

Mietkoch & Kochschule Falko Hupel **Mühlgasse 12 06571 Gehofen**

Telefon : 034662089796
www.kochschule-erfurt.com

Mobil: 0177-8984730
E-Mail: kontakt@kochschule-erfurt.com



Mietkoch  Partyservice  Kochkurse  Kochschule  Geschirrvleih

SCHUTZ- UND HYGIENEKONZEPT

zum Schutz der Gäste und Mitarbeiter vor Corona-Infektionen
Erstellt am 10.06.2020

ALLGEMEIN

- Alle Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich fixiert und liegen jederzeit zur Einsicht aus.
- Zu jeder Veranstaltung ist eine Person benannt, die im Falle von Kontrollen und bei Nachfragen von Gästen Auskunft geben kann.
- Personen mit einer Symptomatik, die auf eine Erkrankung an COVID-19 hindeutet (z. B. Fieber, Halsschmerzen, Husten) sind aus der Lokalität zu verweisen. Der Ausschluss gilt für das Personal und die Besucher gleichermaßen.
- Dieses Hygienekonzept ist auf meiner Internetseite zur Einsicht für alle Gäste abgelegt.
- Das Tragen von Mund- und Nasenschutz ist für die Gäste nur während des Kochens erforderlich, zum Essen kann der Mundschutz abgelegt werden.
- Die maximale Anzahl der an einem Kurs teilnehmenden Personen wird auf 6 festgelegt.
- Hust- und Niesetikette sind einzuhalten.

EINTRITT IN DIE KOCHSCHULE

- Im Eingangsbereich der Kochschule werden die Gäste mit Hinweisen/Piktogrammen über die Schutz- und Hygienebestimmungen belehrt.
- Vor Eintritt ist ein Mund- und Nasenschutz anzulegen.
- Beim Eintritt in die Kochschule hat sich jede Person die Hände zu desinfizieren. Desinfektionsmittel steht bereit.
- Die Garderobe ist von jedem Gast selbst im Garderobenraum abzulegen.
- Das allgemeingültige Abstandsgebot (1,5 Meter) ist grundsätzlich zu jeder Zeit einzuhalten. Dies gilt während des Kochens, beim Essen und auch während des Toilettengangs.

KOCHEN

- Vor Beginn des Kochens erfolgt eine Belehrung der Gäste zu den allgemeingültigen und den besonderen Hygienevorschriften zur Vermeidung von Infektionen mit dem Corona-Virus.
- Gründliches Händewaschen gehört immer, auch unabhängig zu den besonderen Corona-Schutzbestimmungen, zur Pflicht der Gäste vor Beginn des Kochens.
- Die Gäste kochen in einzelnen Kochgruppen. Diese setzen sich wie folgt zusammen:
 - ◆ aus nur 1 Person, wenn diese die Veranstaltung allein besucht.
 - ◆ einem in einem Hausstand lebenden Paar oder
 - ◆ aus 2 Hausständen die miteinander bekannt sind.
- Die jeweiligen Konstellationen werden vor der Veranstaltung abgefragt.
- Die Kochgruppen erhalten die Rezepte in Papierform ausgedruckt. Diese sind für den Einmalgebrauch und werden nach dem Kochen vernichtet.
- Das Abschmecken der einzelnen Gerichte wird unter Beachtung hoher hygienischer Sicherheit nur unter Anleitung des Kochs durchgeführt.

ESSEN

→ Die Platzierung der Gäste erfolgt wie in den Kochgruppen. Zwischen den Gruppen wird auf die Einhaltung des Mindestabstandes von 1,5 m geachtet.

TOILETTEN / SANITÄRRÄUME

- Alle Toiletten sind mit Händedesinfektionsmittel und Flüssigseife ausgestattet.
- Es liegen ausschließlich Einmal-Handtücher zum Abtrocknen der Hände bereit.
- Die Toiletten-Armaturen inkl. Türklinken werden 2 x pro Veranstaltung gereinigt und desinfiziert.