



Infektionsschutzkonzept für die Keimzeit-Cafeteriabetriebe

1. Gastraum und Kunden

Unsere Cafeteriabetriebe sind Zubereitungs- und Verkaufsstellen in Bildungseinrichtungen. Sie sind nur für Angehörige und Besucher dieser Institutionen geöffnet und fallen daher unter §14(2) CoronaSchVO.

Mit den vorhandenen Aufenthalts- und Pausenräumen haben wir grundsätzlich nichts zu tun, sie sind nicht Teil unseres Verantwortungsbereiches.

Entsprechend entscheidet die jeweilige Einrichtung über notwendige Infektionsschutzmaßnahmen außerhalb unserer Zubereitungs- und Verkaufsräume.

Wo es sinnvoll und möglich ist, beraten und unterstützen wir hierbei, wie auch bei der Kontrolle der Einhaltung der getroffenen Maßnahmen.

2. Öffnungszeiten

In Absprache mit den Einrichtungen werden Öffnungszeiten in den Ein-Personen-Betrieben so zugeschnitten, dass eine zeitliche Trennung von Zubereitung, Verkauf und Desinfektion möglich ist. Lassen Team- und Raumgröße, sowie die Anleitungssituation eine personelle Trennung von Verkauf und Produktion zu, kann durchgängig geöffnet werden.

3. Angebot

Jede Form der Selbstbedienung unterbleibt.

Auch wenn es ökologisch bedenklich ist, werden bis auf weiteres Zucker, Milch, Senf, Ketchup, Remoulade u.ä. nur einzeln verpackt verkauft.

Eine Ausgabe oder Verleih von Geschirr unterbleibt mit Ausnahme von Bechern für Kaffee/Tee. Hiervon ausgenommen sind Sammelbestellungen, für die dann geeignete Einzelregelungen verabredet werden.

Produkte, deren Vertrieb ein erhöhtes Risiko bedeuten würde, werden aus dem Angebot gestrichen.

4. Persönliche Hygiene

Selbstverständlich gelten auch bei uns die bekannten, allgemeinen Regel des Infektionsschutzes.

Bei Erkältungssymptomen oder nach Kontakt mit möglicherweise Covid-19-Infizierten muss eine ärztliche Abklärung erfolgen, bevor die Arbeit aufgenommen werden kann.

Die Anwesenheit bei der Arbeit wird wie gewohnt dokumentiert.

Beim Weg durch oder beim Aufenthalt in der Einrichtung befolgen wir die dort gültigen Maßnahmen.

In unseren Räumen gelten weiter die immer schon bestehenden und eingeübten Hygieneroutinen nach §43 IfSG mit besonderer Beachtung folgender Punkte:

- zum Händewaschen wird das zur Verfügung gestellte Kombipräparat Seife/Desinfektion genutzt

- über die üblichen Gründe hinaus werden zwingend die Hände gründlich gewaschen nach Kontakt mit Geld, Rückgabegeschirr oder angelieferter Ware
- der Gebrauch von Handschuhen ist in unserem Rahmen zum Infektionsschutz selten erforderlich, sollte in jedem Fall aber nur bei begründetem Anlass und dann kurzzeitig erfolgen
- regelmäßig zu wechselnde Arbeitskleidung und Kopfbedeckung ist selbstverständlich; sie sollte bei mindestens 60°C gewaschen werden
- Mund-Nasen-Bedeckungen werden gestellt, es können auf Wunsch aber auch eigene verwendet werden, sofern sie geeignet sind
- Mund-Nasen-Bedeckungen werden bei Durchfeuchtung gewechselt
- auf Mund-Nasen-Bedeckungen kann derzeit nur verzichtet werden, wenn im Zubereitungsbereich alleine oder mit einem verlässlichen Abstand von mindestens 1,5 Metern gearbeitet wird

5. Infektionsschutz im Raum

Arbeitsplätze sind in ausreichendem Abstand personengebunden einzurichten. Jeder Arbeitsplatz wird soweit wie möglich mit eigenem Werkzeug ausgestattet. Arbeiten außerhalb des Arbeitsplatzes (wie Bedienung von Ofen, Spülmaschine o.ä.) werden so an einen Arbeitsplatz gekoppelt, dass möglichst wenig Begegnung stattfindet

Zwischen den Zubereitungs- und Verkaufszeiten ist es notwendig

- alle genutzten Flächen mindestens mit fettlösendem Reiniger zu reinigen
- alle genutzten Werkzeuge zu reinigen – wenn möglich in der Spülmaschine bei mindestens 60°C
- für eine Durchlüftung der Räume zu sorgen

Transportmittel für gelieferte Waren (Bäckerkisten, Rollcontainer) werden - wenn möglich - zum Entpacken außerhalb der Arbeitsräume gelagert. Ist dies nicht möglich, erhalten sie einen festen Platz, der nach dem Entpacken gründlich gesäubert wird.

6. Belehrung

Im Rahmen der turnusmäßig nach den Sommerferien durchgeführten Belehrungen nach §43 IfSG werden alle Mitarbeitenden auf die besonderen Bestimmungen und Maßnahmen zum Covid-19-Schutz hingewiesen; Quereinsteiger im Rahmen ihrer allgemeinen Einarbeitung. Dieses Konzept wird gemeinsam mit den Belehrungsunterlagen zur Einsicht in allen Betriebsstätten vorgehalten.

7. Anpassung

Dieses Konzept versucht, einen Orientierungsrahmen für die derzeitige Situation vorzugeben. Voraussetzungen und Bedingungen sind jedoch nicht überall gleich und ändern sich schnell. Das erfordert dann Anpassung von Verhalten und Veränderungen von Maßnahmen. Bisherige Pandemieerfahrungen haben gezeigt, dass es manchmal zielführender ist, Entscheidungen mit Verantwortungsbewusstsein und gesundem Menschenverstand zu fällen, als sich stumpf an Vorschriften zu orientieren. Jede*r bleibt aufgerufen, aktiv zu beobachten, selbstständig zu denken, verantwortlich zu handeln, andere zu unterstützen und immer das Gespräch zu suchen.

Bleiben wir gesund!