeitern abgeräumt, die Tische gereinigt und anschließend desinfiziert.
9. Unsere Lüftungsanlage arbeitet ausschließlich mit Frischluftzufuhr und ohne Luftumwälzung.
10. Alle häufig berührten Flächen wie (Türklinken, Handläufe, Terminals, Tasten) werden regelmäßig und in kurzen Abständen gereinigt und desinfiziert.
11. Beim Eintritt in die Cafeteria besteht für Kunden die Möglichkeit sich die Hände zu desinfizieren.
12. In allen Toiletten sind Informationen zur richtigen Handhygiene angebracht.

III. Allgemeine Mitarbeiterbezogene Maßnahmen; Arbeitsschutz

Der betriebliche Pandemieplan wird regelmäßig überprüft und ist allen Mitarbeitern zugänglich. Auf Änderungen wird gesondert hingewiesen.

1. Die Arbeitsplatzgestaltung / Einsatzplanung wurde so gestaltet, dass das Einhalten der Abstandsregel von 1,5 Meter möglich ist.
2. Die ohnehin übliche Personalhygiene wird verstärkt. Unterweisungen z.B. Handhygiene, Einsatz bzw. fachgerechter und zeitgerechter Wechsel der Baumwollunterzieh- und Einweghandschuhe, Hygieneschulungen generell, Infektionsschutzbelehrung usw. werden öfters durchgeführt.
3. Beim Zubereiten und Abfüllen von Speisen werden immer Einweghandschuhe getragen.
4. Bei Kundenkontakt sind FFP2 Schutzmasken wie auch Einmalhandschuhe zu tragen.
5. Es dürfen nur Mitarbeiter in den Bereichen sein, die eingeteilt sind. Fremdpersonen müssen grundsätzlich angemeldet sein und werden erfasst.
6. Zur Arbeit werden feste Teams eingeteilt, die wöchentlich wechseln.
7. Pausen dürfen nur individuell und nicht in der Gruppe genommen werden, damit auch hier die Abstandsregel eingehalten werden kann.
8. Die Vorgehensweise bei einem Verdachtsfall ist allen Beschäftigten bekannt. Vorgesetzte sind sensibilisiert.
9. Arbeitsmittel sowie Beförderungsmittel werden, wenn möglich, nur personenbezogen verwendet.

Die Information sind auf der Internetseite veröffentlicht. Sie werden regelmäßig aktualisiert:
https://www.bmas.de/SharedDocs/Downloads/DE/PDF-Schwerpunkte/sars-cov-2-arbeitsschutzstandard.pdf?__blob=publicationFile&v=1

<https://www.stwno.de/de/home/ueber-uns/mitarbeiter-info>

IV. Speisen und Getränkeabgabe in der Cafeteria

1. Alle Mitarbeiter tragen in der Küche, Essenausgabe etc. eine Mund-Nasen-Bedeckung.
2. Selbstbedienung ist in der Cafeteria nicht gestattet. Die Ausgabe von Speisen und Getränken erfolgt ausschließlich durch unsere Mitarbeiter.
3. Speisen werden nur portioniert ausgegeben. Mehrportionenbehälter werden ausschließlich im Produktionsbereich verwendet.
4. Getränke werden nur originalverschlossen ausgegeben. Tassen, Gläser und Besteck werden ausschließlich von unseren Mitarbeitern ausgegeben.
5. Salz, Pfeffer, Ketchup, Mayonnaise, Zucker, Süßstoff und Dressings werden in verschlossenen Portionsverpackungen oder durch das STWNO abgefüllte hygienisch einwandfreie Einwegbehälter/Mehrwegbehälter abgegeben.

Diese Hygienekonzept wird regelmäßig den Anforderungen angepasst und ist somit nicht abschließend.

Stand 29.09.2020

Hochschulgastronomie Studentenwerk Niederbayern / Oberpfalz