

Mensakonzept Campus Hörakustik zur Durchführung Überbetrieblicher Lehrlingsunterweisung, Berufsschulunterricht sowie von Gesellen-bzw. Meisterprüfung anlässlich der aktuellen COVID-19-Pandemie

Inhalt

1. Vorbemerkung
2. Gemeinschaftsversorgung
3. Anreise/Verteilung
4. Wegeführung/Zutrittskontrolle/Hygiene
5. Essensauswahl
6. apetito catering
7. Zeitraum

1. Vorbemerkung:

Der Campus Hörakustik unterhält zur Verköstigung seiner Schüler / Kursteilnehmer eine große Mensa auf dem Campus Hörakustik (Bessemerstraße 3) sowie eine kleinere Mensa im Boardinghaus I/III (André-Ampère-Straße 1). Die Essensausgabe erfolgt durch das Cateringunternehmen „apetito catering B.V. & Co. KG“. Den Mensen angeschlossen ist jeweils ein Küchenbereich, in welchen die Speisen durch das Personal von „apetito catering“ zubereitet werden. Die Ausgabe selbst erfolgt jeweils an einer Ausgabetheke. Der Verzehr der ausgegebenen Speisen erfolgt sodann vor Ort im Speisebereich. Zu diesem Zweck ist die Mensa mit einer Vielzahl an Tischgruppen ausgestattet.

Aufgrund der aktuellen COVID-19-Pandemie wurde das vorliegende Mensakonzept erarbeitet, um die derzeit erhöhten Hygieneanforderungen umzusetzen. Das vorliegende Mensakonzept dient als Grundlage für den Betrieb der Mensa während der Pandemie. Sämtliche am Betrieb der Mensa beteiligten Personen erhalten das vorliegende Hygienekonzept ausgehändigt. Besucher der Mensa werden über das vorliegende Hygienekonzept auf der Internetseite der Akademie für Hörakustik informiert. Ebenso werden die Besucher über entsprechende Aushänge am Eingang sowie im Inneren der Mensa informiert. Das anwesende Personal achtet auf die Einhaltung der in diesem Konzept vorgegebenen Verhaltensregeln für Besucher und weist bei Zuwiderhandlung auf die Verpflichtung zur Einhaltung hin. Sollte den Aufforderungen des Personals zur Befolgung der vorgegebenen Verhaltensregeln nicht Folge geleistet werden, kann ein Hausverbot ausgesprochen werden.

Grundlage des Mensakonzepts ist der für den gesamten Campus geltende Leitfaden „Hygieneplan und Abstandsregelungen für den Campus Hörakustik im Hinblick auf das Coronavirus-COVID 19“, der ebenso auf der Internetseite der Akademie für Hörakustik veröffentlicht ist.

Die „apetito catering B.V. & Co. KG“ bietet Catering für Hochschulen/Schulen und Kitas im gesamten Bundesgebiet an. Den vielfältigen Herausforderungen im Klinikcatering begegnet „apetito catering“ mit vielen Leistungsbausteinen, die speziell auf die Bedürfnisse der Patienten, Mitarbeiter und Gäste abgestimmt sind. „Apetito catering“ ist Marktführer im Seniorencatering.

2. Gemeinschaftsversorgung

In den Räumlichkeiten der Mensen erfolgt die Versorgung als „Gemeinschaftsversorgung“. Die Gemeinschaftsversorgung findet zur Verringerung des gleichzeitigen Zulaufs derzeit in jeweils drei bzw. vier Schichten pro Mahlzeit statt.

