

Schutz- und Hygienekonzepts für Schul-/Betriebskantinen

gemäß § 13 Satz 2 Nr. 2 der Vierten Bayerischen Infektionsschutzmaßnahmenverordnung
(4. BayIfSMV)

I. Bauliche Struktur, Steuerung und Reglementierung des Gästeverkehrs, Maßnahmen zur Sicherung des Mindestabstands

- Festlegung der höchstzulässigen Anzahl an Kantinenbesuchern
- Gestaltung der Verkehrswege unter Vermeidung von Menschenansammlungen und Sicherstellung des Mindestabstands;
 - Festlegung der Laufrichtung der Kantinenbesucher („Einbahnstraßensystem“)
 - Kontrolle und Durchsetzung der getroffenen Regelungen
- Maßnahmen zur Gewährleistung eines **Mindestabstands von 1,5 m** zwischen Kantinenbesuchern in der Kantine sowie im Eingangsbereich
 - angemessene Information für alle Kantinenbesucher über die getroffenen Schutz- und Hygienemaßnahmen und deren Einhaltung (Aushang, Flyer, Piktogramme etc.)
 - Anbringen von Bodenmarkierungen, vor allem im Kassenbereich, im Bereich der Essensausgabe und der Geschirrrückgabe zur Vermeidung der Bildung von Warteschlangen oder sonstigen ungeordneten Ansammlungen
 - Installation von transparenten Abtrennungen zu Kantinenbesuchern im Bereich der Kasse und der Essensausgabe
 - berührungslose Zahlungsmethoden forcieren
 - Verweisung nicht einsichtiger Kantinenbesucher durch Ausübung des Hausrechts
 - Einhaltung des Mindestabstands von 1,5 m zwischen Kantinenbesuchern an einem Tisch
 - Vergrößern der Abstände zwischen den Tischen, damit sowohl beim Platznehmen am Tisch als auch Verlassen des Tisches der notwendige Abstand von 1,5 m zu anderen Kantinenbesuchern eingehalten werden kann.

II. Funktionell-organisatorische und hygienische Maßnahmen

- Zugang zur Kantine **nur** für betriebseigenes Personal bzw. die Schüler der zugehörigen Schule (keine externen Besucher)
- Festlegen eines „**Maskenkonzepts**“ für Kantinenbesucher und Personal
 - Kantinenbesucher: Verpflichtung, eine geeignete Mund-Nasen-Bedeckung in der Kantine zu verwenden, ausgenommen am Tisch bei der Essensaufnahme.

- Personal: Verpflichtung zur Tragung einer **Mund-Nasen-Bedeckung** sowohl in der **Küche** als auch bei der **Essensausgabe**
- Prüfung einer Ausweitung der Öffnungszeiten zur Minimierung Besucherfrequenz
- Lüftungskonzept: Gewährleistung eines regelmäßigen Luftaustausches
 - Bei Lüftungsanlagen: Sicherstellung, dass Anlage mit möglichst großem Außenluftanteils betrieben wird
 - Ohne Lüftungsanlage: regelmäßiger Luftaustausch in den Räumen abhängig von der Raumgröße und der Nutzung
- Nutzung automatisch öffnender Türen, soweit möglich, ggf. Daueröffnung nicht selbsttätig öffnender Türen
- Regelmäßige und in kurzen Abständen durchzuführende Reinigung aller häufig berührten Flächen (Türklinken und -griffe, Handläufe, Handterminals, Tastaturen, Touchscreens, Armaturen)

III. Allgemeine Mitarbeiterbezogene Maßnahmen; Arbeitsschutz

- Maßnahmen zur Einhaltung des Mindestabstands unter den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
- Durchführung von Hygieneschulungen für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Im Übrigen gelten die allgemeinen Arbeitsschutzregelungen unverändert fort. Auf die Corona-Pandemie bedingten Empfehlungen des Bundesministeriums für Arbeit und Soziales ([SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandards](#)) vom 16.04.2020 wird hingewiesen.

IV. Essensausgabe

- Verpflichtung zur Tragung einer **Mund-Nasen-Bedeckung** durch das Personal sowohl in der **Küche** als auch bei der **Essensausgabe**
- Abgabe von Speisen erfolgt ausschließlich über **Bedienpersonal**. Eine Abgabe unverpackter Speisen in der Selbstbedienung (u.a. Desserts, Salatbars, kalte Gerichte) wird nicht durchgeführt
- Ausschließliche **portionsweise** Essensausgabe: **keine** Verwendung von Mehrportionenbehältnissen (z.B. große Schüsseln) zur Abgabe von Vor- bzw. Nachspeisen am Tisch
- Abgabe der Getränke** nur in **originalverschlossenen Gebinden** bzw. tassen-/gläserweise durch die Bedienung
- Ausgabe von Besteck**, Servietten und Speisen an der Essensausgabe durch die **Bedienung** – keine Selbstbedienung.
- Abgabe von Gewürzen** (z.B. Salz/Pfeffer), Zucker/Süßstoff, Kondensmilch u.ä. nur in **original verschlossenen Portionspackungen**