



Schutz- und Hygienekonzept der Akademie für Lehrerfortbildung und Personalführung (ALP) zum Betrieb der Betriebskantine an der ALP in Haus B (Kardinal- von Waldburg- Straße 6 - 7, 89407 Dillingen)

Präambel:

Das nachfolgende Schutz- und Hygienekonzept dient der Sicherstellung des Betriebes der Betriebskantine unter besonderer Berücksichtigung von Anforderungen an die Hygiene und insbes. Lebensmittelhygiene während der „Corona“ (SARS-CoV-2) - Pandemie.

Der Betrieb der Betriebskantine erfolgt als öffentlich nicht zugängliche Betriebskantine; hierbei ist Grundlage, dass die Betriebskantine ausschließlich von Lehrgangsteilnehmenden an der ALP und von Bediensteten der ALP genutzt wird.

Mit dem vorliegenden Schutz- und Hygienekonzept erfolgt die Fortschreibung des Konzeptes i.d.F. vom 18.05.2020 mit der Erweiterung der Speisräume neben dem (dauerhaften) Speisesaal um den temporär jeweils als Speiseraum genutzten Hörsaal 17 und den Akademiekeller.

Hinweis:

Um die Lesbarkeit der Texte zu erleichtern, wird die männliche Form verwendet. Stets sind Personen aller Geschlechter gemeint

I. Anwendungsbereich

§ 1 Persönlicher Geltungsbereich

(1) Das Schutz- und Hygienekonzept gilt als weitere Grundlage der Hygieneanforderungen für die Bediensteten der ALP im Bereich *V 4.1 Küche* der Verwaltung und des Tagungsstättenbetriebes, deren Dienstaufgabe die Sicherstellung des laufenden Betriebes der Betriebskantine ist.

(2) Ebenso gilt das Schutz- und Hygienekonzept für alle Nutzer der Betriebskantine, damit für alle Bediensteten der ALP und die Lehrgangsteilnehmer, die ausschließlich berechtigt sind, die Betriebskantine zu nutzen.

§ 2 Räumlicher Geltungsbereich

(1) Das Schutz- und Hygienekonzept gilt für die Betriebskantine mit den räumlichen Bereichen Essensausgabe, Bereitstellung von Getränken, dem dauerhaften Speisesaal, und den während bestimmter Zeiträume temporär als Speiseraum genutzten Hörsaal 17 und den ebenso während bestimmter Zeiträume temporär als Speiseraum genutzten Akademiekeller, und die Bereiche der Geschirrrückgabe.

(2) Die Essensausgabe erfolgt in dem Bereich, der in dem Plan in Anlage 1 mit *Essensausgabe* gekennzeichnet ist; der Durchlauf der Nutzer der Betriebskantine bei der Essensausgabe erfolgt im Uhrzeigersinn.

(3) Die Bereitstellung von Getränken im dauerhaften Speisesaal erfolgt in dem Bereich, der in dem Plan in Anlage 1 mit *Bereitstellung von Getränken* gekennzeichnet ist. Während der temporärem Nutzung als



zusätzlicher Speiseraum erfolgt die Bereitstellung von Getränken und einzelner verpackter Speisen in Hörsaal 17 und im Akademiekeller jeweils in dem Bereich in Anlage 2 und 3, der mit *Bereitstellung von Getränken und Speisen* gekennzeichnet ist.

(4) Die Geschirrrückgabe erfolgt bei einer Speiseneinnahme im dauerhaften Speisesaal ausschließlich in dem Bereich, der in dem Plan in Anlage 1 mit *Geschirrrückgabe* gekennzeichnet ist; die Nutzung der baulich vorhandenen Geschirrrückgabe über die Theke direkt in die Spülküche erfolgt nicht. Während der temporären Nutzung als zusätzlicher Speiseraum erfolgt die Geschirrrückgabe in Hörsaal 17 und im Akademiekeller für die dort speisenden Nutzer der Betriebskantine jeweils in dem Bereich in Anlage 2 und 3, der mit *Geschirrrückgabe* gekennzeichnet sind.

