

# Hygienekonzept Zentralmensa INF 304

- Mensa „to go“ Verpflegung -

## 1. Zugang:

- Ein- und Ausgang zum Abholen der Speisen durch separate Türen.
- Laufwege werden durch Personenleitsysteme gesteuert und abgetrennt.
- Fußbodenmarkierungen mit Hinweisen bezüglich Abstandsregelungen.
- Aushang von Hinweisschildern, Verhaltensregeln und Abstandsregeln.
- Zugang erfolgt mit Mund - und Nasenbedeckung und gilt für die gesamten Verkehrswege und -flächen.
- Bei der „to go“ Verpflegung ist die digitale Ein- und Ausgangserfassung (Kontaktdatenerhebung) nicht erforderlich.

## 2. Speiseausgabe:

- Zum Schutz der Gäste und MitarbeiterInnen wurde ein zusätzlicher Nies- und Spuckschutz entlang der gesamten Ausgabe installiert.
- Vorwiegend bargeldlose Zahlung via Campuskarte.
- An den Ausgaben werden die Speisen „to go“ verpackt und den Gästen durch MitarbeiterInnen angereicht.
- Bei Missachtung der Vorgaben sind die KundInnen auf ihr Fehlverhalten, mit der Bitte und Aufforderung um Einhaltung, hinzuweisen.
- Gäste, die die Regeln nicht einhalten werden aufgefordert, die Einrichtung zu verlassen.
- Alle Flächen im Kundenkontakt (Türgriffe, Ablagen, Geländer, Bedienfelder) werden kontinuierlich gereinigt / desinfiziert. Die Reinigung wird dokumentiert.

## 3. Personenbezogene Maßnahmen:

- Alle diensthabenden MitarbeiterInnen der Hochschulgastronomie wurden vor ihrem Einsatz an Hand der Betriebsanweisung Covid 19 intern geschult.

Für Rückfragen bezüglich des Hygienekonzepts erreichen Sie uns unter folgender E-Mail Adresse [hg@stw.uni-heidelberg.de](mailto:hg@stw.uni-heidelberg.de).