

Hygieneplan-Corona für das Weiterbildungszentrum Ingelheim gGmbH – Zusatz Lehrküchenveranstaltungen

Diese Anlage ist als Zusatz zur jeweils geltenden Fassung des Hygienekonzeptes des WBZ Ingelheim anzusehen. Die getroffenen Regelungen gelten ab sofort zusätzlich zu den allgemeinen Regelungen für den jeweils betroffenen Bereich.

Für alle Kurse und Veranstaltungen, die jegliche Art der Nahrungszubereitung in der Lehrküche des WBZ beinhalten, gelten folgende Regelungen:

- Während des gesamten Kurses ist, wenn möglich, ein Mindestabstand von 1,50 Meter einzuhalten. Sofern dies zeitweilig nicht möglich ist, ist bei Unterschreitung des Mindestabstandes ein Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
- Zur Einhaltung der Abstandsregelungen wurde die Maximal-Teilnehmendenzahl pro Kurs auf 8 Personen begrenzt (zzgl. Kursleitender). An jeder Kochinsel können 2 Personen unter Einhaltung der Abstandsregelung gleichzeitig arbeiten.
- Im Speiseraum stehen 5 Tische bereit, an denen jeweils 2 Personen essen können.
- Alle Personen waschen und desinfizieren sich vor Beginn der Arbeit mit Lebensmitteln die Hände.
- Unnötige Gänge in der Lehrküche sind zu vermeiden, um Begegnungsmöglichkeiten zu minimieren.
- Bei Spülvorgängen muss gewährleistet sein, dass die vorgegebene Temperatur von 60° Grad erreicht wird, um eine sichere Reinigung der Küchenutensilien vorzunehmen. Für Spülvorgänge sind vornehmlich die Spülmaschinen zu nutzen.
- Bei der Benutzung der Arbeitsmittel müssen diese nach Gebrauch gereinigt werden.
- Die Kursleitung portioniert die Lebensmittel und Gewürze, soweit möglich, vor und stellt diese an den entsprechenden Kochinseln bereit, an denen sie benötigt werden.
- Die fertigen Speisen können entweder portioniert direkt auf die Tische verteilt werden oder als Buffet angerichtet werden. Bei Wahl der Buffet-Form ist ebenfalls auf den Mindestabstand bei Verteilung der Speisen zu achten.