

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

(Stufenplan sichere Öffnungsschritte ab 7.Juni 2021 Baden-W.)

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

Event: HfG Mittagstisch  
Beginn: Mo. – Do. von 12:00 Uhr bis 13:00 Uhr  
Ort: HfG Mensa und Terrasse, 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 Hygieneregulungen betreffend den Gast**

Der Veranstalter ist für die Einhaltung der Hygieneregeln und der in der aktuellen 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
- Maskenpflicht (medizinische Maske) beim Betreten der Mensa bis an den Sitzplatz (innen oder außen), so wie beim Verlassen des Sitzplatzes
- Hust- und Niesetikette wird eingehalten
- Hände desinfizieren (beim Betreten und Verlassen der Räumlichkeiten/Location) Händedesinfektion steht zur Verfügung. 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.
- Personen, die Corona Symptome aufweisen, dürfen die HfG Mensa und Terrasse während des Mittagstisches nicht betreten.
- **Inzidenz u 35 - In geschlossenen Räumen**  
Es können maximal 30 Personen zur gleichen Zeit am Mittagstisch teilnehmen – hierzu zählen auch vollständig geimpfte \*, genesene\*\* und getestete\*\*\* Personen, so wie Kinder unter 14 Jahren

\* letzte Impfung muss vor mind. 14 Tagen gewesen sein – Nachweis Impfnachweis **und** Personalausweis!

\*\* mind. 28 Tage zurück und nicht länger als ein halbes Jahr – Nachweis mittels positivem PCR Ergebnis!

\*\*\* nicht älter als 24 Stunden – Nachweismittels Bescheinigung über ein negatives Testergebnis!

Folgendes gilt für den Außenbereich (Terrasse)

**Für den Betrieb der Außengastronomie** entfällt die Testpflicht, bzw die Vorlage eines Impf-/Genesenennachweises

**Außen!! - Es dürfen maximal 10 Personen aus 3 Haushalten an einem Tisch sitzen – hierzu zählen nicht Geimpfte, Genesene und Kinder unter 14 Jahren. Von Geimpften und Genesenen ist ein Nachweis zu erbringen, wenn sie sich zu Personen aus mehr als 3 unterschiedlichen Haushalten dazu setzen möchten.**

- Sollte die Anzahl von 30 Personen (innen - 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.
- Die Sitzanordnung in der Mensa darf nicht verändert 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 oder Terrasse zu sich zu nehmen. Attraktives Mehrweggeschirr im Pfandsystem (10,00 € Pfand pro Teil) wird angeboten – bitte Mitnahmeessen vorab per Email rechtzeitig (bis 09:30 Uhr) anmelden.
- Bei Nichteinhaltung des o.g. Hygienekonzeptes obliegt es während des Zeitraumes des Mittagstisches albrecht.catering die betreffende Person aufzufordern den Mittagstisch zu verlassen – der Aufforderung ist Folge zu leisten.
- Die Küche (abgetrennter Bereich) darf während des Betriebes durch albrecht.catering nur von Personal dieser betreten werden.
- Es gelten darüber hinaus ebenfalls die Hygienebestimmungen der HfG Stiftung