(5) Der dauerhafte Speisesaal stellt den Bereich dar, der in dem Plan in Anlage 1 mit *Speisesaal* gekennzeichnet ist. Der temporär als zusätzlicher Speiseraum genutzte Hörsaal 17 ist im Plan in Anlage 2 dargestellt, der temporär als zusätzlicher Speiseraum genutzte Akademiekeller ist im Plan in Anlage 3 dargestellt.

II. Allgemeine Regelungen

§ 3 Mund- Nasen- Bedeckung

(1) Die Nutzer der Betriebskantine sind verpflichtet, während des Aufenthaltes in der Betriebskantine ständig eine Mund- Nasen- Bedeckung zu tragen. Den Nutzern der Betriebskantine ist das Abnehmen der Mund- Nasen- Bedeckung nur gestattet für den Zeitraum, während diese an einem Tisch im jeweiligen Speiseraum Platz genommen haben und auch nur während des unmittelbaren Zeitraumes der Speiseneinnahme.

(2) Die Bediensteten der ALP im Bereich *V 4.1 Küche* sind verpflichtet, während der dienstlichen Tätigkeit in der Betriebskantine eine Mund- Nasen- Bedeckung zu tragen. Darüberhinausgehende dienstliche Anordnungen insbesondere für die Arbeit in der Küche bleiben unberührt.

§ 4 Abstandsgebot

(1) Zwischen den Nutzern der Betriebskantine als Gäste ist ein Abstand von mindestens 1,5 m zueinander einzuhalten.

(2) Zwischen den Bediensteten der ALP im Bereich *V 4.1 Küche* untereinander und zu einzelnen Gästen ist wo immer möglich ein Mindestabstand von 1,5 m einzuhalten.

(3) Die entsprechend angebrachten Hinweisschilder, Markierungen am Boden etc. sind zu beachten.

§ 5 Händehygiene, Zugangstür Speisesaal

(1) Die Nutzer der Betriebskantine sind verpflichtet, vor Betreten der Betriebskantine die Hände gründlich mit Seife zu waschen (für 20 – 30 Sekunden) oder bei Betreten der Betriebskantine die Hände mit den bereitstehenden Händedesinfektionsmitteln zu desinfizieren.

(2) Die Bediensteten der ALP im Bereich *V 4.1 Küche* sind verpflichtet, während der dienstlichen Tätigkeit in der Betriebskantine auf eine regelmäßige Händehygiene, insbesondere durch regelmäßiges Händewaschen, zu achten. Darüberhinausgehende dienstliche Anordnungen bleiben unberührt.

(3) Die Zugangstür zum dauerhaften Speisesaal nach Anlage 1 vom Haupteingangsbereich mit Treppenhaus ist während der Betriebszeiten der Betriebskantine dauerhaft geöffnet zu halten.



§ 6 Husten- und Niesetikette

Die Husten- und Niesetikette (Husten oder Niesen in die Armbeuge) ist zu beachten.

§ 7 Müllentsorgung

(1) Den Nutzern der Betriebskantine ist es nur gestattet, Speiserückstände und Verpackungsmaterial von Lebensmitteln, die in der Essensausgabe und den weiteren Speisenausgabebereichen bereitgestellt werden, über die Tablettts an die Geschirrrückgabe zurückzugeben.

(2) Sonstiger Müll, insbesondere benutzte Einmaltaschentücher und benutzte Servietten, sind über bereitgestellte Müllbehältnisse zu entsorgen und dürfen nicht an die Geschirrrückgabe zurückgegeben werden.

§ 8 Laufwege, Durchgangsbereiche

(1) Die vorgegebenen Laufwege für die Speisenden im dauerhaften Speisesaal und im Akademiekeller vom Betreten des dauerhaften Speisesaales (Anlage 1) zur Essensausgabe, von der Essensausgabe zu dem Bereich mit der Bereitstellung von Getränken, zu den Sitzplätzen im Speisesaal, anschließend zur Geschirrrückgabe am Ausgang des Speisesaales und zum Ausgang des Speisesaales sind durch die Nutzer der Betriebskantine einzuhalten.

