

Für das Schulbuffet gelten laut dem COVID-19-Hygiene- und Präventionshandbuch folgende Maßnahmen:

Buffetbetrieb:

- Die Arbeits- und Ausgabeflächen werden in kurzen Intervallen desinfiziert.
- Alle Mitarbeiterinnen sind dazu angehalten, laufend die Hände mit Seife zu waschen bzw. zu desinfizieren.
- Wenn bei Kontakt mit KundInnen der Mindestabstand von 1 Meter nicht eingehalten werden kann, ist von den Mitarbeiterinnen ein Mund-Nasen-Schutz (Maske oder Schild) zu tragen.
- Die Dienstkleidung wird einmal täglich gewaschen.
- Ein Spender mit Händedesinfektionsmittel ist im Bistro neben der Eingangstür montiert.
- Für eine regelmäßige Lüftung des Buffetbereiches wird gesorgt.
- Aus hygienischen Gründen wird empfohlen, die Bistro-Karte statt Bargeld zu verwenden. Diese kann mit einem beliebig hohen Betrag vorab aufgeladen werden. Ein Restguthaben kann jederzeit behoben werden. Ich ersuche darum, die Karten außerhalb der Stoßzeiten (nachmittags) zu bestellen.

Mittagessen:

- Alle Tische und Ausgabeflächen werden in kurzen Intervallen desinfiziert.
- Für ausreichend Abstand an den Esstischen ist gesorgt.
- Jegliche Art von Selbstbedienung ist eingestellt. (Getränke, Salzstreuer, Salat, Besteck, Geschirr ...)
- Alle Personen, die mit der Essensausgabe betraut sind, werden dazu angehalten, laufend die Hände zu waschen bzw. zu desinfizieren.
- Bei der Essensausgabe ist ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.