

AggerEnergie – Hygienekonzept Kochkurse

Stand: 21.11.2021

Gemäß der Verordnung zum Schutz vor Neuinfizierungen mit dem Coronavirus SARS-CoV-2 (Coronaschutzverordnung — CoronaSchVO) vom 01.10.2021 hat die AggerEnergie für ihre Kochkurse ein Hygienekonzept erstellt.

Es wurde in Anlehnung an vergleichbare Kochveranstaltungen der VHS Gummersbach und den internen Hygieneregeln der AggerEnergie erarbeitet.

Es wird regelmäßig überprüft und der aktuellen Schutzverordnung angepasst.

1. Verantwortlichkeit für das Hygienekonzept

AggerEnergie GmbH

Vera Zielberg

Alexander-Fleming-Str. 2, 51643 Gummersbach

Tel.: 02261 3003-120

Die Mitarbeiter/innen der AggerEnergie, die Kursleitung und die Teilnehmenden werden in die Hygienemaßnahmen unterwiesen, die zwingende Einhaltung dieser steht an oberster Stelle.

2. 2-G-Regel

Die Kursteilnahme ist nur mit einem 2-G-Nachweis möglich:

- vollständig Geimpft oder Genesen,

3. Anwesenheitslisten zur Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit

Die Anwesenheitslisten in den Kursen werden von der Kursleitung bei jedem Termin ausgelegt.

In den Kursen sind die Teilnehmenden aufgefordert, sich ordnungsgemäß immer in die Anwesenheitslisten einzutragen (Name, Adresse, Telefonnummer, Vorlage 2-G-Nachweis).

Die Listen werden mindestens für den Zeitraum von vier Wochen nach dem Kurs aufbewahrt.

4. Maskenpflicht

Beim Betreten der AggerEnergie ist eine medizinische Mund-Nasen-Bedeckung zu tragen.

Personen ohne eine Mund-Nasen-Bedeckung erhalten keinen Zutritt zum Gebäude. In allen Situationen, z. B. auf dem Weg zum Kochstudio, auf Wegen im Kochstudio, beim Verlassen des Kochstudios muss eine Mund-Nasen-Bedeckung getragen werden. Beim Kochen und Essen am Platz darf die Maske entfernt werden.

5. Abstand

Alle Personen sind angehalten, mindestens 1,50 m Abstand voneinander zu halten.

Berührungen, Händeschütteln oder Umarmungen sind in jedem Fall zu unterlassen.

Pro Kochkoje dürfen 2 Personen kochen, drei Personen sind nur gestattet, wenn sie zu einem Haushalt gehören. Arbeitsmaterial und Lebensmittel werden vor Kursbeginn seitens der Kursleitung in den Kojen verteilt. Alle Speisen werden auf Tellern angerichtet.

4. Desinfektion von Händen, Flächen und Materialien

Alle Beteiligten sind angehalten, sich regelmäßig und gründlich mit Wasser und Seife die Hände zu waschen. Alternativ können die Hände mit zur Verfügung stehenden Handdesinfektionsmitteln desinfiziert werden.

Besonders vor oder beim Betreten des Kochstudios sind Hände unbedingt zu waschen oder zu desinfizieren. Die Räume sind mit Hand- und Flächendesinfektionsmitteln und Papiertüchern ausgestattet um Hände, genutzte Gerätschaften, Mobiliar und Tische vor und nach dem Gebrauch zu desinfizieren.

5. Regelmäßiges Lüften

Die Räumlichkeiten werden regelmäßig gelüftet. Die Kursleitung und die Teilnehmenden sind angewiesen, den Raum vor der Nutzung und in den Pausen mindestens 10 Minuten zu lüften. Eine Lüftung während des Kochkurses ist nach Möglichkeiten empfehlenswert.

6. Reinigung der Räumlichkeiten

Die Reinigung der Räumlichkeiten erfolgt vor und nach dem Kochkurs. Im regulären Kursbetrieb wird empfohlen, genutzte Gerätschaften und genutztes Mobiliar wie Tische, Türklinken, Fenstergriffe vor und nach dem Gebrauch zu desinfizieren.

7. Bei Krankheitssymptomen

Alle Beteiligten mit Krankheitssymptomen (z. B. Fieber, trockenem Husten, Atemproblemen, Verlust von Geschmacks- oder Geruchssinn, Halsschmerzen oder Gliederschmerzen) oder mit einem positiven Covid-19-Test dürfen die AggerEnergie nicht betreten und sind aufgerufen, zu Hause zu bleiben. Die Kursleitung ist befugt, Teilnehmenden den Zugang zum Kurs zu verwehren und nach Hause zu schicken und ggf. den Unterricht abubrechen.