



Schutz- und Hygienekonzept für die Schollin Schulbistros

Bäckerei Schollin GmbH & Co. KG

Gerhard-Malina-Str- 90-96, 46537 Dinslaken

für das Bertha-von-Suttner-Gymnasium (Oberhausen)

Zum Schutz unserer Kunden und unserer Mitarbeiter/-innen vor einer weiteren Ausbreitung des Covid-19 Virus haben wir uns verpflichtet, die folgenden Infektionsschutzgrundsätze und Hygieneregeln einzuhalten.

Unsere Ansprechpartner zum Infektions- bzw. Hygieneschutz

Für die Bäckerei Schollin GmbH & Co. KG

Christoph Segerath

Iris Weber

Martina van Emmenes

für das Bertha-von-Suttner-Gymnasium

die Schulleitung unter Schulleiter Sascha Reuen

der Mensabeauftragte Marc-Andre Wolf

der Sicherheitsbeauftragte Tobias Klein

Wichtige Grundlagen nach SARS-CoV2 Arbeitsschutzstandard

Wir stellen zwischen den Mitarbeitern jederzeit einen Mindestabstand von 1,5 Metern sicher.

In Zweifelsfällen, in denen der Mindestabstand nicht sicher eingehalten werden kann, tragen unsere Mitarbeiter/-innen eine Mund-Nasen-Bedeckung.

Bei Verdachtsfällen wenden wir in unserem Unternehmen ein festgelegtes Verfahren zur Verdachtsabklärung an (z.B. bei Fieber, Husten, etc.).

1. Maßnahmen zur Gewährleistung des Mindestabstands von 1,5 m

- Unsere Mitarbeiter/-innen wurden in die vorgeschriebene Einhaltung der Abstandsregeln eingewiesen.
- Zur Gewährung der Abstandsregel haben wir vor dem Thekenbereich und dem Kassenbereich Bodenmarkierungen angebracht.
- Hinweisschilder zu den wichtigsten Hygiene- und Abstandsregeln hängen in unseren Schulbistros aus.
- Die Zugänge zum Schulbistro und zum Wasserspender, bzw. zum restlichen Teil der Mensa sind separiert und durch Absperrketten getrennt.
- Es wurde ein Einbahnstraßensystem installiert, durch das sich Besucher der Mensa nicht entgegenlaufen können.

- Es werden in jeder Unterrichtspause und während der Mittagspause eingewiesene Lehrkräfte als Aufsichten eingesetzt.
- Sitzflächen, an denen das Mittagessen zu sich genommen werden kann, sind entsprechend der Wahrung des Mindestabstandes markiert.

2. Mund-Nasen-Bedeckungen und persönliche Schutzausrüstung

- Unsere Mitarbeiter/-innen sind angewiesen, eine Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen, wenn keine gleichwertigen Schutzmaßnahmen, wie Plexiglasabtrennungen bestehen.
- An Arbeitsplätzen und in Situationen, in denen die Einhaltung der Abstände erschwert ist, werden vorrangig keine Mitarbeiter/-innen mit Vorerkrankungen beschäftigt.
- Unsere Kunden werden durch Aushänge darauf hingewiesen, dass zum Eigenschutz und zum Schutz unserer Mitarbeiter/-innen eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden muss.
- Unsere Mitarbeiter/-innen sind über die richtige Anwendung und den richtigen Umgang mit einer Mund-Nasen-Bedeckung geschult.
- Die Mund-Nase-Bedeckung wird bei Durchfeuchtung gewechselt.
- Wir nutzen in unserem Unternehmen ausschließlich personenbezogene Schutzausrüstung.

3. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

- Bei einem Verdachtsfall oder entsprechenden Symptomen müssen unsere Mitarbeiter/-innen das Schulbistro sofort verlassen bzw. zuhause bleiben.
- Betroffene Mitarbeiter/-innen sind aufgefordert, sich umgehend an einen Arzt oder das Gesundheitsamt zu wenden.

