

Hygienekonzept zeughaus-Mensa & zeughaus-Theke

1. Zugang:

- Ein- und Ausgang durch separate Türen
- Zugang der Gäste nach Kontaktdatenregistrierung, Händedesinfektion und Entnahme von Einmalhandschuhen
- 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 Nachnamen, 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 mit Hinweisen bezüglich Abstandsregelungen
- 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 höheren Zeitaufwand aufgrund von Wartezeiten)
- Ausgabe von einfachen Masken gegen Gebühr (Selbstkostenpreis) an Gäste
- Kontrollierter Zugang zu Toiletten / Sanitärräumen sowie deren bedarfsgerechte Desinfektion

2. Speise- und Getränkeausgaben:

- Zum Schutz der Gäste und MitarbeiterInnen wurde ein zusätzlicher Nies- und Spuckschutz entlang der gesamten Ausgabe installiert
- Entnahme von Tablett, Besteck, Servietten und das Befüllen an den Speise/ -Getränkeausgaben nur mit Einmalhandschuhen
- An der Theke werden die Getränke/ Snacks von den MitarbeiterInnen an die Gäste herausgegeben
- Vorwiegend Zahlung via Campuskarte
- 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

3. Reinigung der Speiseausgabe/ Theke:

- Alle Flächen im Kunden- und MitarbeiterInnenkontakt (wie 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 Sitzplatzwechsel, Treppenhandläufe, Türgriffe ect. werden kontinuierlich gereinigt/ 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