

Thema: **Prozesse im Hygiene- und Qualitätsmanagement in der Hochschulgastronomie**

Titel: **Externes Hygienekonzept: Schutz- und Hygienemaßnahmen zum Infektionsschutz vor SARS CoV-2 im Studierendenwerk Karlsruhe AÖR**

ErstellerIn: Corinna Walter

Gültig ab Datum: 28.06.2022

Version: 20.0

## Inhaltsverzeichnis

1. Aktuelles .....	3
1.1 Außer-Haus-Verzehr „to go“ .....	3
1.2 Maskenpflicht entfällt in unseren Einrichtungen .....	3
1.3 Nutzung der Einrichtungen .....	3
2. Ziele und Verfahren .....	3
3. Hygieneanforderungen .....	4
3.1 Allgemeine Regelungen .....	4
3.1.1 Ablauf in der Einrichtung .....	4
3.2 Lüftung von Innenräume .....	5
3.3 Reinigung von Oberflächen und Gegenstände (Teil 1) .....	5
3.4 Reinigung von Oberflächen und Gegenstände (Teil 2) .....	6
3.5 Reinigung von Sanitärbereichen .....	6
3.6 Vorhalten von Handwaschmittel und Einwegpapierhandtücher .....	6
3.7 Austausch ausgegebener Textilien .....	6
3.8 Rechtzeitige und verständliche Information .....	6

Dateiname:	2022_06_28_extern_Hygienekonzept_V20-0.docx	Version:	20.0	Seiten:	2/6
ErstellerIn:	Corinna Walter	Erstellungsdatum:	28.06.2022		
Freigabe:	Norbert Bittner	Gültig ab Datum:	30.06.2022		

## **1. Aktuelles**

Es gelten im Studierendenwerk Karlsruhe AÖR folgende infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 in Verbindung mit der geltenden Corona-Verordnung – CoronaVO:

### **1.1 Außer-Haus-Verzehr „to go“**

In jeglichen Einrichtungen des Studierendenwerk Karlsruhe AÖR bieten wir ab sofort kein Essen in Einwegverpackungen zu Mitnehmen (to go) an. Nach wie vor können jedoch die Speisen in selbstmitgebrachte Behältern eigenständig an den Verpackstationen (to pack) verpackt werden. Darüber hinaus werden Mehrweg-Schüsseln zum käuflichen Erwerb an unseren Verkaufsstellen zur Verfügung gestellt.

### **1.2 Maskenpflicht entfällt in unseren Einrichtungen**

Ab Freitag, den 27.05.2022 entfällt die Maskenpflicht in unseren Einrichtungen sowohl für Mitarbeiter\*innen als auch für die Studierenden/Bediensteten. Grundsätzlich kann jedoch jeder freiwillig eine Maske tragen.

### **1.3 Nutzung der Einrichtungen**

An den Kassen ist ausschließlich eine bargeldlose Zahlungsweise durch Studierenden-, Bediensteten- oder Gästeausweis möglich.

## **2. Ziele und Verfahren**

Laut der Verordnung der Landesregierung über infektionsschützende Maßnahmen gegen die Ausbreitung des Virus SARS-CoV-2 (Corona-Verordnung – CoronaVO) wird in § 1 das folgende Ziel definiert:

Die Verordnung dient der Bekämpfung der Pandemie des Virus SARS-CoV-2 zum Gesundheitsschutz der Bürgerinnen und Bürger sowie der Vermeidung einer Überlastung des Gesundheitssystems.

Dateiname:	2022_06_28_extern_Hygienekonzept_V20-0.docx	Version:	20.0	Seiten:	3/6
ErstellerIn:	Corinna Walter	Erstellungsdatum:	28.06.2022		
Freigabe:	Norbert Bittner	Gültig ab Datum:	30.06.2022		

### **3. Hygieneanforderungen**

#### **3.1 Allgemeine Regelungen**

##### **3.1.1 Ablauf in der Einrichtung**

###### **3.1.1.1 Ein- und Ausgang zur Speisenausgabe**

Am Eingang der Einrichtung befindet sich die Möglichkeit zur Händedesinfektion durch Desinfektionsmittelspender.

Der Mindestabstand von  $\geq 1,50$  m ist empfehlend einzuhalten.

Es gibt definierte Ein- und Ausgänge im gesamten Studierendenwerk Karlsruhe AöR. In den Einrichtungen werden die Laufwege durch Absperrbänder und Markierungen vorgegeben. Entsprechende Abstandsregelungen werden auf dem Boden markiert. Die Türen im Gästebereich sind, unter Beachtung der Brandschutzvorschriften, wenn möglich offen zu halten.

Bei Missachtung der Vorgaben werden die Gäste auf ihr Fehlverhalten, mit der Bitte und Aufforderung um Einhaltung, hingewiesen.

Bei jeglichem Verdacht einer Erkrankung mit grippetypischen Symptomen, die auf einen Corona-Verdacht hinweisen, dürfen jegliche Einrichtungen des Studierendenwerk Karlsruhe AöR nicht betreten werden.

