

Hygieneschutzkonzept für Kochkurse

(als Ergänzung zum Hygieneschutzkonzept der FBS Wuppertal)

Grundlage für die Durchführung der Kurse ist das Hygienekonzept der FBS Wuppertal (Anlage 1) in seiner jeweils gültigen Fassung. Dieses wird mit den Referent/innen vor der ersten Kursstunde im Detail besprochen.

Ergänzend zum vorliegenden Hygienekonzept der FBS Wuppertal sind bei der Durchführung der Kochkurse weitere Aspekte zu beachten (zur Transparenz für die Teilnehmenden → Veröffentlichung auf unserer Homepage!), die im Folgenden erörtert werden.

Aufgrund der Allgemeinverfügung der Stadt Wuppertal vom 15.10.2020 besteht in der gesamten Familienbildungsstätte und in allen Kursen (auch am festen Platz!) nun durchgängig die Pflicht zum Tragen einer Alltagsmaske. In den Kochkursen kann die Maske nur beim Verzehr der Speisen abgenommen werden.

1. Räumlichen Gegebenheiten

- Raumgröße der Lehrküche: 41,7 m² (siehe Anlage 2, Raumskizze Lehrküche)
- Raumgröße des Speiseraumes: 30,8 m²
- Die Lehrküche ist mit einer **Abluftanlage** ausgestattet, die für den Zeitraum des Kurses dauerhaft angestellt wird. Zudem wird regelmäßig (mindestens alle 30 Minuten) stoßgelüftet. Ein Fenster sollte immer gekippt sein.
- Die Lehrküche verfügt über **zwei Zugänge**, sodass Gegenverkehr in engen Flurbereichen vermieden wird: Der Zugang rechts zum Speiseraum wird als Eingang definiert, der Zugang links zur Lehrküche wird als Ausgang definiert.
- Am Eingang befindet sich ein **Desinfektionsspender**. In der Lehrküche sowie auf den Toiletten sind ausreichend Seife und Einmalhandtücher vorhanden.
- **Die Küche verfügt über vier Kochinseln**. Diese werden farblich markiert (rot, blau, gelb, grün). Jeweils zwei TN (idealerweise aus einem Haushalt oder TN, die grds. Kontakt miteinander haben) werden einer Kochinsel fest zugeordnet. **Somit ergibt sich eine maximale Teilnehmerzahl von 8 Personen. Die Zuordnung wird mittels Sitzplan dokumentiert.**
- **Die Verkostung erfolgt im Speiseraum auf Abstand**. TN aus einem Haushalt/ die grds. Kontakt miteinander haben, können auch ohne Abstand zu zweit an einem Tisch sitzen. **Auch hier wird die Sitzordnung mittels Sitzplan dokumentiert.**

2. Kochen/ Zubereitung und Verzehr der Speisen

- Soweit möglich sollten die **Zutaten für die einzelnen Speisen schon vor Kursbeginn durch den Referenten auf die jeweiligen Kochinseln verteilt** werden, um so die TN-Wege zu reduzieren. Sofern dies nicht möglich ist, da z.B. eine Zutat anteilig für mehrere Speisen benötigt wird, bietet es sich an eine **„zentrale Lebensmittelausgabe“** durch den Referenten zu installieren.
- Trotz Corona sollen die Ziele des Kochkurses (Erlernen der Zubereitung verschiedener Speisen, Vielfalt mehrerer Gerichte erleben und Austausch untereinander/ gemeinschaftliches Kocherlebnis) erreicht werden können. **Daher kocht jede Gruppe aus einer Auswahl an Rezepten 1-2 Rezepte (je nach Aufwand und Schwierigkeitsgrad).**
 - **Kalte Speisen werden an der jeweiligen Kochinsel auf Einzelportionen verteilt.** Dazu steht die entsprechende Anzahl an Tellern/ Schüsseln an der Kochinsel bereit. Die TN des Kurses holen sich ihre Portionen selbst an der jeweiligen Kochinsel ab und nehmen diese mit an den Essplatz im Speiseraum.
 - **Warme Speisen werden durch den/die Referent/in in den Speiseraum an einen zentralen Verteilertisch gebracht.** Er/Sie verteilt die Gerichte auf Einzelportionen und gibt Sie den einzelnen Teilnehmern, die bereits an ihrem Platz sitzen. Dazu steht die entsprechende Anzahl an Tellern/ Schüsseln am Verteilertisch bereit.
- **Weitere Rezeptideen für zu Hause** können mitgegeben werden, da mit 8 TN weniger Rezepte gekocht werden können, als mit 10 oder 12 TN.

