

Benutzungsordnung - Gastnutzung

für die Versuchs- und Schulungsküche der Hochschule Albstadt-Sigmaringen im Labor
Lebensmittelverarbeitung und Sensorik (Raum 926)

Abschnitt 1: Allgemeines

§ 1 Begriffsbestimmung

- (1) Der Laborbetreiber ist die Hochschule Albstadt-Sigmaringen, vertreten durch die Fakultätsleitung der Fakultät Life Sciences bzw. die Laborleitung.
- (2) Jede Person, die das Labor Lebensmittelverarbeitung und Sensorik (Raum 926) betritt (gleich aus welchem Grunde und unabhängig von der Berechtigung), gilt im Sinne dieser Ordnung als Benutzer.
- (3) Der Veranstaltungsleiter ist die für eine im Labor stattfindende Veranstaltung verantwortliche Person.
- (4) Zu den Teilnehmern einer Veranstaltung zählen alle Personen, die sich zum Zeitpunkt der Veranstaltung im Labor befinden. Dies beinhaltet auch den Veranstaltungsleiter.

§ 2 Geltungsbereich

- (1) Die Benutzungsordnung für die Gastnutzung gilt für die Versuchs- und Schulungsküche einschließlich Spülküche und Lagerraum, des oben genannte Labors. Darin eingeschlossen sind die Kühl- und Gefrierschränke. Nachfolgend wird dies zusammenfassend Küchenbereich genannt.
- (2) Eine über den Küchenbereich und die Spülküche hinausgehende Nutzung des Sensorikbereichs sowie der Messgeräte ist für Gastnutzungen ausdrücklich ausgeschlossen.

§ 3 Zweckbestimmung

- (1) Das Labor Lebensmittelverarbeitung und Sensorik mit der Versuchs- und Schulungsküche dient vorrangig zur Durchführung von Veranstaltungen im Rahmen von Lehre und Forschung, die im Verantwortungsbereich von Frau Prof. Dr. Winkler oder Herrn Prof. Dr. Gerhards sowie der Laborleitung liegen.
- (2) Veranstaltungen und Projekte hochschulinterner Dritter (Gastnutzungen) können in der Versuchs- und Schulungsküche durchgeführt werden, wenn dies der Erfüllung der Aufgaben der Hochschule dient.
- (3) Die Nutzung der Versuchs- und Schulungsküche durch hochschulexterne Dritte ist ausgeschlossen; dies gilt nicht, wenn zumindest der Veranstaltungsleiter der Hochschule angehört, dann ist Absatz 2 anzuwenden.
- (4) Die Benutzung gem. Absatz 2 ist ausgeschlossen, wenn eine Veranstaltungen gem. Absatz 1 beeinträchtigt wird.

Abschnitt 2: Allgemeine Benutzungsbestimmungen

§ 4 Antrag

- (1) Für die Gastnutzung bedarf es der Zusage der Laborleitung.
- (2) Der Antrag auf Überlassung ist nach Möglichkeit zu Beginn des Semesters, spätestens jedoch bis 4 Wochen vor der geplanten Veranstaltung bei der Laborleitung zu stellen.
- (3) Der Antrag muss enthalten:
 - a. die Art, den Zweck und den geplanten Ablauf,
 - b. einen Veranstaltungsleiter,
 - c. die geplanten Speisen,
 - d. die Termine und die Dauer,
 - e. die Anzahl der voraussichtlichen Teilnehmer sowie
 - f. die für die Veranstaltung benötigten Geräte.

§ 5 Einweisung

- (1) Der Veranstaltungsleiter der Gastnutzung wird von der Laborleitung vor der Nutzung in die Laborordnung einschließlich der Sicherheitsbestimmungen sowie in die Hygienebestimmungen eingewiesen und bestätigt diese Einweisung.
- (2) Der Veranstaltungsleiter muss die benötigten Geräte in einem Listenvordruck fixieren. Von ihm nicht angegebene Geräte dürfen in der Veranstaltung nicht genutzt werden.

§ 6 Benutzung

- (1) Der Küchenbereich darf nur unter unmittelbarer Aufsicht des Veranstaltungsleiters betreten und benutzt werden. Dieser muss die Räume als Erster betreten und als Letzter verlassen.
- (2) Der Auf- und Abbau von Geräten unmittelbar vor und nach der Benutzung obliegt den Teilnehmern. Sämtliche benutzte Gegenstände sind sauber an ihren ursprünglichen Standort zurückzubringen.
- (3) Das Mitbringen eigener Geräte ist mit der Laborleitung abzusprechen und bedarf deren Zustimmung.
- (4) Der Veranstaltungsleiter der Gastnutzung hat etwaige Schäden und besondere Vorkommnisse sofort, spätestens aber am nächsten Werktag, der Laborleitung schriftlich mitzuteilen.
- (5) Die Laborleitung kann weitergehende Auflagen für einzelne Veranstaltungen treffen.
- (6) Mit der Benutzung der Versuchs- und Schulungsküche erkennt die Firma Rational die Bestimmungen dieser Benutzungsordnung an.

