



ST. NICOLAIHEIM SUNDSACKER e.V.
Träger der Kappeler Werkstätten

Hygienekonzept der Mensa im Schulzentrum Satrup

Stand, Juli 2020



1. Ziel

Zweck dieses Konzeptes ist Verhinderung einer Ausbreitung vom Coronavirus SARS-CoV-2 und die dadurch bedingte Lungenkrankheit COVID-19 im schulischen Umfeld während der Schulverpflegung.

Im Folgenden sind die Vorgaben und die konkreten Maßnahmen, die vor Ort in der Mensa ergriffen werden, dargestellt.

2. Hygienemaßnahmen in der Mensa

- Auf die Umsetzung und Einhaltung der Maßnahmen des vorliegenden Hygienekonzepts wird stets geachtet: Es wird nur eine Mittagsverpflegung angeboten. Der Pausenverkauf findet nicht statt.

2.1 Händehygiene und Einhaltung der Husten- und Niesetikette

- Die Schüler sollen vor dem Essen ihre Hände mit Wasser und Seife gründlich 20-30 sec. waschen und mit einem Einmalhandtuch abtrocknen.
- Es erfolgt die Bereitstellung von Spendern mit Desinfektionsmitteln zur Handdesinfektion im Speiseraumeingang.
- Strenge Beachtung der Niesen- und Hustenetikette während der Mahlzeit durch Nutzung von Papiertaschentüchern oder in die Armbeuge. Die Papiertaschentücher müssen von den Schülern mitgebracht werden.

2.2 Verbindliches Abstandsgebot (1,5 – 2 m) / Markierung der Abstände

- Vor dem Betreten des Speiseraums pädagogische Hinwirkung der Einhaltung von Abstandsregeln durch die altersangemessene Information und Aufklärung.
- Eingang / Ausgang des Speiseraums werden definiert und entsprechend gekennzeichnet. Ebenfalls sind die Laufwege gekennzeichnet
- Die Mensa ist kein Aufenthaltsraum, sie darf nur zum Essen betreten werden.
- Zugangsbeschränkung durch eine Festlegung der Anzahl von Sitzplätzen innerhalb einer Kohorte.
- Die Schüler tragen beim Betreten des Speiseraumes einen Mund-Nase-Schutz.
- Die Tische werden durch eine entsprechende Kennzeichnung (Stehfähnchen) den jeweiligen Gruppen zugeordnet. (max. 10 Schüler einer Kohorte an einem Tisch)
- Die Tische und Stühle werden mit entsprechenden Abständen (mind. 2m) voneinander gestellt.



2.3 Essensausgabe und Umgang mit zu nutzenden Gegenständen

- Die Essensausgabe erfolgt stetig unter der Einhaltung der RKI-Hygienevorgaben.
- Das Personal muss bei Kontakt mit den Gästen eine Mund-Nase-Bedeckung tragen.
- Das Besteck wird „portioniert“, d. h. in Servietten eingerollt und einzeln ausgelegt.
- Der Wasserspender und der Kaffeeautomat zur Selbstbedienung wird gesperrt. Wasser und Kaffee sind am Verkaufstresen erhältlich.
- Keine Selbstbedienung bei der Ausgabe von Obst als Nachspeisen. Das Personal reicht den Gästen das gewünschte Obst.
- Verzicht auf Gewürzstreuer.
- Die Abfälle werden in kurzen Intervallen ordnungsgemäß entsorgt.
- Es gibt keine Salatbar mit Selbstbedienung. Es stehen fertige Salate am Verkaufstresen zum Verkauf.

2.4 Abräumen und Verlassen des Speiseraums

- Jeder Essensteilnehmer bleibt solange an seinem Platz sitzen, bis ein Abräumen des eigenen Geschirrs und Verlassen des Raums mit dem nötigen Abstand, möglich ist.
- Alle Flächen im Kundenkontakt werden regelmäßig vom Personal gereinigt und ggf. desinfiziert.

2.5 Abrechnung an der Kasse

- An der Kasse kontaktlose Übergabe des Geldes, allerdings keine bargeldlose Zahlung realisierbar.

3. Lüftung des Speiseraums

- Ein permanentes Lüften über die Ausgangstür kann durch das neu errichtete Ausgangsportal gewährleistet werden.

4. Personenbezogene Maßnahmen für das Ausgabepersonal

- Das Mensa-Personal wurde zum Thema *Covid 19* geschult (Unterweisung) und wird mit Mund-Nasen-Schutz und Einmalhandschuhen ausgestattet.