

Hygienekonzept zeughaus-Mensa

- Mensa „to go“ Verpflegung -

1. Zugang:

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

2. Speise/- Getränkeausgaben:

- Zum Schutz der Gäste und MitarbeiterInnen wurde ein zusätzlicher Nies- und Spuckschutz entlang der gesamten Ausgabe installiert.
- Vorwiegend Zahlung via Campuskarte.
- An der Buffetausgabe werden die Speisen „to go“ verpackt und von den 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.
- Alle Flächen im Kunden/ und MitarbeiterInnenkontakt (wie Ablagen, Türgriffe, Bedienflächen) 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.