

Hygieneregeln bei Kochkursen:

Bitte unterschrieben und an die vhs zurückschicken

In den Kochkursen gelten die allgemeinen Hygieneregeln der Volkshochschule. Darüber hinaus ist folgendes zu beachten:

Begrüßung: Händeschütteln, Umarmungen sind zu unterlassen. Die Teilnehmenden desinfizieren Ihre Hände im Eingangsbereich und waschen sie gründlich nach Betreten der Küche.

Abstand / Mund-Nasenschutz: Generell gilt das Abstandsgebot von 1,5 Metern. **Da dieser Abstand beim Kochen nicht eingehalten werden kann darf der Mund-Nasenschutz nur zum Essen abgelegt werden.** D.h. ohne Maske kann man nicht am Kurs teilnehmen.

Handhygiene während des Kurses: Gründliche Händehygiene (z. B. nach dem Naseputzen, Husten oder Niesen, nach Kontakt mit Treppengeländern, Türgriffen, Haltegriffen etc., vor und nach dem Essen, vor dem Aufsetzen und nach dem Abnehmen einer Mund-Nasen-Bedeckung, nach dem Toiletten-Gang) durch Händewaschen für 20 –30 Sekunden.

Zuweisung von Plätzen: Jeder Teilnehmer / jede Teilnehmerin bekommt vom Dozenten / von der Dozentin einen festen Platz am Tisch zugewiesen, den nur er/sie z.B. beim Essen benutzt.

Einteilung in Gruppen: Jeder Kochkurs wird in Gruppen eingeteilt (in der Regel in zwei Gruppen). Die Gruppen kochen und verzehren ausschließlich ihre Gerichte. Ein Austausch zwischen den Gruppen findet nicht statt.

Kochutensilien/Materialien: Kochutensilien, Besteck usw. werden ausnahmslos von einer Person benutzt und sollen nicht von anderen Teilnehmer/innen berührt werden. Dazu erhält jeder/jede sein/ihr eigenes Besteckkästchen. Nach der Nutzung versorgt jeder/jede seine/ihre Kochutensilien und Besteck. D.h. man räumt nur seine Kochutensilien, Teller etc. in die Spülmaschine ein bzw. wäscht sie heiß ab.

Eindecken: Das Eindecken übernimmt jeder Teilnehmer / jede Teilnehmerin für sich selbst.

Lüften: Querlüftung: Nach 45 Minuten soll die Küche durchgelüftet werden: Fenster werden dazu mindestens 10 Minuten geöffnet.

Pausenregelung / Toilettengang: Die Pausen werden so getaktet, dass Toilettengänge ohne Schlangenbildung durchgeführt werden können.

Handkontaktflächen reinigen: Zum Ende des Kurses: Alle Handkontaktflächen werden am Ende des Kurses gründlich mit den dazu bereit gestellten Desinfektionsmitteln gereinigt: Tische, benutzte Stühle, die Arbeitsplatten, Tür- Fenster- und Schubladengriffe etc.

Krankheitszeichen: Sollten Sie Krankheitszeichen zeigen oder Kontakt zu Personen gehabt haben, die positiv auf SARS-CoV-2 getestet sind, dürfen Sie den Kurs nicht halten. Bitte informieren Sie die Volkshochschule rechtzeitig.

Bezug: Neben den Vorschriften der Corona-Verordnung der Landesregierung in der jeweils geltenden Fassung werden bei Kochkursen folgende Hygienemaßnahmen beachtet. Diese ergänzen die Auflagen nach den §§ 4 bis 8 CVO, „Hinweise zu den einrichtungsspezifischen Hygieneplänen der Volkshochschulen in Baden-Württemberg“ und der „Corona-Hygienehinweise für Volkshochschulen in Baden-Württemberg“. Die Hygiene-Maßnahmen zum Schutz vor Infektionsketten durch Corona-Viren in Kochkursen an Volkshochschulen ergänzen die erarbeiteten Hygienepläne der Volkshochschule.

Ort, Datum:

Name, Vorname

Unterschrift