Die dafür vorgesehenen Zeiten sind:

Frühstück:

06:00-06:30 Uhr

06:40-07:10 Uhr

07:20-07:50 Uhr

Mittagessen (nur Mensa auf dem Campus):

12:00-12:30 Uhr

12:30-13:00 Uhr

13:00-13:30 Uhr

13:30-14:00 Uhr

Abendessen:

17:30-18:00 Uhr

18:00-18:30 Uhr

18:30-19:00 Uhr

3. Anreise/Verteilung

Die Berufsschüler/Teilnehmer werden bei Ankunft zur Anmeldung in den Internaten und Boardinghäusern auf dem Campus Hörakustik in Gruppen (Kohorten) eingeteilt. Die gebildeten Kohorten werden durch farblich unterschiedliche Einlassbänder gekennzeichnet. Die Bänder sind von den Auszubildenden/Teilnehmern innerhalb des Campus Hörakustik im Unterbringungszeitraum am Handgelenk zu tragen.

Die Aufteilung in Gruppen ermöglicht es, den Teilnehmenden versetzte Essenszeiten an der Gemeinschaftsversorgung (Frühstück, Mittag- und Abendessen) zuzuweisen.

4. Wegeführung/Zutrittskontrolle/Hygiene

Die Besucher werden in den Mensen auf dem Campus Hörakustik durch ein „Einbahnstraßen Prinzip“ geleitet. Der kontrollierte Einlass erfolgt durch die zentrale Eingangstür. Der Ausgang erfolgt über eine separat gekennzeichnete Wegeführung durch die Flucht- und Rettungswegtüren. Eingang sowie Ausgang sind deutlich gekennzeichnet.

Der zeitliche Zutritt in die Mensen wird über die Einlassbänder geregelt (siehe Punkt 2.) und durch Aufsichtspersonen kontrolliert. Ansammlungen von Teilnehmenden an der Gemeinschaftsverorgung werden so unterbunden und das Entstehen von Warteschlangen wird minimiert. Sollten dennoch Warteschlangen entstehen, weisen Markierungen auf dem Boden den einzuhaltenden Abstand aus. Die Aufsichtspersonen kontrollieren die Einhaltung dieser Abstandsvorgaben.

Die Mensabesucher werden zudem darauf hingewiesen, dass sie sich aus Sicherheitsgründen nur so kurz wie möglich in den Mensen aufhalten sollen, maximal steht ein Zeitrahmen von 30 Minuten zur Verfügung. Ein Verweilen in den Mensen ist nicht möglich.

Vor jedem Eintritt in die Mensen müssen sich die Besucher die Hände an den am Eingang zur Verfügung stehenden Desinfektionsspendern desinfizieren.

Der Mindestabstand von 1,5 m ist im gesamten Mensabereich einzuhalten, es sei denn es findet die Einnahme der Mahlzeiten im Rahmen einer Kohorte statt. Außer während der Mahlzeit selbst ist eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.

Die Selbstbedienung am Buffet ist ausgeschlossen. Der Hustenschutz der Ausgabetheken wurde nach unten erweitert, auf den Theken wurde ein entsprechender Gesichtsschutz angebracht.

Die Tische in den Mensen sind den einzelnen Kohorten zugeordnet und eindeutig über Hinweisschilder markiert. An den Tischen einer Gruppe dürfen nur Mitglieder der jeweils zugewiesenen eigenen Kohorte sitzen. Auf den Tischen befinden sich durchsichtige Trennscheiben, um die Einnahme der Mahlzeit ohne Mund-Nasen-Bedeckung zu ermöglichen.

In der Mensa im Boardinghaus (André-Ampère-Straße 1) wird kein Mittagessen angeboten. Daher findet die Ausgabe der Mittagessen in der großen Mensa des Campus Hörakustik an zwei separaten Ausgabestationen statt.

Jede Ausgabestation wird von sechs Mitarbeitern von „apetito catering“ betreut. Die Anzahl der Mitarbeiter pro Ausgabestation wird gegebenenfalls an die zu bewirtenden Personenzahlen angepasst.

Nach jeder Essenszeit werden die Tischoberflächen, entsprechend der Empfehlungen des Robert-Koch-Instituts, durch die Mitarbeiter der beauftragten Reinigungsfirma „Bockholdt GmbH & Co. KG“ gereinigt und desinfiziert. Essentablets, Geschirr und Bestecke werden nach den Vorgaben des Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) gereinigt. Die Trennung bei der Bestückung und Geschirrentnahme ist organisiert. Die Tische werden mit einem Aufkleber versehen, der die Reinigung garantiert und den Tisch zur weiteren Nutzung freigibt.

