

Hygienekonzept Zentralmensa INF 304

Ausgabe D & E

1. Zugang:

- Ein- und Ausgang durch separate Türen
- Zugang der Gäste nach Kontaktdatenregistrierung und Händedesinfektion
- Zugang darf nur mit Mund- und Nasenbedeckung erfolgen, dies gilt für die gesamten Verkehrsflächen, bis zum Sitzplatz
- Digitale Ein- und Ausgangserfassung (Kontaktdatenerhebung):
Zum Zwecke der Kontaktverfolgung sind alle Besucher verpflichtet, Vor- und Nachname, Anschrift, Datum und Zeitraum der Anwesenheit und Telefonnummer zu hinterlassen. Andernfalls sind wir verpflichtet, Sie von dem Besuch oder der Nutzung der Einrichtung auszuschließen. Die erhobenen Daten werden ausschließlich auf Anforderung der zuständigen Gesundheitsbehörden zur Nachverfolgung von möglichen Infektionswegen weitergegeben. Sie werden für einen Zeitraum von vier Wochen aufbewahrt und anschließend vernichtet. Rechtsgrundlage der Datenverarbeitung ist Art. 6 Abs. 1 Buchst. d Datenschutzgrundverordnung in Verbindung mit § 6 der Corona- Verordnung der Landesregierung Baden-Württemberg. Sie haben als betroffene Person im Hinblick auf Ihre erhobenen personenbezogenen Daten das Recht auf Auskunft und das Recht auf Berichtigung, sowie nach Ablauf der Aufbewahrungsfrist gegenüber dem Studierendenwerk ein Recht auf Löschung Ihrer Daten. Hierzu können Sie sich an die Datenschutzbeauftragte unter dsb@stw.uni-heidelberg.de wenden. Das Studierendenwerk muss unabhängig davon nach Ablauf der o.g. Aufbewahrungsfrist die Daten löschen. Weiterhin besteht ein Beschwerderecht beim Landesbeauftragten für den Datenschutz, den Sie unter 0711 / 61 55 41 – 0 oder poststelle@lfdi.bwl.de erreichen.
- Gruppen bis maximal 10 Personen müssen sich mit einer Vorlaufzeit von 48 Stunden und den Kontaktdaten anmelden unter hg.catering@stw.uni-heidelberg.de
- Laufwege werden durch Personenleitsysteme gesteuert und abgetrennt
- Fußbodenmarkierungen weisen auf Abstandsregelungen hin
- Aushang von Hinweisschildern, Verhaltensregeln und Abstandsregeln
- Bedarfsgerechte Desinfektion der Handläufe, Türgriffe sowie deren Dokumentation
- Möglichkeit zur Desinfektion der Hände für Gäste und MitarbeiterInnen (Desinfektionsmittelspender)
- Anpassung der Öffnungszeiten an den tatsächlichen Bedarf (Verkürzung bei wenigen Gästen/ Verlängerung bei höherem Zeitaufwand aufgrund von Wartezeiten)
- Kontrollierter Zugang zu Toiletten / Sanitärräumen sowie deren bedarfsgerechte Desinfektion

2. Speiseausgabe:

- Zum Schutz der Gäste und MitarbeiterInnen wurde ein zusätzlicher Nies- und Spuckschutz entlang der gesamten Ausgabe installiert
- Teller, Besteck, Servietten und nicht- abgepacktes Essen werden den Gästen durch MitarbeiterInnen angereicht
- Bei Missachtung der Vorgaben sind die Gäste auf ihr Fehlverhalten, mit der Bitte und Aufforderung um Einhaltung, hinzuweisen
- Gäste, die die Regeln nicht einhalten, werden aufgefordert, die Einrichtung zu verlassen
- Vorwiegend Zahlung via Campuskarte

3. Reinigung der Speiseausgabe:

- Alle Flächen im Kundenkontakt (Ablagen, Türgriffe, Tabletrutschen, Bedienfelder an den Kaffeemaschinen) werden kontinuierlich gereinigt und desinfiziert, die Reinigung wird dokumentiert

4. Speisesaal:

- Die Plätze sind so angeordnet, dass ein Abstand von mindestens 1,5 Metern zwischen den Tischen besteht; dies gilt sowohl für die Innen- als auch für die Außenbestuhlung
- Alle Flächen im Kundenkontakt, wie z.Bsp. Sitzplätze, Treppenhandläufe, Türgriffe ect. werden kontinuierlich gereinigt und desinfiziert, die Reinigung wird dokumentiert

5. Lüftung des Speisesaals:

- Entsprechend der Möglichkeiten werden alle Räume regelmäßig gelüftet

6. Personenbezogene Maßnahmen:

- Alle diensthabenden MitarbeiterInnen der Hochschulgastronomie wurden vor ihrem Einsatz anhand der Betriebsanweisung Covid- 19 intern geschult

Für Rückfragen bezüglich des Hygienekonzepts erreichen Sie uns unter der E-Mail Adresse hg@stw.uni-heidelberg.de