

Liebe Kochinteressierte & Kochkursteilnehmer*innen

Wir freuen uns sehr, dass wir unsere beliebten Kochkurse in Annas Küche wieder anbieten können. Neben den allgemein gültigen Hygienemaßnahmen von 3G bitten wir um Berücksichtigung ergänzender Regeln:

- Küche und Essraum werden regelmäßig gelüftet.
- Wenn Sie sich im Raum bewegen, ist ein Mund-Nase-Schutz zu tragen. Am Arbeitsplatz und am Essplatz kann der Mund-Nase-Schutz abgelegt werden.
- Handhygiene ist obligatorisch. Handseife und Einwegpapier befinden sich am Handwaschbecken.
- Bitte tragen Sie eine Schürze (vorrätig) und nach Möglichkeit enganliegende, gut waschbare Baumwollbekleidung.
- Einweghandschuhe können genutzt werden.
- Bitte berücksichtigen Sie Arbeitsplatzhygiene bei der Vor- und Zubereitung von Speisen und räumen Sie Abfall direkt in die vorgesehenen Behältnisse.
- Saubere Tücher und Reinigungsmittel stehen bereit.
- Die Fleisch- und Fischzubereitung (schwarze Schneidebretter) ist von der Gemüsezubereitung (weiße Schneidebretter) zu trennen.
- Achten Sie beim Abschmecken auf die Nutzung sauberer Kostlöffel.
- Alles Kochequipment wird in der Spülmaschine bei 60°C gereinigt.
- Fertige, durchgegartete Speisen servieren die Kursleitenden am Tisch.
- Speisen und Getränke sollen ausschließlich am Esstisch verzehrt werden.
- Alles verwendete Geschirr (Ausnahme der Wein- und Sektgläser) sowie alle Kochutensilien bitte in der Spülmaschine bei mind. 60 °C reinigen.
- Alle Arbeitsflächen werden am Ende jedes Kochkurses flächendesinfiziert.
- Benutzte Spül- und Abtrockentücher und Schürzen zum Trocknen aufhängen. Sie werden nach jedem Kurs gewaschen.

Verbindlichen Dank.