

Hygienekonzept der Kochschule Düsseldorf (Stand 22.08.2021)

- 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 nur mit negativem Bürgertest (maximal 48 Stunden alt) bzw für vollständig Geimpfte (14 Tage nach der 2. Impfung) oder Genesene (ab 28. Tag nach der Positivtestung bis maximal 6 Monate danach) möglich ist. Dies ist mit einem Schriftstück sowie Ihrem Personalausweis zum Abgleich nachzuweisen.
- Nennen Sie dem Servicemitarbeiter bitte Ihren Namen und ergänzen die Anwesenheitsliste um Ihre persönlichen Daten (dient der Nachverfolgung von möglichen Infektionsketten- für Ihr Verständnis vielen Dank!)
- Wir weisen Ihnen Ihren Tisch und Sitzplatz zu
- Wir achten beim Tischdecken auf maximale Hygiene
- 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 weisen Ihnen Ihren Arbeitsplatz zu
- Alle Kochutensilien werden von uns bei maximaler Temperatur, mindestens jedoch 60°C, gereinigt
- Wir verzichten auf Händeschütteln zur Begrüßung und Verabschiedung
- Während Gesprächen halten wir 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
- Die Toilettenanlagen werden ebenfalls gereinigt und desinfiziert
- Wir tragen Mundschutz und sind getestet/geimpft

Wir dokumentieren unsere Maßnahmen

Wir bringen uns und unsere Maßnahmen regelmäßig auf den neuesten Stand

WIR STEHEN FÜR FRAGEN GERNE ZUR VERFÜGUNG