(2) Die Speisenden im Speiseraum Akademiekeller verlassen den dauerhaften Speisesaal nach dem Bereich der Bereitstellung von Getränken über die Zugangstür zum Treppenhaus und begeben sich unmittelbar über den markierten Weg zu dem Akademiekeller im Kellergeschoss von Haus B; der markierte Treppenabgang ist während dieser Zeit für Personen, die aus dem Kellergeschoss in das Erdgeschoss laufen möchten, gesperrt. Der Zugang zum Akademiekeller erfolgt über die ausgewiesene Zugangstür; der Akademiekeller wird über die weitere Tür (als *Ausgang* markiert) verlassen.

(3) Die Speisenden im Speiseraum Hörsaal 17 begeben sich unmittelbar im Bereich der Essensausgabe (Anlage 1) auf dem markierten Laufweg zu dem Speiseraum in Hörsaal 17; dieser Weg darf von Nutzern der Betriebskantine nur in diese vorgegebene Laufrichtung genutzt werden. Das Verlassen des zusätzlichen Speiseraumes in Hörsaal 17 erfolgt über das Treppenhaus im Aulabau.

(4) Freizuhaltende Durchgangsbereiche vom dauerhaften Speisesaal zur Essensausgabe (Anlage 1) sind durch Markierungen am Boden kenntlich gemacht und sind als Laufwege freizuhalten; diese dürfen auch nicht von Wartenden an der Essensausgabe zum Warten genutzt werden.

§ 9 Lüften

(1) Eine regelmäßige Belüftung der Räume der Betriebskantine ist zu gewährleisten.

(2) Der Raum der Essensausgabe wird durch eine automatische Be- und Entlüftungsanlage belüftet.

(3) Der Speisesaal einschließlich der Bereiche *Bereitstellung von Getränken* und *Geschirrrückgabe* und die weiter temporär genutzten Speisräume Hörsaal 17 und der Akademiekeller sind mechanisch zu belüften. Vor Beginn und nach Ende des jeweiligen Zeitraumes der Öffnung der Betriebskantine erfolgt eine Belüftung durch Öffnung aller Fenster des dauerhaften Speisesaales und des temporär als zusätzlichen Speiseraum genutzten Akademiekellers für mindestens 30 Minuten; die Belüftung des temporär zusätzlich als Speiseraumes genutzten Hörsaales 17 erfolgt unmittelbar nach Beendigung der Nutzung als Hörsaal bis zum Beginn der Nutzung als Speiseraum. Während der Öffnung der



Betriebskantine erfolgt alle 30 Minuten die Belüftung des dauerhaften Speisesaales und der weiteren temporär genutzten Speiseräume durch Stoßlüften mit einer Dauer von mindestens 5 Minuten durch Öffnung jeden 2. Fensters des Speisesaales und der weiteren temporär genutzten Speiseräume.

III. Besondere Regelungen

§ 10 Sitzordnung Speisesaal, Tischdesinfektion

- (1) Die Einnahme der Speisen im dauerhaften Speisesaal und in den weiter temporär als Speiseräume genutzten Hörsaal 17 und Akademiekeller darf nur unter Einhaltung eines Abstandes der Gäste untereinander von mind. 1,5 m erfolgen.
- (2) Die Gäste dürfen nur an den Plätzen der Tische, die mit einem grünen Punkt auf der Tischoberfläche gekennzeichnet sind, Platz nehmen.
- (3) Eine Veränderung der Sitzordnung, insbesondere auch eine Gruppenbildung, ist untersagt.
- (4) Jeder Tischplatz ist nach jeder Nutzung durch die Bediensteten des Bereiches *V 4.1 Küche* zu reinigen und zu desinfizieren, bevor dieser Tischplatz durch einen neuen Nutzer genutzt werden darf.

