

SARS-CoV-2

Neue Bestimmungen im Bereich der Schulverpflegung - Tipps für den Schulbetrieb

Am 15.04.2020 hat die Bundesregierung eine Reihe neuer Bestimmungen und Vorgaben in Bezug auf den Umgang mit SARS-Cov-2 bekannt gegeben. Dabei sind einige Punkte, besonders im Bereich der Schulverpflegung, zu beachten.

Aktuelle Bestimmungen

- > Der Schulbetrieb soll schrittweise wieder aufgenommen werden - jedoch mit Einschränkungen. Die Bundesregierung empfiehlt hier den 4. Mai (Die Bundesländer entscheiden jedoch selber, wann der Schulbetrieb wieder beginnt. Somit können die „Startzeiten“ je nach Bundesland abweichen). Vorrangig sollen die Schülerinnen und Schüler der Abschlussklassen und die Jahrgänge wieder in die Schule gehen, die im nächsten Schuljahr ihre Prüfungen ablegen. Dies gilt auch für die letzte Klasse der Grundschule.
- > Dabei müssen die Kriterien zur Einhaltung der Hygiene und des Kontaktverbotes eingehalten werden. Die Kultusministerkonferenz wurde daher beauftragt bis zum 29. April 2020 ein Konzept mit Vorgaben zu Hygiene- und Schutzmaßnahmen für den Schulbetrieb zu erstellen. Dieses soll neben dem regulären Unterricht auch die Pausenverpflegung und den Schulbusbetrieb beinhalten.
- > Jede Schule muss einen Hygieneplan erarbeiten, der alle relevanten Bereiche umfasst.
- > Nach wie vor gilt ein körperlicher Mindestabstand von 1,5 - 2 m in der Öffentlichkeit.
- > Man darf sich nur mit einer weiteren Person außerhalb des eigenen Haushalts draußen aufhalten. Ausgenommen sind Angehörige aus dem eigenen Haushalt.
- > Es gibt eine Empfehlung zum Tragen von Masken in der Öffentlichkeit in Bezug auf den Nahverkehr und das Einkufen im Einzelhandel.
- > Die Notbetreuung in den Kindergärten wird fortgesetzt und auf weitere Berufs- und Bedarfsgruppen ausgeweitet.
- > Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von bis zu 800 Quadratmetern können wieder öffnen. Dabei müssen sie jedoch Auflagen zur Hygiene, zur Steuerung des Zutritts und zur Vermeidung von Warteschlangen beachten.
- > Großveranstaltungen werden bis zum 31. August 2020 untersagt.
- > Die Entwicklung der Infektionen und der wirtschaftlichen Lage wird am 30.04.2020 wieder neu bewertet, um gegebenenfalls, weitere Maßnahmen zu erörtern.

Tipps für den Schulbetrieb

Nachfolgend möchten wir einige Punkte aufzählen, die bei der Öffnung der Schulen im Bereich der Verpflegung beachtet werden sollten:

- > Gehen Sie frühzeitig in den Austausch mit der Schulleitung oder Einrichtungsleitung, um ein gemeinsames Vorgehen zu besprechen.
- > Kein Schüsselsystem für die Versorgung am Tisch.
- > Bieten Sie Desinfektionsmittel für die Hände an.
- > Hängen Sie die wichtigsten Verhaltensregeln für die Schüler im Mensabereich aus.
- > Weisen Sie Lehrer und Erzieher dazu an, mit den Kindern das richtige Händewaschen und Verhaltensweisen in der Verpflegung, wie den Mindestabstand und das hygienische Verhalten zu besprechen.
- > Kleben Sie Abstandsmarkierungen in den Warteschlangen auf den Boden.
- > Legen Sie eine maximale Personenanzahl in der Mensa und dem Pausenverkauf fest, sodass ausreichend Abstand zwischen den Schülern gewährleistet werden kann und sich keine langen Warteschlangen bilden.
- > Legen Sie Pausenzeiten fest oder organisieren Sie diese zeitversetzt, damit nicht allzu viele Kinder gleichzeitig versorgt werden müssen.
- > Steuern Sie die Ein- und Ausgänge in Mensa/Cafeteria, um unnötige Begegnungen zwischen Schülern zu vermeiden.
- > Portionieren Sie Desserts und Salate vor.
- > Prüfen Sie inwieweit Selbstbedienungsmöglichkeiten, wie Salatbars möglich sind oder ob diese zunächst nicht in Betrieb genommen werden sollten, denn auch hier muss der Mindestabstand (1,5 – 2 m) eingehalten werden.
- > Schränken Sie evtl. auch die Angebotsvielfalt ein, um die Bedienung der Schüler zu erleichtern.
- > Geben Sie Bestecke, Servietten, Salz- und Pfefferstreuer etc. aus - keine Selbstbedienung!
- > Achten Sie auf eine hygienische Organisation des Geschirrrücklaufs.

So unterstützt Sie die Abteilung Beratung und Konzept:

Da nun einiges beachtet werden muss und auch das Konzept der Kultusministerkonferenz am 29.04.2020 noch neue Vorgaben bereithalten könnte, unterstützen wir Sie gerne mit unserem Know-How. Wir begleiten Sie in der Umsetzung der Vorgaben und entwickeln mit Ihnen ein standortbezogenes Hygienekonzept.

Sie erreichen uns unter:
ernaehrungsservice@transgourmet.de

Quellen:

<https://www.bundesregierung.de/breg-de/aktuelles/bund-laender-beschluss-1744224>
<https://www.infektionsschutz.de/coronavirus/>