

Hygienekonzept der Kochschule Düsseldorf (Stand 19.11.2021)

- Bitte betreten Sie die Kochschule nur einzeln.
- Desinfizieren Sie Ihre Hände nach dem Aufhängen der Garderobe
- Bitte beachten Sie, dass die Teilnahme an unseren Kochkursen/ Veranstaltungen bei einer Hospitalisierungsrate von 3 nur für vollständig Geimpfte (14 Tage nach der 2. Impfung) oder Genesene (ab 28. Tag nach der Positivtestung bis maximal 6 Monate danach) möglich ist, also **2G**. Bei einer Hospitalisierungsrate von 6 muss zusätzlich ein negativer Bürgertest (maximal 24 Stunden alt) vorgelegt werden., also **2G+**. Ab einer Hospitalisierungsrate von 9 greifen weitere Maßnahmen. Informationen zu der tagesaktuellen Rate entnehmen Sie bitte selbst der Presse. Wir sind verpflichtet alle Zertifikate zu prüfen, bitte halten Sie zum Abgleich Ihren Personalausweis bereit.

Personen mit Erkältungssymptomen (Husten, Fieber usw) sowie Ungeimpfte sind von der Teilnahme an unseren Kochkursen und Veranstaltungen ausgeschlossen.

Bitte tragen Sie sich in die Anwesenheitsliste ein (dient der Nachverfolgung von möglichen Infektionsketten- für Ihr Verständnis vielen Dank!)

- Wir weisen Ihnen Ihren Tisch und Sitzplatz sowie Ihren Arbeitsplatz zu
- Wir achten beim Tischdecken 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.

Wir freuen uns über das freiwillige Tragen eines Mundschutzes während des Kochens

- 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 und Stühle und die Toilettenanlagen
- Wir tragen Mundschutz und sind geimpft und getestet.

