

## **Schutz- und Hygienekonzept für die Wiederaufnahme des Mensa-Betriebs und des Kiosks am Werner von Siemens Gymnasium Gronau**

Zum Schutz der Schüler und Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus haben wir uns verpflichtet, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Bäckerei: Finefood und Catering Qualitätsbäckerei und Cafe

Name: Claus Duesmann

Adresse: Enscheder Straße 81, 48599 Gronau

Tel. / E-Mail: 02562/3826 [cduesmann@duesmann.de](mailto:cduesmann@duesmann.de)

### **Wichtige Grundlagen nach SARS-CoV2 Arbeitsschutzstandard**

Wir stellen zwischen Personen jederzeit einen Mindestabstand von 1,5 Metern sicher.

In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, tragen unsere Mitarbeiter/-innen eine Mund-Nasen-Bedeckungen.

Personen mit Atemwegs-Symptomen (sofern nicht vom Arzt z.B. abgeklärte Erkältung) dürfen unsere Produktion und den Mensabereich nicht betreten.

Bei Verdachtsfällen wenden wir in unserem Unternehmen ein festgelegtes Verfahren zur Verdachtsabklärung an (z.B. bei Fieber, Husten, ...).

#### **1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m**

- Hinweisschilder zu den wichtigsten Hygieneregeln und den Abstandsregeln hängen im Küchenbereich der Mensa aus.
- Unsere Mitarbeiter/-innen sind angehalten die Einhaltung der Abstandsregeln zu kontrollieren und während der gesamten Ausgabezeit eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.

#### **2. Mund-Nasen-Bedeckungen und Persönliche Schutzausrüstung**

- Unsere Mitarbeiter/-innen sind angewiesen eine Mund-Nasen-Bedeckungen zu tragen.
- Unsere Mitarbeiter/-innen sind über die richtige Anwendung und den richtigen Umgang mit einer Mund-Nasen-Bedeckung geschult.
- Wir nutzen in unserem Unternehmen ausschließlich personenbezogenen Schutzausrüstungen.

#### **3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle**

- Bei einem Verdachtsfall oder entsprechenden Symptomen, müssen unsere Mitarbeiter/-innen die Produktion oder die Schulmensa sofort verlassen bzw. zuhause zu bleiben.
- Betroffene Mitarbeiter/-innen sind aufgefordert, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden.
- Im Rahmen der betrieblichen Pandemieplanung haben wir Regelungen getroffen, um bei bestätigten Infektionen Personen zu ermitteln und zu informieren, bei denen durch den Kontakt mit einer infizierten Person ebenfalls ein Infektionsrisiko besteht.

#### **4. Handhygiene**

- Die Anleitungen zur Handhygiene hängen aus.
- Spender mit Desinfektionsmitteln zur Handdesinfektion sind vorhanden.
- Die Mitarbeiter sind in dem Bereich Handhygiene und dem Umgang mit Einweghandschuhen geschult.

## 5. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation

- Unsere Mitarbeiter/-innen werden im Bereich Hygiene und Infektionsschutz geschult.
- Die Wichtigsten Hygieneregeln werden durch den Aushang von Hinweisschildern kommuniziert.
- Der Ansprechpartner für die Umsetzung des Schutz- und Hygienekonzeptes ist unser Hygienebeauftragter.
- Die betrieblichen Arbeitsanweisungen zur Produkt-, Betriebs-, und Personalhygiene werden befolgt.

## 6. Arbeitsplatzgestaltung

- Das Betreten des Ausgabebereichs ist nur für unsere Mitarbeiter/-innen erlaubt.
- Der Ausgabebereich wird täglich nach Beendigung der Ausgabe desinfiziert.

## 7. Die Ausgabe

- Jedem Schüler wird das Gericht mit Besteck angereicht, es findet keine Selbstbedienung statt.
- Auf eine Salattheke wird verzichtet. Salat wird vorportioniert in Glasschälchen ausgegeben oder auf dem Teller zusammen mit der Mahlzeit mit ausgegeben.
- Das Dessert wird ebenfalls ausgegeben.
- Das Gericht wird dann vollständig mit zum Sitzplatz genommen und dort verspeist.


## 8. Zwischenreinigung der Mensa

- Nach dem ersten durchlauf der Schülergruppen werden die Tische und Stühle mit den geeigneten Reinigungsmitteln gereinigt.
- Die Reinigung wird durch unsere Mitarbeiter vorgenommen. (Die Abrechnung erfolgt über die Stadt Gronau)

## 9. Kontakt der Schüler

- Die Tische werden so aufgestellt, dass ein Abstand von 1,5 Meter bei dem Verzehr des Mittagessens gewährleistet ist. Hierzu wird ein Tischplan erstellt.
- Auf den Tischen werden rote Punkte aufgeklebt, damit für jeden Schüler ersichtlich ist, wo sein Sitzplatz ist.
- Überflüssige Stühle und Tische werden aus der Mensa entfernt.
- Während, vor- und nach der Mensazeit wird der Raum gut gelüftet.
- Auf dem Boden werden Abstandshinweise aufgeklebt.

13.8.20  
\_\_\_\_\_  
Ort, Datum

  
\_\_\_\_\_  
Unterschrift – Inhaber/-in, Geschäftsführer/-in

FineFood und Catering  
Qualitätsbäckerei und Cafe  
Claus Duesmann  
Enscheder Str. 81  
48599 Gronau  
Tel. 02562/3826 – info@duesmann.de