

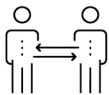
Hygienebestimmungen für Veranstaltungen

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.

Die Speisen, werden unter strengen hygienischen Auflagen zubereitet. In der Küche, sowie beim Servieren werden Einmalhandschuhe und ein Mund-Nasen-Schutz getragen. Die Einmalhandschuhe werden nach jedem Verlassen und neuerlichem Betreten der Küche gewechselt.

Bei der Ausgabe von Gläsern und Geschirr wird darauf geachtet, dass diese ausschließlich von einer Person benutzt werden. Getränke werden idealerweise in Portionsflaschen ausgeteilt.

Beim Servieren von Speisen ist darauf zu achten, dass dies in Form von Tellergerichten und nicht in Buffetform geschieht

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