

Hygienekonzept der Kochschule Düsseldorf Sven Strenger GmbH (ab 01.07.2022)

Es besteht keine Testpflicht mehr, wir empfehlen aber am Kurstag die Durchführung mindestens eines Schnelltests, zur Sicherheit aller Teilnehmer des Kurses. Wir sind weiterhin jeden Tag frisch für Sie getestet und würden uns freuen, wenn auch Sie sich testen.

Es besteht keine Maskenpflicht mehr.

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

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.

Düsseldorf, den 24.06.2022