

Hygiene-Regeln für unsere Kochkurse

Es darf wieder gekocht werden!

Damit dies reibungslos und unter Einhaltung der vorgeschriebenen Schutzmaßnahmen ablaufen kann, würden wir Sie bitten, sich an folgende Regeln zu halten. So können wir gemeinsam dafür sorgen, dass die Teilnahme am Kochkurs für alle möglichst sicher ist – Danke!

- Achten Sie bitte zu jederzeit auf ausreichende Händehygiene und die Einhaltung der Husten- und Niesetikette.
- Tragen Sie im Innenbereich bitte grundsätzlich einen Mund-Nasen-Schutz. Dies gilt nicht während des gemeinsamen Kochens in der Lehr- und Spülküche sowie im Esszimmer am Sitzplatz.
- Bitte notieren Sie, wer beim Essen wo saß und achten Sie darauf, dass jeder immer am selben Platz sitzt. Nur so ist die vorgeschriebene Rückverfolgbarkeit gewährleistet und es kann auf den Mindestabstand verzichtet werden. Hierfür stellen wir Ihnen eine Liste zur Verfügung.
- Bitte richten Sie ALLE Speisen für jede/n Teilnehmenden grundsätzlich in der Lehrküche auf Tellern an, derzeit ist es leider nicht möglich, Schüsseln, Servierplatten o.ä. zur Selbstbedienung auf den Tisch zu stellen.
- Auch wenn es nicht vorgeschrieben ist, können Sie gerne beim Zubereiten von Speisen Einmal-Handschuhe und Ihren Mund-Nasen-Schutz tragen!
- Geschirr, Besteck, Gläser usw. dürfen nur in der Spülmaschine gespült werden, da hier die erforderlichen Temperaturen erreicht werden. Alle anderen Gegenstände (z.B. Brettchen, scharfe Messer) müssen bei möglichst hohen Temperaturen von Hand gespült werden.
- Sie können – falls in der Spülmaschine noch Platz ist – auch gerne alles (bis auf Gegenstände mit Schneidkanten, also Messer, Hobel etc.) in der Maschine spülen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und gutes Gelingen!