4. Handhygiene der Mitarbeiter

- Die Anleitungen zur Handhygiene hängen aus.
- Spender mit Desinfektionsmittel zur Handdesinfektion sind vorhanden.
- Die Mitarbeiter sind in dem Bereich Handhygiene und dem Umgang mit Einweghandschuhen geschult.
- Nach jedem Abräumen von Speisengeschirr werden die Hände gewaschen oder desinfiziert; im Übrigen erfolgt dies alle 30 Minuten.
- Es werden Seife und Papierhandtücher zur Einmalbenutzung bereitgestellt.
- Einweghandschuhe werden bereitgestellt.

5. Steuerung des Mitarbeiter- und Kundenverkehrs

- Bodenmarkierungen im Wartebereich sind angebracht.
- Besucher der Mensa müssen sich beim Betreten die Hände desinfizieren oder waschen. Hierfür stehen zum Beispiel am Eingang Desinfektionsmittelspender.
- Besucher der Mensa tragen eine Mund-Nasen-Bedeckung, Ausnahme ist der Verzehr des Mittagessens am Tisch.

6. Arbeitsplatzgestaltung

- Unsere Arbeitsplätze sind so gestaltet, dass Mitarbeiter/-innen möglichst ausreichend Abstand zu anderen Personen halten können (mind. 1,5 m).
- Im Thekenbereich haben wir Plexiglas-Abtrennungen installiert.
- Werkzeuge und Arbeitsmittel werden personenbezogen verwendet.

7. Arbeitszeit- und Pausengestaltung

- Zur Verringerung der Belegungsdichte von Arbeitsbereichen und gemeinsam genutzten Einrichtungen haben wir Maßnahmen zur zeitlichen Entzerrung eingeleitet (versetzte Arbeits- und Pausenzeiten, ggfs. Schichtbetrieb).
- Es werden möglichst dieselben Personen zu gemeinsamen Schichten eingeteilt, um innerbetriebliche Personenkontakte zu verringern.
- Durch geeignete organisatorische Maßnahmen vermeiden wir, dass es bei Beginn und Ende der Arbeitszeit zu einem engen Zusammentreffen unserer Mitarbeiter/-innen kommt (z.B. Zeiterfassung, Umkleidekabinen, Waschräume, Duschen etc.).

8. Zutritt betriebsfremder Personen

- Der Zutritt betriebsfremder Personen wird in dem Schulbistro auf ein Minimum beschränkt.
- Schulfremde Besucher erhalten allenfalls deutlich außerhalb der üblichen Essenszeiten Zugang zur Mensa.
- Bei schulexternen Besuchern sind die Kontaktdaten, der Sitzplan und der Aufenthaltszeitraum des Essens zu dokumentieren.

9. Unterweisung der Mitarbeiter und aktive Kommunikation

- Unsere Mitarbeiter/-innen werden in den Bereichen Hygiene und Infektionsschutz geschult.
- Die wichtigsten Hygieneregeln werden durch den Aushang von Hinweisschildern kommuniziert.
- Die Einhaltung der Abstandsregeln wird kontrolliert.
- Die Einhaltung unseres betrieblichen Hygienekonzeptes wird kontrolliert.
- Die betrieblichen Arbeitsanweisungen zur Produkt-, Betriebs- und Personalhygiene werden befolgt.

10.Sonstige Arbeitsschutz- und Hygienemaßnahmen

- Die wichtigsten Hygieneregeln hängen im Schulbistro aus.
- Alle häufig berührten Flächen werden regelmäßig gereinigt.
- Milch und Zucker stehen nicht offen auf der Theke.
- Kundeneigene Behältnisse dürfen nicht befüllt werden.
- Es wird kein Selbstbedienungsbuffet angeboten.
- Die Räumlichkeiten der Mensa werden ausreichend belüftet.
- Abfälle werden in kurzen Intervallen ordnungsgemäß entsorgt.
- Spülvorgänge für Geschirr werden möglichst maschinell und bei Temperaturen von mindestens 60 Grad Celsius durchgeführt.

Stand: 06.10.2020