

Hygienekonzept für Lunemann's leckerer Mittagstisch auf Basis der Vorlage des Bayerischen Staatsministeriums für Gesundheit und Umwelt vom 11.8.2020 (gemäß dem 6. BayIfSMV; §13 Gastronomie)

1. Betriebliche Organisation des Schutz- und Hygienekonzepts

Über die nachfolgenden Schutz- und Hygieneregeln werden Gäste und Schüler informiert. Mitarbeiter sind darin geschult unter Berücksichtigung der jeweiligen Arbeits- und Aufgabengebiete. Gegenüber Gästen und Schülern, die sich nicht an nachstehende Regeln halten wird konsequent das Hausrecht ausgeübt. Der Betrieb kontrolliert regelmäßig die Einhaltung nachstehender Regeln bei Mitarbeitern sowie Gästen und Schülern.

2. Sicherheits- und Hygieneregeln

- ➔ Die Abstandsregel von 1,5 m zwischen Personen in allen Räumen ist gewährleistet. Dies gilt auch für
 - Sanitärräume
 - Treppen, Flure und Gänge ggf. Außenbereich
- ➔ Ausschluss von Personen in den Räumlichkeiten bzw. Ausschluss der Bewirtung
 - Personen mit Kontakt zu COVID-19-Fällen in den letzten 14 Tagen (ausgenommen medizinisches und pflegerisches Personal mit geschütztem Kontakt zu solchen Patienten)
 - Personen mit COVID-19 assoziierten Symptomen. Dazu zählen akute unspezifische Allgemeinsymptome, Geruchs- und/oder Geschmacksverlust, respiratorische Symptome jeder Schwere
- ➔ Schüler und Gäste sind durch Aushang über diese Ausschlusskriterien informiert. Sollte es während des Aufenthalts zu Symptomen kommen, haben diese umgehend die Mensa zu verlassen.
- ➔ Waschgelegenheiten mit Flüssigseife, Einmalhandtücher und Händedesinfektionsmittel sind bereitgestellt. Gebläsetrockner sind außer Betrieb genommen (Ausnahmen wären solche mit HEPA-Filter). Schüler und Gäste werden darüber informiert.
- ➔ Mitarbeiter sind zum richtigen Händewaschen geschult
- ➔ Ein HACCP-Reinigungskonzept ist obligatorisch und liegt vor
- ➔ hochfrequentierte Kontaktflächen wie Türgriffe werden gezielt in höherer Frequenz gereinigt
- ➔ Für regelmäßige Durchlüftung der Räume ist gesorgt
- ➔ Schüler und Gäste tragen eine Mund-Nasen-Bedeckung, die am Tisch abgenommen werden darf. Sie werden darüber informiert.
- ➔ Das Personal trägt ebenfalls eine Mund-Nasen-Bedeckung dort wo sich Gäste und Schüler aufhalten (soweit der Abstand von 1,5 m nicht eingehalten werden kann). Mitarbeiter sind hinsichtlich des richtigen Umgangs mit Mund- und Nasenschutz informiert und geschult.
- ➔ Soweit möglich wird die Laufrichtung beim Betreten und Verlassen von Räumen und Tischen vorgegeben.

- ➔ Zugangs- und Wartebereiche sind mit 1,5 m Abständen kenntlich gemacht. Schüler und Gäste werden über das Abstandsgebot informiert.
- ➔ Aufbewahrung und Reinigung von Arbeitskleidung und anderer anfallenden Wäsche wie Tischwäsche werden nach Arbeitsschutz- und Reinigungsstandards durchgeführt
- ➔ Prozesse der Essensausgabe sind so optimiert, dass der Kontakt zu Schülern und Gästen möglichst gering ist

3. Betriebliche Umsetzung der Schutzmaßnahmen für Mitarbeiter sowie Gäste und Schüler

- ➔ Der Abstand zwischen den Tischen ist mit 1,5 m gewährleistet (Gäste, Schüler, Mitarbeiter)
- ➔ Zudem wird auf die maximale Belegungszahl in Abhängigkeit der Raumgröße geachtet
- ➔ Zur Kontaktpersonenermittlung werden Angaben zu Namen und Erreichbarkeit erhoben (Telefonnummer oder E-Mail-Adresse oder Anschrift). Diese Daten dienen ausschließlich der möglichen Kontaktnachverfolgung und kann von Dritten nicht eingesehen werden. Nach Ablauf eines Monats werden diese vernichtet entsprechend der Datenschutzgrundverordnung
- ➔ haptische Kontakte der Gäste und Schüler an Bedarfsgegenstände wie Besteck, Tablett, Servietten, Salz- und Pfefferstreuer etc.) werden auf das Notwendigste beschränkt bzw. es erfolgt eine regelmäßige Reinigung sowie die Nutzung von Einwegprodukten, wo es möglich ist
- ➔ Selbstbedienung erfolgt unter Einhaltung der Hygienevorschriften
- ➔ an offenen Buffets werden verpackte Produkte selbst entnommen bzw. bei offenen Speisen mit Hilfe von Einweg-Handschuhen und Einweg-Vorlegebesteck
- ➔ Entsprechend den allgemeinen Hygieneregeln wird bei Anlieferung, Einlagerung und Vorbereitung auf die allgemeinen Hygieneregeln geachtet (entsprechend den Schulungen und dem HACCP Konzept)
- ➔ Auch in der Küche wird ein Mindestabstand von 1,5 m eingehalten. Ansonsten wird Mund- und Nasenschutz getragen. Mitarbeiter sind darüber informiert.
- ➔ die vorgegebenen Temperaturen werden, entsprechend den bekannten Hygieneregeln im Haus, gewährleistet.
- ➔ Gästetoiletten werden regelmäßig gereinigt

Kirchheim, September 2020