§ 11 Essensausgabe

- (1) Besteck wird einzeln verpackt, z.B. in Servietten eingerollt, für jeden Nutzer der Betriebskantine bereitgestellt.
- (2) Die Bereitstellung von offenen Speisen und Zutaten in Form eines Buffets zur Selbstbedienung der Nutzer der Betriebskantine erfolgt nicht. Sämtliche offenen Speisen und Zutaten werden in Schalen oder anderen Behältnissen vorportioniert zur Ausgabe bereitgestellt. Alternativ erfolgt die Ausgabe der offenen Speisen über Bedientheken in Form der Ausgabe bzw. Portionierung durch die Bediensteten des Bereiches *V 4.1 Küche* und direkte Ausgabe über die Bedientheken an die Nutzer der Betriebskantine.
- (3) Verschlossene bzw. einzeln verpackte Speisen und Zutaten (wie z.B. Joghurtbecher, Zucker, Süßstoff, Kaffeesahne etc.) werden zur Wegnahme oder in Behältnissen zur Entnahme durch die Nutzer der Betriebskantine bereitgestellt.
- (4) Die Handgriffe der Behältnisse zum Bereitstellen von Schalen sind bei deren Nutzung zur Speisensbereitstellung alle 15 Minuten durch die Bediensteten des Bereiches *V 4.1 Küche* zu desinfizieren, die Oberflächen der umlaufenden Abstellmöglichkeiten für Tablett im Wartebereich der Essensausgabe sind alle 15 Minuten durch die Bediensteten des Bereiches *V 4.1 Küche* zu desinfizieren.

§ 12 Bereitstellung von Getränken

- (1) Die Bereitstellung von Getränken (Heißgetränke und Wasser mit bzw. ohne Kohlensäure) erfolgt über Automaten in dem Ausgabebereich für Getränke (Anlage 1), in den temporär als zusätzliche Speiseräume genutzten Hörsaal 17 und im Akademiekeller in den Bereichen, die in Anlagen 2 und 3 mit *Bereitstellung von Speisen und Getränken* gekennzeichnet sind.
- (2) Die Bedienarmaturen der Automaten und die Abstellmöglichkeit für Tablett sind alle 15 Minuten durch die Bediensteten des Bereiches *V 4.1 Küche* zu desinfizieren.
- (3) Ein Abfüllen von Getränken an den Automaten ist nur zulässig in bereitstehende Tassen und Gläser, die mit der Geschirrrückgabe zurückzugeben sind.



(4) Ein Abfüllen von Getränken an den Automaten in von Nutzern der Betriebskantine selbst mitgebrachte Behältnisse ist nicht zulässig.

§ 13 Geschirrrückgabe

- (1) Bei der Geschirrrückgabe werden Geschirrwägen bereitgestellt.
- (2) Die Tablett mit dem Geschirr einschließlich Speisenresten und Verpackungsmaterial von Lebensmitteln, die in der Essensausgabe abgegeben wurden, sind von den Nutzern der Betriebskantine einzustellen.
- (3) Sonstiger Müll, insbesondere benutzte Einmaltaschentücher und benutzte Servietten, sind über das bereitgestellte Müllbehältnis neben den Geschirrwägen einzuwerfen.
- (4) Die befüllten Geschirrwägen werden durch die Bediensteten des Bereiches *V 4.1 Küche* bei Bedarf in die Spülküche verbracht, und geleerte Geschirrwägen wieder bereitgestellt.

§ 14 Aufenthaltsdauer in der Betriebskantine

- (1) Die zeitliche Dauer des Aufenthaltes in der Betriebskantine und insbesondere im Speisesaal und den weiter temporär als Speisräume genutzten Hörsaal 17 und Akademiekeller ist durch die Nutzer auf den unbedingt notwendigen Zeitraum für den Speisenverzehr zu beschränken.
- (2) Nach Beendigung des Speisenverzehrs ist der Sitzplatz unmittelbar freizumachen und das Tablett mit dem Geschirr an der Geschirrrückgabe einzustellen, und der Speiseraum wieder zu verlassen.

