

Sorgenfrei genießen in der Mensa

Als erfahrener Küchenbewirtschafter in Kindertagesstätten und Schulen haben wir zum erweiterten Infektionsschutz unsere ohnehin strengen Hygienerichtlinien nochmals verschärft. Seither haben wir für die Sicherheit unserer Gäste und Mitarbeiter umfangreiche Maßnahmen umgesetzt.

In Abstimmung mit der Schulleitung des Immanuel-Kant-Gymnasiums und der SODEXO SCS GmbH haben wir ein Übergangskonzept vereinbart. Dieses umfasst Einzelmaßnahmen von der Anpassung des Essenangebots über räumliche Optimierungen bis hin zu geänderten Organisationsabläufen.

In speziellen Schulungen haben wir unsere Mitarbeiter mit den erhöhten Infektionsschutzanforderungen sowie konkreten Handlungsanweisungen vertraut gemacht. Hierzu zählen unter anderem die folgenden Maßnahmen:

- Während der Verarbeitung von Speisen tragen unsere Mitarbeiter einen Mund-Nase-Schutz sowie Einweg-Handschuhe.
- Bei der Speisenausgabe tragen unsere Servicekräfte einen Mund-Nase-Schutz sowie Einweg-Handschuhe.
- Die Ausgabe der Speisen erfolgt ausschließlich durch unsere Servicekräfte:
 - Die Schülerinnen und Schüler erhalten jeweils ein vollständiges Servicetablet mit einem portionierten Tellergericht, ggf. zugehörigen weiteren Menübestandteilen, Getränk sowie Besteck.
 - Dadurch werden unnötige Wege und Kontakte mit den Lebensmitteln sowie der Schüler untereinander (wie z. B. bei einer Selbstbedienung) unterbunden.
- Während der Verpflegungszeiten werden durch unsere Servicekräfte alle Tischoberflächen und Stuhllehnen nach jeder Nutzung gereinigt und desinfiziert.
- Beim Umgang mit schmutzigem Geschirr sowie beim Umgang mit Speiseresten tragen unsere Servicekräfte einen Mund-Nase-Schutz sowie Einweg-Handschuhe.

Unsere Maßnahmen integrieren sich in das Gesamtkonzept des Immanuel-Kant-Gymnasiums zur optimalen Verpflegungssituation im Hinblick auf den Infektionsschutz. So tragen wir dazu bei, dass jeder sorgenfrei an der Verpflegung teilnehmen kann.