

Hygienekonzept der Kochschule Düsseldorf Sven Strenger GmbH

(Stand 11.04.2022)

Bei uns gilt Testpflicht (auch für Geboosterte)

Die Teilnahme an unseren Kochkursen ist nur **mit negativem Bürgertest** gestattet.

Jeder Teilnehmer*in muss einen max. 24h alten negativen Schnelltest von einer offiziellen Teststelle (alternativ einen max. 48h alten negativen PCR Test) sowie ein gültiges Ausweisdokument vorweisen.

Personen mit Erkältungssymptomen (Husten, Fieber etc.) sind von unseren Kochkursen ausgeschlossen. Wir behalten uns vor stichprobenhalber Temperaturmessungen durchzuführen.

Es besteht keine Maskenpflicht mehr, wir empfehlen jedoch während des Kochvorgangs eine Maske zu tragen, auch unser Personal trägt diese freiwillig. Wir weisen Ihnen Ihren Tisch und Sitzplatz zu.

Wir achten beim Tisch decken auf maximale Hygiene, alle Kochutensilien werden von uns bei maximaler Temperatur, mindestens jedoch 60°C, gereinigt

Vor dem Beginn des Kochens müssen die Hände gründlich gewaschen und desinfiziert werden. Handdesinfektionsmittel stehen an den Eingängen, sowie den WC und an 2 weiteren ausgewiesenen Handwaschplätzen bereit.

Wir verzichten auf Händeschütteln zur Begrüßung und Verabschiedung

Halten Sie während Gesprächen bitte den Mindestabstand ein - Husten und Niesen muss in die Armbeuge erfolgen

Nach jedem Kochkurs werden alle Arbeitsflächen und Materialien gereinigt und desinfiziert, dies gilt auch für Tische, Stühle und die Toilettenanlagen

Alle Mitarbeiter sind vollständig geimpft und führen täglich einen Schnelltest durch.