###### **3.1.1.2 Speisenausgabe**

Die Ausgabe wird durch einen Spuckschutz geschützt.

In jeglichen Einrichtungen des Studierendenwerk Karlsruhe AöR können Getränke und Speisen zum Vorort-Verzehr bzw. mittels Verpflegungs-Automaten ausgegeben.

Zusätzlich besteht die Möglichkeit die Speisen (to pack) in selbstmitgebrachten Behältern oder in den- zum käuflichen Erwerb erhaltene - Mehrweg-Schüsseln des Studierendenwerk Karlsruhe eigenständig zu verpacken.

Hier ist eine Information an der Speisenausgabe ausreichend. Die Speisen werden auf Mehrweggeschirr gereicht, sodass diese an den eingerichteten Verpackstationen umgefüllt werden können.

Dateiname:	2022_06_28_extern_Hygienekonzept_V20-0.docx	Version:	20.0	Seiten:	4/6
ErstellerIn:	Corinna Walter	Erstellungsdatum:	28.06.2022		
Freigabe:	Norbert Bittner	Gültig ab Datum:	30.06.2022		

Um die Getränke und Speisen vor Ort zu verzehren, erhält der Gast vor der Speisenausgabe ein Serviertablett. Die Servietten sind über einen geschlossenen Serviettenspender zu entnehmen. Der Speiseteller wird dem Gast durch den / die Mitarbeiter\*Innen gereicht.

Die Türen im Gästebereich sind, unter Beachtung der Brandschutzvorschriften, wenn möglich offen zu halten.

### **3.1.1.3 Speisesaal**

Es herrscht in der Einrichtung eine freie Platzauswahl.

Die Tische und / oder Stühle dürfen in der Einrichtung nicht um- oder zusammengestellt werden.

## **3.2 Lüftung von Innenräume**

Die regelmäßige und ausreichende Lüftung von Innenräumen, die dem Aufenthalt von Personen dienen wie z. B. der Speisesaal werden über die Lüftungsanlagen gesteuert. Die Lüftungsanlagen werden regelmäßig gewartet. Des Weiteren werden die LüftungsfILTER regelmäßig ausgetauscht. Zudem werden, wenn möglich, die Räume in gewissen Abständen, über das Öffnen der Fenster / Türen, gelüftet.

## **3.3 Reinigung von Oberflächen und Gegenstände (Teil 1)**

Die regelmäßige Reinigung von Oberflächen und Gegenstände, die häufig von Personen berührt werden, sind im Reinigungs- und Desinfektionsmittelplan des Studierendenwerk Karlsruhe AÖR festgehalten.

Nach der Speisenausgabe wird eine Reinigung aller Flächen im Kundenkontakt durchgeführt und dokumentiert.

Dateiname:	2022_06_28_extern_Hygienekonzept_V20-0.docx	Version:	20.0	Seiten:	5/6
ErstellerIn:	Corinna Walter	Erstellungsdatum:	28.06.2022		
Freigabe:	Norbert Bittner	Gültig ab Datum:	30.06.2022		

### **3.4 Reinigung von Oberflächen und Gegenstände (Teil 2)**

Die Reinigung und / oder Desinfektion von Gegenständen, die bestimmungsgemäß in den Mund genommen werden, nachdem diese von einer Person benutzt wurden, werden nach den Anforderungen des gewerblichen Geschirrspülens nach DIN 10510 / 10511 /10512 gereinigt. Die regelmäßige Wartung jeglicher Spülmaschinen werden über Wartungsverträge sichergestellt.

### **3.5 Reinigung von Sanitärbereichen**

Es wird ein kontrollierter Zugang zu den Sanitärräumen gewährleistet. Eine regelmäßige Reinigung sowie deren bedarfsgerechte Desinfektion wird durchgeführt und dokumentiert.

### **3.6 Vorhalten von Handwaschmittel und Einwegpapierhandtücher**

In allen Sanitärbereichen wird Handwaschmittel in ausreichender Menge und Einwegpapierhandtücher zur Verfügung gestellt.

### **3.7 Austausch ausgegebener Textilien**

Mehrweg-Textilien werden im Rahmen der aktuellen Hygienebestimmungen nicht eingesetzt.

### **3.8 Rechtzeitige und verständliche Information**

Eine rechtzeitige und verständliche Information über Zutritts- und Teilnahmeverbote, Abstandsregelungen und Hygienevorgaben, Reinigungsmöglichkeiten für die Hände, eine bestehende Möglichkeit bargeldlosen Bezahls sowie einen Hinweis auf gründliches Händewaschen in den Sanitäranlagen wird u. a. über Aushänge geregelt. Des Weiteren werden die Informationen über die Social-Media-Kanäle und über die Homepage [www.sw-ka.de](http://www.sw-ka.de) veröffentlicht.

Dateiname:	2022_06_28_extern_Hygienekonzept_V20-0.docx	Version:	20.0	Seiten:	6/6
ErstellerIn:	Corinna Walter	Erstellungsdatum:	28.06.2022		
Freigabe:	Norbert Bittner	Gültig ab Datum:	30.06.2022		