

## Maßnahmenkatalog zum Schutz vor Infektionen mit SARS-CoV-2: Schwentine Mensa, Grenzstr. 14, 24149 Kiel, Geöffnet 06.09.2021, Stand 23.08.2021

### Ziel

Eine Ansteckungsgefahr mit dem Corona Virus SARS-CoV-2 wird bei Wiedereröffnung der hochschulgastronomischen Betriebe durch ein umfassendes Maßnahmenpaket minimiert.

Basis für unser Konzept sind die Vorgaben der aktuellen Hochschulen-Coronaverordnung und Corona-Bekämpfungsverordnung der Landesregierung SH.

### Verhaltensregeln für Gäste

- Gäste tragen einen qualifizierten Mund-Nasenschutz außerhalb ihres Sitzplatzes
- Informationen zu Verhaltensregeln, Begrenzung der Gästeanzahl je Betrieb, Laufrichtungen etc. geben wir unseren Gästen im Eingangsbereich, auf den Tischen und in unterschiedlichen Betriebsbereichen
- unter Berücksichtigung des Mindestabstands im Ausgabebereich und im Speisesaal planen wir aktuell für die Schwentine Mensa max. 110 Gäste. Zusätzlich bieten wir max. 16 Sitzplätze auf der Terrasse an. Zur Einhaltung der Maximalanzahl führen wir bei Bedarf Gästezählungen am Eingangsbereich durch
- Eine Kontaktdatenerfassung der Gäste erfolgt digital über die luca-App oder per Formular, um eine Nachverfolgbarkeit einer Infektionskette durch das Gesundheitsamt zu ermöglichen. Außer-Haus-Gäste registrieren sich direkt am Eingang. Vor-Ort-Gäste registrieren sich per Formular oder digital am Tisch und geben bei Besuchsende ein ausgefülltes Formular ab oder zeigen eine digitale Registrierung. Im Terrassenbereich prüfen wir stichprobenweise die Kontaktdatenabgabe unserer Gäste
- **Gäste, die sich als Geimpfte, Genesene oder negativ Getestete ausweisen, können Speisen in der Mensa verzehren. Alle anderen Gäste erhalten Angebote zum Mitnehmen**

## Reinigung und Lüftung

### Zur Vermeidung von Schmierinfektionen

- stellen wir Gästen Desinfektionsmittel im Eingangsbereich zur Verfügung
- steht für Kassier\*innen Desinfektionsmittel bereit
- reinigen wir Flächen, die häufig von Gästen berührt werden, wie Türgriffe, Wasserhähne, Handläufe, Bedienfelder an den Kaffeemaschinen und Aufwertern, täglich. Die Reinigung wird dokumentiert (s. Formular)
- reinigen wir Sanitärräume mindestens täglich (s. Formular)
- sperren wir schwer zu reinigende Bereiche, wie die Spielecken

Im Betrieb entspricht die Anzahl der Waschbecken für das Personal sowie die Ausstattung mit Desinfektionsreinigern und Hautschutzprodukten den Empfehlungen für eine Großküche. Den Hygienestatus lassen wir in unseren Betrieben jährlich durch unangemeldete Audits von Fresenius überprüfen.

Lüftungsanlagen bleiben für einen guten Luftaustausch eingeschaltet. Entsprechend den Möglichkeiten werden Räume regelmäßig gelüftet, z.B. 10 min Stoßlüftung

### Personaleinsatz und -schulung

- zur Kontaktreduzierung arbeiten Mitarbeiter\*innen weitgehend in festen Teams, die keinen Kontakt untereinander haben. Bei Bedarf werden Arbeits- bzw. Pausenzeiten verschoben, um den Mindestabstand in Umkleieräumen etc. einhalten zu können
- vor Wiedereröffnung werden die Beschäftigten zu aktuellen Maßnahmen zum Schutz vor einer Infektion mit dem Corona Virus ebenso geschult wie zum Verhalten bei einer Corona-Virus-Infektion oder bei einem Kontakt mit Infizierten (Verantwortlich: Betriebsleitung, Kontakt s.u.)
- medizinische Mund-Nasen-Abdeckungen oder FFP2-Masken werden in allen Gastro-Arbeitsbereichen des Studentenwerks von Mitarbeiter\*innen, Lieferanten etc. getragen, nur in Ausnahmefällen, z.B. bei Arbeiten allein in einem Raum, kann darauf verzichtet werden
- **Beschäftigte der Hochschulgastronomie legen täglich einen Testnachweis vor. Die Vorlage des Testzentrums oder des Selbsttests wird schriftlich durch Beschäftigte bestätigt. Die dokumentierte Tabelle wird vier Wochen aufbewahrt und auf Verlangen der zuständigen Behörde vorgelegt. Bei geimpften und genesenen Beschäftigten tritt der Impfnachweis oder der Genesenennachweis an die Stelle der Testnachweise.**

- Die 10 wichtigsten Hygieneregeln der BZgA u.a. allgemeine Infos zum Infektionsschutz sind gut sichtbar für Mitarbeiter\*innen ausgehängt
- die Handlungskette bei Verdacht auf eine Erkrankung mit dem Coronavirus wurde allen Beschäftigten mitgeteilt

#### Abstandssicherung

- Bodenmarkierungen sichern den Abstand vor Speisenausgabe und Kasse
- im Ausgabe- und Kassbereich dienen transparente Barrieren aus Plexiglas zusätzlich als Infektionsschutz.
- Die Stühle wurden reduziert und so angeordnet, dass ein Mindestabstand von 1,5 m zwischen den besetzten Stühlen gewährleistet ist.

#### Angebot und Bezahlung

- Besteck und Teller erhalten die Gäste von Mitarbeiter\*innen, Salz/ Pfeffer gibt es im Portionspackungen und wir verzichten auf Mikrowellen für die Zubereitung mitgebrachter Speisen
- Grundsätzlich verkaufen wir keine alkoholischen Getränke in den Mensen/ Cafeterien
- Wir bevorzugen Kartenzahlung, Bargeld nehmen wir in Schalen entgegen
- Die Öffnungszeiten sind auf die Mittagszeit beschränkt und liegen in der Schwentine Mensa von **11:30 - 14:00** Uhr

#### Ansprechpartner\*innen im Studentenwerk:

- Hygienekonzept der Hochschulgastronomie:

Kristin Dahl, Qualitätssicherung, stellvertr. Abteilungsleitung Hochschulgastronomie,  
[dahl@studentenwerk.sh](mailto:dahl@studentenwerk.sh) , 0151-50810852

- Personalgesundheit:

Steffen Conje, Referent für betriebliches Gesundheitsmanagement,  
[steffen.conje@studentenwerk.sh](mailto:steffen.conje@studentenwerk.sh), 0160 6715153

- Schwentine Mensa: Mensaleitung: Uwe Kornhaas, Stellvertreterin Diana Hoogenberg,  
0431-2104855, 0160 90506024, [schwentinemensa@studentenwerk.sh](mailto:schwentinemensa@studentenwerk.sh),