§ 7 Zubereitung, Verzehr und Verkauf

- (1) Alle benötigten Lebensmittel und Getränke werden vom Veranstaltungsleiter der Gastnutzung beschafft und erst zu Veranstaltungsbeginn mitgebracht bzw. geliefert. Ausnahmen (z.B. Einlagerungen) sind mit der Laborleitung abzusprechen und bedürfen deren Zustimmung.
- (2) Zubereitete und mitgebrachte Speisen und Getränke dürfen nur im Küchenbereich verzehrt werden. Ein Verkauf ist nicht zulässig.
- (3) Alle in den Küchenbereich verbrachten Lebensmittel sowie Essensreste haben die Teilnehmer nach Beendigung ihrer Veranstaltung vollständig zu entfernen. Ausnahmen sind mit der Laborleitung abzusprechen und bedürfen deren Zustimmung.

§ 8 Haftung

- (1) Der Veranstaltungsleiter ist verpflichtet Räumlichkeit und benötigte Geräte jeweils vor Benutzung auf eine ordnungsgemäße Beschaffenheit und Verkehrssicherheit für den gewollten Zweck zu überprüfen:
 - a. Der Veranstaltungsleiter muss sicherstellen, dass schadhafte Geräte nicht benutzt werden.
 - b. Mängel sind der Laborleitung unverzüglich zu melden.
- (2) Wenn keine Mängelrüge erfolgt, gelten alle überlassenen Geräte als ordnungsgemäß übergeben.
- (3) Der Veranstaltungsleiter haftet für Schäden an Einrichtungsgegenständen und Geräten, die im Rahmen der Gastnutzung entstehen. Schäden, die auf normalem Verschleiß beruhen, sind davon ausgenommen.
- (4) Die Benutzung des Labors und seiner Einrichtungen erfolgt ausschließlich auf eigene Gefahr, eigenes Risiko und eigene Haftung.
- (5) Jede Haftung von Seiten der Hochschule und ihrer Bediensteten für Schäden und Unfälle gleich welcher Art, die den Teilnehmern oder Dritten aus der Inanspruchnahme der Laborausstattung entstehen, sind ausgeschlossen, soweit sich nicht aus den gesetzlichen Bestimmungen zwingend etwas anderes ergibt.
- (6) Für von den Teilnehmern verursachte Schäden kann die Leistung von Schadensersatz geltend gemacht werden. Dies gilt insbesondere für Schäden, die durch Verstöße gegen die Vorschriften dieser Laborordnung entstanden sind.
- (7) Jeder Teilnehmer ist verpflichtet im Falle auftretender Gefahren bzw. Verletzungen unverzüglich die entsprechenden Stellen zu alarmieren (Notruf 112 bzw. erste Hilfe 19 222).

§ 9 Ordnungsvorschriften

- (1) Die Laborleitung ist gegenüber den Gastnutzern weisungsberechtigt. Ihren Anweisungen ist Folge zu leisten.
- (2) Die genehmigten Zeiten sind einzuhalten.
- (3) Der gesamte Küchenbereich ist in demselben Zustand zu verlassen, in dem er vorgefunden wurde.

- (4) Der anfallende Müll ist von den Teilnehmern ordnungsgemäß zu entsorgen.
- (5) Reinigungs-, Abtrocken- und Handtücher sowie Spülmittel aus dem Laborbestand können in Absprache mit der Laborleitung verwendet werden. Reinigungs-, Abtrocken- und Handtücher müssen nach Verwendung in die Waschmaschine in der Spülküche gegeben werden.
- (6) Der Veranstaltungsleiter der Gastnutzung sorgt für die sparsame Verwendung aller Energiequellen und schließt nach Ende seiner Veranstaltung Fenster und Türen.
- (7) Weitergehend Details regelt die Laborordnung, die im Labor zur Einsicht ausliegt.

§ 10 Sonstiges

- (1) Soweit für Gastnutzungen zusätzliche Anmeldungen, Genehmigungen erforderlich sind (z. B. bei Veranstaltungen außerhalb der üblichen Vorlesungszeiten eine Veranstaltungsinfo), hat dies der Veranstaltungsleiter auf seine Verantwortung hin zu übernehmen.
- (2) Die Freischaltung der Zugangsberechtigung für den Zeitraum der Gastnutzung wird von der Laborleitung angewiesen. Die Abwicklung der Freischaltung übernimmt der Veranstaltungsleiter.

Abschnitt 3: Schlussbestimmungen

§ 11 Inkrafttreten

- (1) Die Benutzungsordnung tritt durch die Unterzeichnung der Rektorin in Kraft.
- (2) Mit dem Inkrafttreten dieser Benutzungsordnung verlieren alle vorausgehenden ihre Gültigkeit

§ 12 Salvatorische Klausel

Sollten einzelne Bestimmungen dieser Benutzungsordnung unwirksam oder undurchführbar sein oder unwirksam oder undurchführbar werden, bleibt davon die Wirksamkeit der Benutzungsordnung im Übrigen unberührt.

An die Stelle der unwirksamen oder undurchführbaren Bestimmung soll diejenige wirksame und durchführbare Regelung treten, die dem Sinn und Zweck der nichtigen Bestimmung möglichst nahe kommt.

Sigmaringen, 29.1.2015



Ort, Datum, Unterschrift Rektorin