

RICHTLINIEN ZUM CATERING IN DEN TAGUNGSRÄUMEN DER UNIVERSITÄT GÖTTINGEN WÄHREND DER CORONA-PANDEMIE

Bitte beachten Sie bei Ihrer Planung von Catering/Bewirtung die aktuelle Lage und reduzieren Sie mögliche Infektionsrisiken. Beschränken Sie sich auf eine absolut notwendige Bewirtung, die für die Durchführung Ihrer Veranstaltung unerlässlich ist.

Buffets sind möglich, müssen aber betreut werden:

- Suppe kann ausschließlich durch eine Servicekraft ausgegeben werden.
- Kaffee darf nur von einer Servicekraft ausgeschenkt werden.
- Kaltgetränke können in kleinen Einzelflaschen angeboten werden, die entweder selbst zu öffnen sind oder ebenfalls durch eine Servicekraft geöffnet werden.
- Belegte Brötchen, Kekse, Obst als Einzelportionen auf Tellern (möglichst einzeln verpackt)
- Gegessen werden muss am Platz bzw. unter Einhaltung der Abstandsregel von 1,5m.
- In den Foyerflächen sowie am Buffet bewegt, muss ein Mund-Nasen-Schutz (MNS) getragen werden.

Die zuständigen Servicekräfte müssen unbedingt Handschuhe und MNS tragen.

Kleinere Veranstaltungen/Sitzungen:

- Die Nutzung der Teeküchen ist grundsätzlich erlaubt. Jedoch muss die Bedienung der Kaffeemaschine sowie das Verteilen von Geschirr, Ausschank von Kaffee etc. ausschließlich von einer hierfür bestimmten Person mit Handschuhen und MNS erfolgen.
- Kaltgetränke sind ausschließlich in verschließbaren Flaschen oder in Einzelkaraffen mit Glas an jedem Platz hinzustellen.
- Kekse, Obst etc. können nur in Einzelportionen am Platz serviert werden.
- Der Verzehr erfolgt direkt am Platz unter Einhaltung der Abstandsregel.

Die Handreichung wurde durch die Abteilung Öffentlichkeitsarbeit (Veranstaltungsmanagement) in Abstimmung mit Dr. med. Karin Reimers, Leiterin Stabstelle Betriebsärztlicher Dienst erarbeitet.

Version 1.0 Erstveröffentlichung (08.07.2020)