

# **Schutz- und Hygienekonzept**

der Kochschule der Goldhahn und Sampson GmbH  
zum Schutz der Mitarbeiter und Gäste vor einer Corona-Infektion

**GOLDHAHN  
UND  
SAMPSON**

**Standort:** Wilmersdorfer Str. 102/103, 10629 Berlin

**Erstellungsdatum:** 30.6.2020

**Verantwortlich:** Andreas Klöckner, Sascha Rimkus und Thomas Goldhahn /  
Geschäftsführer

**Kontakt:** [kochkurs@goldhahnundsampson.de](mailto:kochkurs@goldhahnundsampson.de)

## **Allgemein**

- Das Personal wurde über das nachstehende Hygienekonzept und die Symptomatik bei COVID19 belehrt. Die Belehrung wurde dokumentiert, siehe Anlage.
- Alle Maßnahmen und Verhaltensregeln sind schriftlich fixiert und liegen jederzeit zur Einsicht aus.
- Während jedes Kurses ist eine Person benannt, die im Falle von Kontrollen und bei Nachfragen von Gästen Auskunft geben kann.
- Alle Personen mit einer Symptomatik, die auf eine Erkrankung an Covid-19 hindeutet (z.B. Fieber, Halsschmerzen, Husten) werden aus der Kochschule verwiesen, dies gilt für die Mitarbeiter und die Gäste gleichermaßen.
- Das Hygienekonzept ist auf der Webseite zur Einsicht für alle Kochkursteilnehmer öffentlich verfügbar.
- Kochlehrer und Kochschulassistenten haben während der gesamten Veranstaltung einen Mund- und Nasenschutz zu tragen.
- Für Kochkursteilnehmer besteht während des Kochens ebenfalls die Pflicht zum Tragen des Mund- und Nasenschutzes, zum Essen kann der Mundschutz abgelegt werden.
- Zum Essen wird neben dem Essraum auch das Bücherzimmer, sowie ein Teilbereich des Ladengeschäfts genutzt, um so den Abstand zwischen den einzelnen Tisch zu vergrößern.
- Maximal können 16 Personen an einem Kochkurs teilnehmen.
- Hust- und Niesetikette sind einzuhalten.
- Alle Teilnehmer werden bei der Buchung mit Namen, Adresse und Kontaktdaten erfasst. Die Daten werden entsprechend der Datenschutzrichtlinie genutzt und geschützt.

## **Personal**

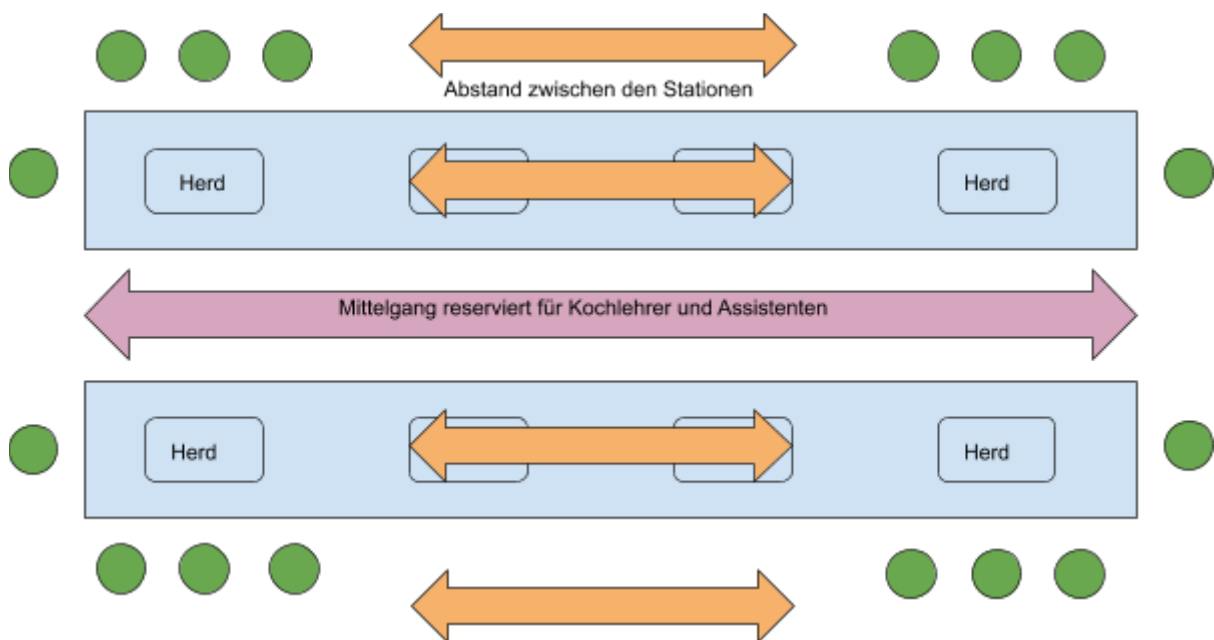
- alle Kochlehrer und Kochkursassistenten bestätigen vor Antritt ihrer Schicht, dass sie keine Symptome aufweisen.
- Für das Personal steht ausreichend Schutzausrüstung (z.B. Mund-Nasen-Schutz, Handschuhe, Desinfektionsmittel) zur Verfügung.

