

## COVID-19 - SCHUTZPLAN FÜR SCHULRESTAURANTS DES KANTONS FREIBURG\*

Zum Schutz der Kunden (Schülerinnen, Schüler und Lehrpersonen) sowie der Mitarbeiter/innen ist es unerlässlich, die bestehenden Hygienestandards und die Empfehlungen des BAG einzuhalten.

Die Kantinenleitung und die Schule stellen die Einhaltung der Massnahmen wie folgt sicher:

- **Hygiene und allgemeine Selbstkontrolle**
  - Systematische Einhaltung der bestehenden Vorschriften, insbesondere in Bezug auf Hygiene sowie Reinigung und Desinfektion.
  - Wenn Desinfektionsmittel verwendet werden, ist sicherzustellen, dass sie «begrenzt viruzid» oder «viruzid» sind.
  - Gründliche Reinigung mit gewöhnlichen Reinigungsmitteln.
- **Aufgabenteilung zwischen der Kantinenleitung und der Schule**
  - Aufgaben / Verantwortlichkeiten der Kantinenleitung
    - Einhaltung der Vorschriften in nicht-öffentlichen Bereichen (Küchen, Wäschereien, Verteilungsbereiche, Lagerbereiche).
    - Bereitstellung von Schutzkleidung und Desinfektionsmittel für Mitarbeiter/innen.
    - Angestellte, die in Produktionsbereichen (Küche, Büro usw.) arbeiten, müssen einen physischen Abstand von 1.5 Metern und eine Schutzmaske tragen.
    - Während des Bedienens können Handschuhe und obligatorisch eine Schutzmaske, eventuell zusätzlich zu einem Schutzvisier, getragen werden.
    - Keine Selbstbedienung, die Teller werden vom Bedienungspersonal vorbereitet und ausgegeben.
    - Das Besteck ist nicht mehr in Selbstbedienung, sondern wird bei der Übergabe des Geschirrs oder bei der Bezahlung einzeln abgegeben.
    - Die Tische werden nach jeder Bedienung/Rotation gereinigt und desinfiziert.
    - Kranke Mitarbeiter/innen (mit der Diagnose COVID 19 oder tatsächlichen Symptomen) bleiben zu Hause.
    - Personen, die Kontakt zu kranken Personen hatten, melden dies ihrem Vorgesetzten und halten sich an die BAG-Regeln (Isolierung oder Quarantäne).

- Aufgaben/Verantwortlichkeiten, die von der Schule wahrgenommen werden
  - Einhaltung von Richtlinien in öffentlichen Bereichen (Mensen, Korridore, Räumen), der physische Abstand von 1.5 Metern zwischen das Personal der Institution und Schülern muss eingehalten werden.
  - Das Tragen einer Schutzmaske (ab 9H) bleibt obligatorisch bis die Schüler am Tisch Platz genommen haben. Die Schutzmaske wird wieder aufgesetzt, wenn der Platz verlassen wird.
  - Einbau, falls dies nicht bereits der Fall ist, von Verglasung(en) an Buffets zum Schutz exponierter Lebensmittel.
  - Anbringen von Markierungen am Boden (Streifen auf jedem Meter am Eingang des Refektoriums und in der Schlange am Buffet).
  - Die Tische bestehen aus 4 Plätzen pro Block und zwischen jedem Tischblock besteht ein Abstand von 1.5 Metern (ab 9H).
  - Trennung von Schülern und Personal der Institution.
  - Rückverfolgbarkeit für das Personal der Institution gewährleistet. Das Personal der Institution. respektiert den zwischenmenschlichen Abstand von 1,5 m. auch am Tisch.
  - Maximal 4 Schüler (ab 9H) pro Tischblock, eventuell versetzt, damit sie sich nicht gegenüber befinden, eventuell Aufkleber auf den Tischen, die auf die erlaubten Speiseplätze hinweisen.
  - Wenn notwendig:
    - Passen Sie gegebenenfalls die Essenszeiten so an, dass die Anzahl der Rotationen erhöht werden kann.
    - Benutzen Sie je nach der Konfiguration der Räumlichkeiten andere Räume (Korridore, Klassenzimmer, usw.)
    - Schliesslich, begrenzen Sie, unter der Berücksichtigung der oben genannten gesundheitlichen Anforderungen, die maximale Kapazität für das Mittagessen.
  - Bereitstellung eines Desinfektionsmittels (Gel/hydroalkoholische Lösung) für Kunden (Schülerinnen, Schüler und Lehrpersonal) am Eingang der Speisesäle.
- **Speisenangebot und Service während der COVID-19-Phase**
  - Um den Service nicht zu verlangsamen und die Kontakte an der Selbstbedienung so weit wie möglich zu vermeiden, wird das Angebot auf 1 Tagesgericht und einen Teller Pasta mit Sauce reduziert. Dieser Vorschlag kann von jedem Restaurant angepasst werden, aber die Idee bleibt, die Wahlmöglichkeiten einzuschränken, um den Service zu vereinfachen und Schnelligkeit und Flüssigkeit zu gewährleisten.
  - Selbstbedienungsbuffets für Salate und Desserts entfallen, Salate und Desserts werden direkt in Schüsseln oder Tellern portioniert und vom Personal der Kantine gleichzeitig mit der Hauptmahlzeit serviert.
- **Fachbereich « Wirtschaft, Arbeit, Haushalt »**
  - Dieser Schutzplan ist auch für Mahlzeiten im Fachbereich «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt» gültig.
- **Verschiedenes**
  - Falls die Einrichtungen vorhanden sind, ist die Zahlung per Karte (Polyright oder ähnliches System) zu bevorzugen, um einen physischen Austausch zu vermeiden.

**KANTONALES FÜHRUNGSORGAN (KFO)**

*\*das generische Maskulinum gilt für beide Geschlechter.*