IV. Anlage

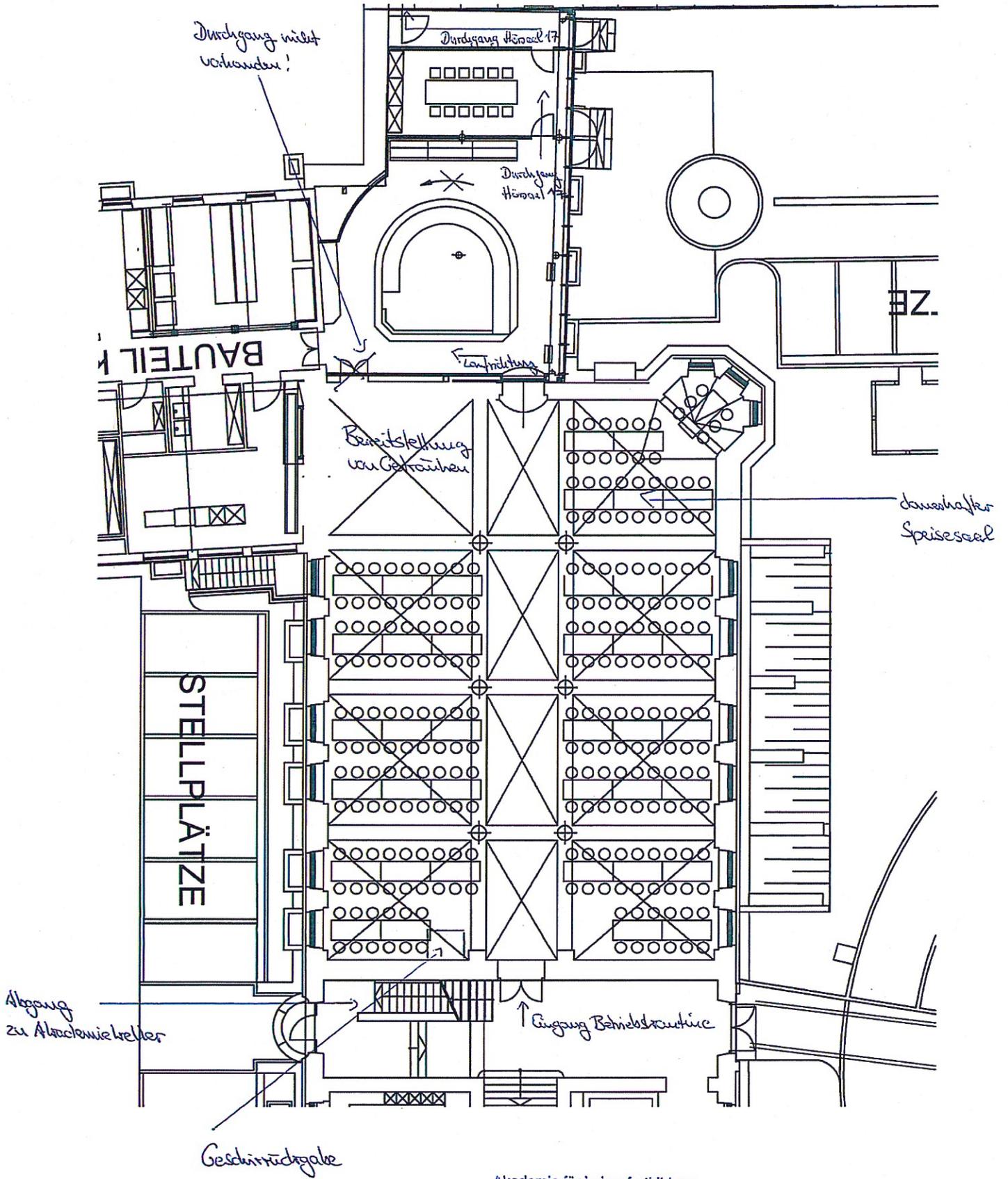
Der als Anlage beigefügte Planauszug der Betriebskantine (Anlage 1) ist Bestandteil des Schutz- und Hygienekonzeptes, ebenso die Anlage 2 mit Darstellung von Hörsaal 17 und der baulichen Verbindung zur Essensausgabe, und die Anlage 3 mit Darstellung des Akademiekellers im Kellergeschoß von Haus B.

V. Geltungsdauer

- (1) Dieses Schutz- und Hygienekonzept ersetzt das Konzept i.d.F. vom 18.05.2020.
- (2) Das Schutz- und Hygienekonzept ist gültig ab Montag, den 27.07.2020.
- (3) Sofern weitere Anforderungen durch öffentlich- rechtliche Rechtsvorschriften oder durch behördliche Anordnungen an das Schutz- und Hygienekonzept gestellt werden, erfolgt eine entsprechende Fortschreibung. Mit Beendigung des besonderen Infektionsrisikos der Pandemie wird das Konzept aufgehoben werden.

Dillingen, den 22.07.2020

Dr. Alfred Kotter
Direktor der Akademie für
Lehrerfortbildung und Personalführung (ALP)



EG Haus B – Planausschnitt: Hörsaal 17, Verbindung zur Küche, Außengelände