3. Persönliche Hygiene

- Die Teilnahme am Kurs ist TN nur gestattet, die gesund sind und insb. keinerlei Anzeichen einer Erkältungskrankheit haben.
- Zur Begrüßung werden keine Hände geschüttelt. Die allgemein gültige Niesetikette wird eingehalten.
- Zu Beginn und während des Kochens sollen alle Teilnehmenden sich **häufig und gründlich am Handwaschbecken die Hände waschen.**
- Es wird gebeten, eine **Schürze** anzuziehen.
- **Einmalhandschuhe** werden optional von der FBS zur Verfügung gestellt (Keine Verpflichtung, da auf gründliches Händewaschen und –desinfizieren geachtet wird!)
- **Ein geeigneter Mund-/Nasenschutz ist von jedem Teilnehmer selbst mitzubringen.** Einmal-Masken sind als Reserve in der Lehrküche vorhanden (abgeschlossener Schrank links neben dem Eingang).
- **Beim Wechsel zwischen Küche und Speiseraum ist auf ausreichenden Abstand zu achten.**

- **Servierschüsseln oder –platten für den gemeinschaftlichen Gebrauch können nicht verwendet werden.**
- **Getränke bringen die TN für den eigenen Gebrauch selber mit** und stellen sie an ihrem Essplatz ab.
- Das Aufräumen des Geschirrs in der Kochinsel und am Tisch wird von jeder Gruppe erledigt. **Die Kochutensilien (Töpfe, Schneidebretter, Messer, etc.) werden per Hand gereinigt. Das Essgeschirr wird in der Spülmaschine bei mindestens 60 Grad heiß gereinigt (Auf Abstand beim Einräumen der Spülmaschine achten!).**

4. Raumhygiene

- Am Eingang der Lehrküche steht ein Handdesinfektionsspender, das Hygieneschutzkonzept hängt und liegt aus.
- Zur Begrüßung werden die TN gebeten, sich im Speiseraum an ihre Sitzplätze zu begeben. **Dort informiert der/die Referent/in alle TN über das Hygieneschutzkonzept und den Kursablauf.**
- Die Garderobe der TN wird am Platz über den Stuhl gehängt.
- Die **Entlüftungsanlage** bleibt während des gesamten Kursbetriebes eingeschaltet. Zusätzlich bleibt **mindestens ein Fenster gekippt.**
- **Die Fenster werden jede halbe Stunde geöffnet** und der Raum gut gelüftet.
- **Die Räume werden nach Benutzung vom Reinigungspersonal der FBS gründlich gereinigt**, sodass die darauffolgende Veranstaltung den Raum in einem hygienisch einwandfreien Zustand vorfindet.

5. Materialhygiene

- Jede Kochinsel ist mit ausreichendem Kochgeschirr bestückt. **Es erfolgt kein Austausch von Utensilien unter den Gruppen/ Kochinseln.**
- Der/ Die Referent/in stellt im Vorfeld für jede Gruppe die **benötigten Portionsschalen bzw. -schüsseln** bereit.
- **Die Kochutensilien (Töpfe, Schüsseln, Schneidebretter, Messer, etc.) werden per Hand heiß gespült. Das Essgeschirr wird in der Spülmaschine mit mindestens 60 Grad heiß gereinigt (Auf Abstand beim Einräumen der Spülmaschine achten!).**
- **Nach jeder Veranstaltung erfolgt eine intensive Kontrolle des Koch- und Essgeschirrs durch das Reinigungsteam und/ oder die verantwortliche HPM.**

Kursablauf:

- Zusätzliche Vorarbeiten des/der Referent/In (Lebensmittel und Portionsgeschirr zuteilen)
- Begrüßung der TN am Eingang mit Bitte um Händedesinfektion
- Begrüßungsrunde in Speiseraum
- **Vorstellen des Hygienekonzeptes, insbesondere Hinweis auf Maskenpflicht und Abstandsgebot**
- Vorstellen des Kursablaufs und des Kochens
- Vorstellen der Rezepte
- Theorieteil
- Aufteilung der Gruppen an die Arbeitsplätze mit Bitte um Anlegen einer Schürze und gründlichem Händewaschen, Einmalhandschuhe zur optionalen Nutzung anbieten.
- Der/ Die Referent/in dokumentiert die Gruppeneinteilung auf die Kochinseln und die Platzbelegung im Speiseraum auf der Teilnehmerliste/ dem ergänzenden Sitzplan.
- Nochmalige Bitte um Einhalten der Abstands- und Hygieneregeln, kein Austausch von Kochgeschirr unter den Kochinseln
- Gemeinsames Kochen
- Verteilen der zubereiteten Gerichte auf Einzelportionen
- Gemeinsame Mahlzeit im Speiseraum mit Abstand und Einzelportionen, keine Verwendung von Schüsseln oder Servierplatten.
- Aufräumen mit Bitte um gründliche Reinigung des benutzten Geschirrs.
- Abschlussrunde im Speiseraum (**auf Abstand beim Verlassen achten!**)