

HYGIENE-KONZEPT

Kurkuma Kochschule GbR
Aktueller Stand: 10. Januar 2022

Alle Kochkurse und Workshops finden seit dem 10. Januar 2022 unter dem 2G+ - Zugangskonzept statt.

**Kurkuma Kochschule Eimsbüttel
Methfesselstraße 28 – 20257 Hamburg**

Zielsetzung:

Ziel ist es, das Risiko der Übertragung von COVID-19 Viren über Atemtröpfchen einer infizierten Person Teilnehmenden und Mitarbeitenden zu minimieren bzw. zu vermeiden.

Nach aktuellen Kenntnissen kann eine Infizierung mit dem Virus über Atemtröpfchen (vor allem Husten und Niesen) einer infizierten Person stattfinden. Dies geschieht über direkten Kontakt mit einer infizierten Person, als auch über indirekten Kontakt (das Berühren kontaminierter Oberflächen und dann anschließend das weitere Berühren der eigenen Schleimhäute).

Für den Schutz unserer Gäste und Mitarbeiter/innen ergreifen wir die folgenden empfohlenen Präventionsmaßnahmen:

1. Die Teilnehmende müssen bei Anmeldung digital bestätigen, dass sie geimpft oder genesen sind. Zudem werden die Teilnehmende vorab darüber informiert, dass dies vor Betreten der Kochschule digital überprüft wird und zum Nachweis ein Lichtbildausweis erforderlich ist.
2. Zutrittsverbot bei Krankheitssymptomen!
3. Vor Betreten der Kochschule wird der Impfstatus digital via CovPass-Check und einem Lichtbildausweis überprüft. Sollte jemand nicht gebooster sein, muss ein aktueller offizieller Antigen-Schnelltest vorgelegt werden.
4. Anschließend müssen sich die Gäste via Luca App über einen QR-Code einchecken, dazu hängt am Eingang der Kochschule der nötige QR-Code. Alternativ kann das Einchecken handschriftlich erfolgen
5. Bitte kein Händeschütteln oder Umarmen.
6. Jeder Teilnehmende muss sich vor Betreten der Kochschule die Hände gründlich reinigen und desinfizieren.
7. Alle Teilnehmenden gehen mit Maske zur Garderobe und nehmen dann am Tisch Platz. Dort darf die Maske abgenommen werden. Sobald die Gäste ihren Platz verlassen, muss die medizinische oder FFP2-Maske wieder aufgesetzt werden.
8. Nach Einführung in die Inhalte des Kochkurses und vor dem Beginn des Kochens müssen sich die TeilnehmerInnen gründlich ihre Hände waschen und mit Einweg-Papierhandtücher trocknen. Zusätzlich stehen dauerhaft Einweg-Handschuhe und Desinfektionsmittel zur Verfügung.
9. Der Koch oder die Köchin, die Servicebegleitung und die Teilnehmenden tragen während des Kochens eine medizinische oder FFP2-Maske.
10. Menschenansammlungen am Herd sind zu vermeiden.

11. Während der Kochkurse und Veranstaltungen wird zwischendurch gründlich gelüftet (Stoßlüftung durch Öffnen der Türen).
12. Husten oder Niesen erfolgt in die Armbeuge (Einhalten der „Niesetikette“).
13. Die Tische bzw. Sitzplätze sind so gestellt bzw. angeordnet, dass der Mindestabstand den aktuell geltenden Abstandsregeln entspricht.
14. Nach jedem Kochkurs werden die Tisch- und Stuhloberflächen, Arbeitsflächen sowie die WC-Anlagen hygienisch gereinigt.
15. Der Abwasch erfolgt über eine professionelle Gastro-Geschirrspülmaschine, die dem Standard HACCP entspricht. Durch die garantierte Nachspühltemperatur von 85°C ist die Hygiene und Lebensmittelsicherheit sichergestellt. Sie erfüllen damit die hohen Standards im Gastgewerbe.
16. Die Trocken- und Reinigungstücher werden nach jeder Benutzung bei 90° gewaschen.
17. In den Toiletten sind Seifen- und Desinfektionsspender sowie Stoffhandtücher zur einmaligen Nutzung vorhanden.
18. **Alle Mitarbeitenden sind vollständig geimpft** und wurden über die Hygiene-Standards zur Eindämmung von Covid-19 und die Einhaltung aller erforderlichen Abläufe aufgeklärt und eingearbeitet. Dazu gehört ebenfalls der Standard für Hygiene-Abläufe in einer Kochschule. Alle Mitarbeitenden kommen mit einem aktuellen Antigen-Schnelltest zur Arbeit.