Bei allen Mahlzeiten werden Geschirrabräumwagen im Bereich der Ausgänge nach den Mahlzeiten durch die Mitarbeiter von „apetito catering“ bereitgestellt und von dort aus direkt in die Spülküche verbracht.

Laufwege in den Mensen und Abstandsvorgaben, die einen Mindestabstand von 1,5 m gewährleisten, wurden entsprechend markiert.

Die Mensen werden nach jeder beendeten Mahlzeit (Frühstück, Mittagessen, Abendessen) per Stoßlüftung bzw. Querlüftung über mehrere Minuten gelüftet. Die Türen der Räume werden soweit möglich offen gehalten, damit die Benutzung von Türklinken vermieden werden kann. Türklinken und Griffe, Treppen- & Handläufe sowie Lichtschalter werden regelmäßig gereinigt und desinfiziert.

Bei Kontakt von Flächen oder Geräten mit Blut oder Körperflüssigkeit (z.B. bei Verletzungen/Übelkeit) ist eine Desinfektion stets erforderlich.

Die Abfallbehälter der Mensen sind mit Deckeln versehen und werden regelmäßig gereinigt/gespült.

Des Weiteren werden Hygienevorgaben unter dem Titel „Auch wenn's nervt - Das ist deine Sicherheit!“ in den Mensen ausgehängt.

5. Essensauswahl

Die Essensauswahl zu allen Mahlzeiten wird in reduzierter Form angeboten. Da Besteckkästen in der aktuellen Situation nicht zulässig sind, erfolgt die Ausgabe des Bestecks und der Servietten auf dem vorab zusammengestellten Tablett bzw. zusammen mit dem Tellergericht.

Frühstück:

Jeder Mensagast erhält von „apetito catering“ ein zusammengestelltes Frühstückstablett.

Das Frühstückstablett ist bestückt mit einer Auswahl von:

- Wurst, Käse
- Brötchen/Brot
- Honig, Nutella, Marmelade (einzeln verpackt)
- Butter, Margarine (einzeln verpackt)
- Cerealien (foliiert vorbereitet)
- Obst (nicht geschnitten)
- Kaffee/Tee im Einwegbecher mit Deckel

Kalt- und Warmgetränke werden über das Personal von „apetito catering“ zur Übernahme bereitgestellt.

Mittagessen:

Zum Mittagessen wird je Ausgabestation ein Tellergericht ausgegeben, bestehend aus:

- Einer Hauptkomponente (z.B. Schnitzel/vegetarisches Schnitzel)
- Beilage (z.B. Pommes frites)
- Gemüse
- Dessert (einzeln verpackt)
- Salat (auf Teller/foliiert vorbereitet)
- Salatdressing (zwei Sorten/foliiert vorbereitet)
- Wasser in Flaschen oder im Tetrapack

Die warmen Gerichte werden mit einer Tellerglocke (cloche) abgedeckt.

Abendessen:

Jeder Mensagast erhält von „apetito catering“ ein zusammengestelltes Abendessenstablett.

Das Abendessenstablett ist bestückt mit einer Auswahl von:

- Wurst, Käse
- Brötchen/Brot
- Butter, Margarine (einzeln verpackt)
- Cerealien (foliiert vorbereitet)
- Obst (nicht geschnitten)
- Wasser in Flaschen oder im Tetrapack

sowie einer Warmkomponente (z.B. Hamburger). Die Warmkomponente wird mit einer Tellerglocke (cloche) abgedeckt. Kalt- und Warmgetränke werden über das Personal von „apetito catering“ zur Übernahme bereitgestellt.

