

SCHUTZ- UND HYGIENEKONZEPT
der Kochschule & Eventlokation
GaumenFreude zum Schutz der Gäste und
Mitarbeiter vor Corona-Infektionen



UNTERNEHMEN: Gaumenfreude Goldschmidtstraße 30 / 04103 Leipzig

VERANTWORTLICH: Rocco Röder / Inhaber

ERSTELLUNGSDATUM: 29.05.2020

1. ALLGEMEIN

- Es hat eine aktenkundige Personalbelehrung über das nachstehende Hygienekonzept und die Symptomatik bei COVID19 stattgefunden. (Anlage 1)
- 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 unserer Homepage zur Einsicht für alle Gäste abgelegt.
- Köche und Servicepersonal haben während der gesamten Veranstaltung einen Mund-und Nasenschutzzutragen.
- Das Tragen von Mund-und Nasenschutz ist für die Gäste nur während des Kochens erforderlich, zum Essen kann der Mundschutz abgelegt werden.
- Alle Kochkurse und Veranstaltungen finden in der Genusswerkstatt statt, die Raumgröße beträgt Maximum (250 qm).
- Das Kochen findet an 8 Zubereitungsstationen statt.
- Die maximale Anzahl der an einem Kursteilnehmenden Personen wird auf 25 festgelegt.
- Hust-und Niesetikette sind einzuhalten.

2. PERSONAL

- alle Mitarbeiter bestätigen täglich mit Unterschrift, dass sie keine Symptome aufweisen.
- Für das Personal steht ausreichend Schutzausrüstung (z.B. Mund-Nasen-Bedeckung, Handschuhe für die Koch-,Reinigungs-und Desinfektionsprozesse) zur Verfügung.
- Arbeits-und Straßenkleidung wird in den Umkleiden voneinander getrennt abgelegt.
- Die Arbeitskleidung wird täglich gewechselt.

3. 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 im Eingangsbereich bereit.

→ Die Garderobe ist von jedem Gast selbst im Garderobebereich 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.

4. 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 Hände waschen 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 Hausstandlebenden Paar oder

◆ aus 2 Hausständen die miteinander bekannt sind.

→ Die jeweiligen Konstellationen werden vor der Veranstaltung abgefragt.

→ Die Zubereitungsstationen werden so eingerichtet, dass zwischen den Kochgruppen der erforderliche Mindestabstand von 1,5 Metern eingehalten wird.

→ 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.

→ Das Anrichten und Servieren der Gänge erfolgt ausschließlich durch den Koch und das Servicepersonal.

5. ESSEN

→ Die Gäste werden vom Personal platziert.

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

6. SERVICE

→ Das Servicepersonal wurde darüber belehrt, Gläser und Tassen nie am Trinkbereich, sondern möglichst weit unten anfassen.

→ Nach dem Abtragen von Tellern und Gläsern hat sich das Servicepersonal die Hände zu waschen bzw. zu desinfizieren.

7. RAUMLUFT

- Die Lüftungsanlage wird während des Kochens und Essens betrieben, da hier durch ein Abzug der Raumluft und Einzug von Frischluft von außengewährleistet ist (Siehe Anlage 2)
- Die Lüftung wird regelmäßig gereinigt
- Außerdem wird der Raum permanent während der Veranstaltung gelüftet.

8. TOILETTEN /SANITÄRRÄUME

- Alle Toiletten sind mit Händedesinfektionsmittel und Flüssigseife ausgestattet.
- Es liegen ausschließlich Einmal-Handtücher zum Abtrocknender Händebereit.
- Die Toiletten-Armaturen inkl. Türklinken werden 2 x pro Veranstaltung gereinigt und desinfiziert.
- Die Desinfektion der Toilettenräume wird mit der Unterschrift des Mitarbeiters protokolliert.

9. SPÜLBEREICH

- Sämtliches Geschirr, Gläser und Kochequipment wird maschinell unter Verwendung von Spülmittel /Tensiden mit Temperaturen von mehr als 60 Gradgereinigt.
- Sämtliches Geschirr, Gläser und Besteck muss vor Wiederverwendung abgetrocknet sein.
- Trockentücher sind häufig zu wechseln und nicht von mehreren Personen zu benutzen.

