

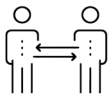
Hygienebestimmungen für Veranstaltungen

Geltungsort:



Das Betreten mit Erkältungssymptomen oder bei einem engen Kontakt mit einer mit Corona infizierten Person ist nicht möglich.

Dieser Raum hat eine Größe von circa _____ m².
Es sind maximal _____ Personen zugelassen.



In jeder Situation werden 1,5 Meter Abstand eingehalten.

Das gemeinsame Kochen mit Kindern oder Jugendlichen einer Gruppe ist zulässig.

Die Speisen, werden unter strengen hygienischen Auflagen zubereitet. In der Küche sowie beim Servieren muss ein Mund-Nasen-Schutz getragen werden.

Getränke werden idealerweise in Portionsflaschen ausgeteilt.

Beim Servieren von Speisen ist darauf zu achten, dass keine Warteschlangen entstehen. Es wird empfohlen ein Buffet mit Service zu organisieren, damit kein Vorlegebesteck von Kindern und Jugendlichen angefasst wird.

Nach der Nutzung werden Gläser, Ess- und Kochgeschirr bei mindestens 60 Grad gereinigt.

Jede Gruppe muss eigenes frisches Spülwasser nutzen.

Es werden täglich frische, bei 60 Grad gewaschene Geschirrhandtücher verwendet.



Es besteht die Möglichkeit sich die Hände zu waschen oder zu desinfizieren. Es ist auf regelmäßiges Händewaschen zu achten.

Nach Abschluss der Nahrungszubereitung und Ausgabe werden alle benutzten Oberflächen mit Wasser und Reinigungsmittel und einem Lappen abgewischt und im Idealfall desinfiziert.