6. apetito catering

„apetito catering“ hat zur Wiedereröffnung von Einrichtungen zur Speisversorgung nach COVID 19 ein „Allgemeines Hygienekonzept“ konzipiert und sichert zu, dieses „Allgemeine Hygienekonzept zur Wiedereröffnung von Einrichtungen zur Speisversorgung nach COVID 19“ generell anzuwenden:

a) Belehrung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Vor Wiederaufnahme der Tätigkeit erfolgt seitens „apetito catering“ eine ausführliche Belehrung der eigenen Mitarbeitenden bezüglich der aktuellen Anforderungen des Infektionsschutzgesetzes (IfSG) und der dort getroffenen Regelungen für den Arbeitsprozess. Ein Ausdruck der Belehrung wird den Mitarbeitenden nach der Schulung mitgegeben. Die Schulung enthält insbesondere:

- Belehrung zum Infektionsschutzgesetz
 - Meldung (telefonisch) beim Gesundheitsamt und beim Arbeitgeber bei Eigeninfektion
 - Meldung (telefonisch) auch dann beim Arbeitgeber, wenn im engeren Familienkreis eine Infektion bekannt ist
 - Meldung (telefonisch) beim Arbeitgeber bei Auftreten respiratorischer Symptome (Fieber, Schnupfen, Husten)
- Hygiene-/Infektionsschutzbelehrung und Arbeitsschutzunterweisung der zusätzlich festgelegten Maßnahmen/Belehrung über die Vorgaben 6 b) bis f)

Wenn eine persönliche Belehrung vor Ort nicht durchgeführt werden kann, gibt es zwei Möglichkeiten, die Mitarbeitenden ausreichend zu schulen:

- Online-Schulung zum Thema Infektionsschutz in COVID-19-Zeiten
- Zusendung der Schulungsunterlagen zum Eigenstudium – Hier muss jedoch die Servicekraft ein unterschriebenes Formular zurücksenden/mailen/faxen, dass die Schulung durchgeführt und der Inhalt verstanden wurde.
- Die Mitarbeitenden sind darüber informiert, dass sie nicht zur Arbeit kommen, wenn sie Erkältungsanzeichen haben. Der Arbeitgeber ist vorab telefonisch zu informieren. Wenn entsprechende Symptome während der Arbeitszeit auftreten, wird der direkte Vorgesetzte informiert. Eine ärztliche Abklärung vor Wiedereintritt der Arbeit ist erforderlich.

b) Sicherstellung Verfügbarkeit Arbeitskleidung

Die Mitarbeitenden der „apetito catering“ stellen durch häufiges Wechseln der Kittel/Kochjacken sicher, dass Kontaminationen über Schmierinfektionen vermieden werden.

Alle Mitarbeitenden der „apetito catering“ sind angehalten, die folgenden Arbeitsanweisungen zur Reinigung der Wäsche strikt zu befolgen.

- Haube: täglich wechseln
- Jacke/Kittel: so häufig wie möglich wechseln
 - Empfehlung: täglich
- Hose: so häufig wie möglich wechseln
 - Empfehlung: alle zwei Tage

c) Verhinderung einer Infektion über Sozialbereiche

Den Mitarbeitenden von „apetito catering“ stehen Sozialbereiche (Umkleiden, WC) zur Verfügung, die nur von ihnen genutzt werden. Die Getränke der Mitarbeitenden sind klar und deutlich gekennzeichnet. Die Getränke sind an einem definierten Ort platziert.

d) Persönlicher Schutz / Schutz der Essensteilnehmer

Mundschutzpflicht (einfacher Mundschutz)

- Über die gesamte Schicht.
- Austausch des Mundschutzes nach jeder Schicht.
- Der einfache Mundschutz darf 2x gewaschen werden (danach: neuer Mundschutz).
- „Apetito catering“ stellt sicher, dass geeigneter Mundschutz konsequent zur Verfügung gestellt wird.

