

Hygiene-Konzept für Veranstaltungen in unserer Lehrküche

Grundlage:

Betriebliches Schutzkonzept für Gäste + Personal
- der Seminarzentrum fünfseenblick GmbH (FSB)

Raumgröße der Lehrküche:	120 m ²
Nebenträume (Geschirr, Lebensmittellager):	21 m ²
Maximal zulässige Personenzahl bei 3 m ² pro Person:	24 Personen
Maximale Personenzahl gemäß Veranstalter:	18 Personen

Allgemeine Hygienemaßnahmen:

- Handwasch- und Desinfektionspflicht vor Betreten der Lehrküche
- Tragen von medizinischen Mund-Nase-Masken ist Pflicht
- Abstandsregel einhalten: mindestens 1,5 m

Zusätzliche Lehrküchen-Hygiene-Maßnahmen:

1. Durchführung von Lehrküchenveranstaltungen nur durch hygienegeschultes Fachpersonal wie Diätassistentinnen, Oecotropholog*innen, Köch*innen
2. Arbeiten der Seminarteilnehmer*innen in den Kochkojen: Tragen von Einmal-Handschuhen
3. Arbeiten in der Kochkoje bitte auch mit medizinischer Mund-Nase-Maske
4. Kochpräsentationen: Herstellen nur erhitzter Speisen und Backwaren
5. Kostprobenausgabe durch die Teilnehmer*innen: nur von erhitzten Speisen, jeweils mit separatem Besteck
6. Das Fachpersonal darf zur Kochpräsentation und -ausgabe auch nicht erhitze Speisen integrieren, es achtet dabei verstärkt auf die Hygienevorschriften
7. Professionelle Geschirr-Reinigung mittels der Spülmaschine der angegliederten Zentralküche durch Fachpersonal, professionelle Oberflächenreinigung in der Lehrküche ebenso über Fachpersonal

gez. Geschäftsführung Seminarzentrum fünfseenblick,
Stand 27.03.2021, LS