



Kantinenbewirtschaftung und Partyservice
Jörres, Margit & Effer, Christine GbR
Hochheimstrasse 70 52382 Niederzier
Steuernummer 207/5886/0640

[Jörres, Margit & Effer, Christine GbR Hochheimstr. 70 52382 Niederzier](mailto:suppenhummer@gmx.de)

Telefon & Kommunikation

Telefon: 02428 / 80 99 093
Mensabüro AFG 02421 9125 288
E-Mail: suppenhummer@gmx.de

Niederzier, März 2021

Hygienekonzept für die Mensa der Heinrich-Böll-Gesamtschule Düren

Mitarbeiter Mensa

Das Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung während der Ausgabezeiten zwingend erforderlich.

Während der Produktion und Reinigungszeiten ist auf Abstandsregelung von 1,5 m zu achten, kann dieser nicht eingehalten werden, ist auch dann eine Mund-Nasen-Bedeckung zwingend erforderlich

Personenhygiene: zu den unterwiesenen Hygiene Maßnahmen erfolgt eine zusätzliche Handreinigung und Desinfektion alle 30 Minuten.

Ein freiwilliger Corona Selbsttest ist immer am ersten Werktag nach dem Wochenende zu tätigen und dann nochmals nach persönlichem Empfinden mittwochs oder donnerstags. Weitere Testungen stehen den Mitarbeitern/innen selbstverständlich in den NRW-Testzentren frei.

Vor Arbeitsbeginn ist eine Körpertemperaturmessung am Kücheneingang erforderlich, welche dokumentiert werden muss.

Bei Symptomen von Schnupfen ist der Arbeitgeber sofort zu informieren. Ein 24-stündiger Hausaufenthalt wird anberaumt. Sollte der Mitarbeiter* danach frei von weiteren Symptomen sein, wie Husten, Fieber, Halsschmerzen, kann die Arbeit wieder aufgenommen werden. Ansonsten ist ein Arzt aufzusuchen.

Der Arbeitgeber ist sofort darüber in Kenntnis zu setzen.

Zusätzlich zu den vorhandenen Hygienevorschriften muss eine Handreinigung und Desinfektion folgen, wenn verschmutztes Geschirr und Besteck aus der Mensa geholt wurde.

Ebenso bei Verlassen der Küche und Wiedereinkehr.

Wir weisen nochmals darauf hin, das Kassivorgänge kontaktlos zu gestalten sind.

Mensa

Das Betreten der Mensa ist nur mit einer Mund-Nasen-Bedeckung erlaubt, die bis zum Tisch getragen werden muss, als auch beim Verlassen der Mensa und beim Entsorgen des Geschirrs und des Mülls.

Der Müll in der Mensa ist nach jeder Pause direkt und ordnungsgemäß zu entsorgen.

Die Tische und Stühle, als auch Handläufe, Türgriffe sind nach den Pausen zu desinfizieren.



Kantinenbewirtschaftung und Partyservice
Jörres, Margit & Effer, Christine GbR
Hochheimstrasse 70 52382 Niederzier
Steuernummer 207/5886/0640

Die Benutzung von Tischen und Stühlen in der Frühstückspause und in der Mittagspause ist nur mit Sitzplatzkarten erlaubt, die beim Mensapersonal einzuholen sind. Darauf zu vermerken sind das Datum, die Uhrzeit, die Tischnummer, die Klasse und der Name.

Dem Tischplan ist Folge zu leisten. Die Tische sind den einzelnen Klassen zugewiesen und werden in der „Corona-Zeit“ so eingehalten. Eine Durchmischung der Klassen darf nicht erfolgen.

Sollte das Platzangebot nicht ausreichen, dürfen frei gewordene Tische nach Reinigung belegt werden. Dies erfolgt wiederum mit dem Ausfüllen der Platzkarte, nach Klasse und nach vorheriger Absprache.

Des Weiteren werden darüber hinaus sämtliche Speisen in einer To Go Lösung angeboten.

Das Stoßlüften in den kurzen Wechseln der Mittagspause ist zwingend erforderlich.

Den Absperrungen und Abstandsregelungen in der Mensa ist Folge zu leisten.

Das Betreten der Mensa erfolgt im Einbahnstraßen-System.

Eine Sondergenehmigung wurde bei den Ordnungsbehörden eingeholt.

Küche

Lieferanten dürfen nur mit einer Mund-Nasen-Bedeckung die Küche betreten.

Ebenso erfordert es eine Körpertemperaturmessung und Handdesinfektion direkt am Kucheneingang.

Eine kontaktlose Abwicklung der Warenannahme und Kontrolle ist unbedingt erforderlich.

Besucher, Außendienstler, Handwerker haben während der Zeit nur nach vorheriger Absprache, welche telefonisch erfolgen sollte, Zutritt. Das Hinterlassen der Kontaktadresse, nebst Uhrzeit ist zu dokumentieren.

Vor dem Betreten sind eine gründliche Handreinigung und Desinfektion erforderlich.

Auch hier ist die Abstandsregelung einzuhalten und eine Mund- Nasen-Bedeckung zwingend erforderlich.

Speisendarreichung in Form von Büffet ist untersagt.

Geschirr ist ausnahmslos maschinell mit einer mindest Temperatur von 60 Grad zu reinigen.

Nach der täglichen Reinigung, ist die Küche zu desinfizieren.

Insbesondere Arbeitsflächen, Lichtschalter, Türgriffe und Leisten, Waschtischarmaturen.

Kantinenbewirtschaftung und Partyservice von der Suppe bis zum Hummer Jörres, Margit & Effer Christine GbR Sitz Niederzier Hochheimstrasse 70 Steuer Nummer 207/5886/0640. Die Gesellschaft haftet ausschließlich mit dem Geschäftsvermögen.