Handschuhpflicht

- Über die gesamte Schicht.
- Wechsel der Handschuhe: Beim Wechsel der Arbeitsgänge zwischen reinem Arbeitsbereich und unreinem Bereich (Toiletten, Außenbereich).
- Unterweisung der Servicekräfte bezüglich des Hautschutzes aufgrund der langen Zeit des Tragens.
- „Apetito catering“ stellt sicher, dass geeignete Handschuhe konsequent zur Verfügung gestellt werden.

Personalhygiene

- Die bisherigen Regelungen für die Personal- und Prozesshygiene bleiben bestehen.
- Zu beachten ist darüber hinaus der aktuelle Aushang zum Infektionsschutz aufgrund COVID-19 „Stoppt Infektionen“.
- „Apetito catering“ stellt sicher, dass ausreichend Aushänge zu den erhöhten Hygieneanforderungen im Arbeitsbereich angebracht werden.
- Es wird eine Schichtplanung/Postenplanung erstellt, so dass die Mitarbeitenden in gleicher Gruppenzusammensetzung eingesetzt sind und eine Vermischung des Personals verhindert wird.

e) Prozesshygiene

Warenannahme

- Mensaware sollte aufgrund der Gefahr von Schmierinfektionen möglichst nur noch durch Mitarbeitende der „apetito catering“ angenommen werden.
- Bei der Warenannahme sollen keine „Gefälligkeitsleistungen“ durch Hausmeister oder Fahrer angenommen werden (Verräumen der Ware in Kühlmöbel/Kühlhäuser). Dadurch kann verhindert werden, dass durch die genannten Personen die Ware ggf. selbst oder die Kühlmöbel/Räumlichkeiten kontaminiert werden.
- Wenn in Küchen/Ausgabebereichen etc. unvermeidbare technische Arbeiten durch Betriebsfremde durchgeführt werden müssen, sind diese mit dem Kunden (Campus Hörakustik) abgestimmt und dokumentiert (Firma, Name, Zutritts- und Abreisezeit).

Produktion

- Der bisherige Produktionsprozess der Warmspeisen kann bestehen bleiben. Die Kerntemperatur zum Ende des Garens muss wie immer zwingend über 75°C betragen.

- Die Ausgabetemperatur wird nach den HACCP Vorgaben gemessen und lückenlos dokumentiert. Die Intervalle der Messungen sind verkürzt. Warme Speisen werden nicht unter 65° C ausgegeben.

Lagerhaltung

- An den Verpackungen können sich über Schmierinfektionen Viren befinden. Es muss sichergestellt werden, dass die Lagerung grundsätzlich ohne Umverpackungen erfolgt.
- Lagerkisten und Lagerboxen werden mind. nach Verbrauch bzw. Umräumen der eingelagerten Ware desinfizierend gereinigt oder gespült.
- Rollcontainer werden regelmäßig im Griffbereich (≥ 1 Meter) desinfizierend gereinigt. Wenn nicht möglich, werden Einweghandschuhe getragen.

Reinigung

- Insgesamt sind die Reinigungsfrequenzen aktuell, analysiert, bewertet, festgelegt und umgesetzt.
- Besonders häufig genutzte Oberflächen (wie z.B. Schalter an Geräten, Bedienelemente an Kaffeemaschinen, Automaten, Telefone) werden mehrmals täglich mit den von „apetito catering“ vorgegebenen Desinfektions- und Reinigungsmitteln gereinigt.

f) Entsorgung

Es muss davon ausgegangen werden, dass Speisereste aus dem Essensraum von den Tellern der Mensagäste mit Viren kontaminiert sein könnten, z.B. durch Tröpfcheninfektion beim Verzehren der Speisen. Daher stellen die Behälter für die Essensreste sowie der Umgang mit ihnen eine Gefahrenquelle dar. Die Servicekräfte agieren beim Um- und Auskippen der Essensrestebehälter sowie bei der Reinigung der Behälter mit besonderer Vorsicht und schützen sich möglichst mit der persönlichen Schutzausrüstung gegen Infektionen.

7. Zeitraum

Das vorstehende Konzept gilt in sämtlichen Mensen des Campus Hörakustik ab dem 04.08.2020.