

## **Vorgaben & Regelungen – Catering Hygienekonzept Covid 19**

### **albrecht.catering – Miriam Albrecht**

Event: HfG Mittagstisch  
Beginn: Mo. – Do. von 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr  
Ort: HfG Mensa, Am Hochsträß 8, 89081 Ulm

#### **Welche allgemeinen Hygienemaßnahmen ergreift der Caterer?**

##### **Herstellung der Speisen**

- Produziert wird streng nach dem HACCP Standard (hazard analysis and critical control points)
- Bei der Herstellung der Speisen werden Oberflächen und Arbeitsmittel ständig gereinigt und desinfiziert
- Wiederverwendbare Geschirr- und Besteckteile sowie Gläser und weiteres Cateringequipment werden grundsätzlich in Hochtemperaturspülanlagen (<70°C) aufbereitet.
- Händewaschen erfolgt in erhöhter Frequenz
- Mundschutz wird eingesetzt, regelmäßig gewechselt
- Die Mitarbeiter tragen Handschuhe
- Hust- und Niesetikette wird beachtet
- Mitarbeiter, die Covid 19 Krankheitssymptome aufweisen, dürfen den Produktionsbetrieb und die HfG nicht betreten

##### **Allgemein**

- Alle Mitarbeiter haben zu jeder Zeit Zugang zu Desinfektionsmittel und werden im Bereich Catering regelmäßig zu allen nötigen zusätzlichen Hygienemaßnahmen geschult.

#### **Erweiterte Hygieneregeln betreffend den Gast**

Der Veranstalter ist für die Einhaltung der Hygieneregeln und der in Paragraph 10 der Corona-Verordnung des Landes Baden-Württemberg festgelegten Regeln verantwortlich.

- Vor- und Nachnamen der Gäste werden erfasst. Durch eine Erfassung aller Mitwirkenden im Vorfeld, sowie der lückenlosen Erfassung der Anwesenden am Veranstaltungsort müssen jederzeit alle, an der Veranstaltung beteiligten Personen zur Nachverfolgung möglicher Infektionsketten auch im Nachgang der Veranstaltung den Gesundheitsbehörden zugänglich gemacht werden können.

- 1,5 m Mindestabstand zu anderen Personen
- Hust- und Niesetikette wird eingehalten
- Hände desinfizieren (beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten/Location)
- Aufs Händeschütteln verzichten: lieber ein Lächeln schenken ☺
- Türen zu den jeweiligen Räumlichkeiten innerhalb des Veranstaltungsortes sind, soweit zulässig, offen zu halten (ausgenommen Räume mit elektronisch gesteuerten Türen), so dass eine Virusübertragung über die Türklinken vermieden werden kann.
- Türklinken, häufig genutzte Oberflächen (Tische, Tresen, etc.) werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.
- Händedesinfektion steht zur Verfügung
- Es können maximal 20 Personen zur gleichen Zeit (in geschlossenen Räumen) am Mittagstisch teilnehmen. Sollte die Anzahl von 20 Personen (ausschließlich Personal) überschritten werden, besteht die Möglichkeit im Bereich des Wellentresens zu warten (Abstand), bis ein Sitzplatz frei wird. Mitgebrachte Speisen und Getränke dürfen im Zeitraum des Mittagstisches nicht mit eingebracht oder verzehrt werden.

!! Reservierungen finden Vorrang vor spontanen Besuchern!! Reservierung von Mo. – Do. per Email bis 09:30 Uhr möglich

- Ausgabe erfolgt über ein Mensa-Ausgabefenster – Maßnahmen um den nötigen Abstand gewährleisten zu können, werden vom Caterer ergriffen
- Bitte bezahlen Sie möglichst passend
- ! Es darf kein Geschirr oder Besteck mitgenommen werden, um die Speisen an einem anderen Ort als der HfG Mensa zu sich zu nehmen. Attraktives Mehrweggeschirr im Pfandsystem wird in Kürze angeboten werden – bitte Mitnahmeessen vorab per Email rechtzeitig (bis 09:30 Uhr) anmelden

## **Mitarbeitermeldung zur Kontaktnachverfolgung**

Robert Albrecht

Miriam Albrecht

Juliane Köpf

Stefan Bunge

Steffen Fritz