## **Eintritt in die Kochschule**

- Vor dem Eintritt in die Kochschule werden die Teilnehmer mit Hinweisschildern über die Schutz- und Hygienebestimmungen belehrt.
- Vor dem Eintritt in das Ladengeschäft und somit auch in die Kochschule ist ein Mund- und Nasenschutz anzulegen.
- Beim Eintritt in die Kochschule hat sich jeder Person die Hände zu desinfizieren. Desinfektionsmittel steht im Eingangsbereich bereit.
- Der Mindestabstand von 1,5 Metern zu den anderen Teilnehmern, sowie dem Kochlehrer und den Assistenten ist grundsätzlich zu jeder Zeit einzuhalten.
- Nach dem Eintreffen werden die Teilnehmer von den Assistenten eingeeckelt, Namen und Kontaktdaten werden abgeglichen und im Anschluss werden die Teilnehmer an ihre Kochstation geleitet.

## Kochen

- Arbeitsflächen werden kurz vor Beginn des Kurses desinfiziert.
- Vor Beginn des Kochkurses werden die Teilnehmer zu den allgemeingültigen und den besonderen Hygienevorschriften zur Vermeidung von Infektionen mit dem Corona-Virus belehrt.
- Alle Teilnehmer waschen sich vor dem Kochen gründlich die Hände, dies gilt schon immer für alle Kochkurse seit Eröffnung der Kochschule 2007.
- Die Teilnehmer kochen in einzelnen Gruppen an vier Stationen. Die Gruppen der einzelnen Stationen setzen sich wie folgt zusammen:
  - aus nur einer Person, wenn diese die Station allein gebucht hat
  - aus 2-4 Personen aus dem selben Haushalt
  - aus 2-4 Personen aus zwei Haushalten, die miteinander bekannt sind
- Die Kochstationen werden unter Berücksichtigung des Mindestabstandes von 1,5 Metern eingerichtet (siehe Zeichnung).
- Die beiden mittleren Herde bleiben frei.
- Der Mittelgang ist reserviert für Kochlehrer und Assistenten.
- Die Spülbecken dürfen im Wechsel von Stationen verwendet werden, jedoch nicht gleichzeitig.



- Jede Station erhält die Rezepte in Papierform. Nach dem Kochen werden die Rezepte vernichtet.
- Bei Gerichten, die roh verzehrt werden (z.B. Salate), erfolgt das Abschmecken, Anrichten und Servieren ausschließlich durch den Kochlehrer bzw. die Kochkursassistenten oder aber, die Teilnehmer essen jeweils nur von den Gerichten, die von ihnen selbst zubereitet wurden.

## **Essen**

- Die Teilnehmer der einzelnen Stationen werden entsprechend an vier separaten Tischen platziert. Maximal vier Personen sitzen an einem Tisch.
- Die Tische werden mit entsprechendem Abstand im Essraum, sowie ggf. dem Bücherzimmer und vor dem Gewürzregal aufgebaut.
- Jeder Tisch wird entsprechend mit Getränken zur Selbstbedienung bestückt.

## **Service und Spülen**

- Die Assistenten spülen, wenn nötig, an der Spüle am Tresen, während der Kurs läuft. Bevor die Teilnehmer die Küche betreten bzw. sobald die Teilnehmer die Küche verlassen haben, darf an der Spülstation in der Küche gespült werden.
- Jede Kochstation wird mit einer eigenen kleinen "Bar" mit Wasser, Limo und ggf. Bier/Wein sowie Gläsern zur Selbstbedienung ausgestattet.
- Beim Abräumen von Gläsern achten die Assistenten darauf, diese nicht am Trinkbereich anzufassen.
- Nach dem Kontakt mit Tellern, Gläsern sowie Kochtöpfen etc. waschen sich die Assistenten gründlich die Hände oder desinfizieren sie.
- Geschirr, Besteck, Gläser und Kochgeschirr sowie Equipment wird maschinell unter Verwendung von Spülmittel (Tensiden) und mit Temperaturen von mehr als 60 Grad gereinigt.
- Nach der Reinigung wird sämtliches Geschirr und Besteck gründlich abgetrocknet.
- Trockentücher werden häufig gewechselt und nicht von mehreren Personen verwendet.

## **Raumluft**

- Die Lüftungsanlage wird während des Kochens und Essens betrieben, da hierdurch ein Abzug der Raumluft und ein Einzug von Frischluft von außen gewährleistet ist.
- Zusätzlich wird während des Kochens und Essens mehrfach gelüftet. Je nach Wetterlage können die Fenster im Essbereich der Kochschule auch während des gesamten Kochvorgangs bzw. bis 21 Uhr geöffnet bleiben.

## **Toiletten**

- Alle Toiletten sind mit Händedesinfektionsmittel, Flüssigseife sowie Papierhandtüchern ausgestattet.
- Die Toiletten-Armaturen und Türklinken werden vor und während der Veranstaltung stündlich gereinigt und desinfiziert
- Die Desinfektion wird per Protokoll von den Mitarbeitern dokumentiert.





