

## Hygieneplan für das Backhaus der Ökostation am Wartberg

(gültig ab September 2020)

### 1. Zentrale Hygienemaßnahmen/Persönliche Hygiene

#### **Mindestabstand**

Die Einhaltung des Mindestabstands von 1,50m außerhalb des öffentlichen Raums ist keine Verpflichtung mehr, sondern eine Empfehlung. Die vhs stuttgart weist ihre Kursleiter/innen jedoch darauf hin, dass der Mindestabstand sowohl im Kurs als auch in den Pausen eingehalten werden soll.

Wenn der Mindestabstand nicht eingehalten werden kann, z. B. am Ofen etc. muss ein Mund-Nasenschutz getragen werden.

Die Personenzahl ist aufgrund der räumlichen Kapazitäten begrenzt auf 6 Teilnehmer/innen und eine/einen Kursleiter/in.

#### **Persönlicher Kontakt**

Händeschütteln, Umarmungen etc. sind zu unterlassen. Entsprechende Hinweisschilder und Hygienehinweise hängen innerhalb und außerhalb der Lehrküche aus.

#### **Handhygiene**

Gründliche Händehygiene durch Händewaschen nach Betreten des Backhauses ist notwendig. Handdesinfektionsmittel steht zusätzlich zur Verfügung.

Die Kursleiter/innen weisen darauf hin, dass alle Teilnehmer/innen sich die Hände reinigen müssen.

Hinweise und Anleitungen zur Handhygiene hängen gut sichtbar im Backhaus und in den Sanitärräumen aus.

Auf Wunsch stehen den Teilnehmer/innen und der/dem Kursleiter/in Einmalhandschuhe zur Verfügung.

#### **Backkurs im Backhaus**

Jede/r Teilnehmer/in arbeitet an einem festen Arbeitsplatz. Die einzelnen Gebäcke werden nach dem Backen und Auskühlen von den Teilnehmer/innen eingepackt. Jede/r Teilnehmer/in verpackt seine Brote, die sie/er mitnimmt selbst. Beim Verpacken muss ein Mund-Nasenschutz getragen werden. Es stehen Einmalhandschuhe zur Verfügung. Beutel oder Tüten zum Verpacken müssen von den Teilnehmer/innen selbst mitgebracht werden.

#### **Backutensilien /Materialien**

Arbeitsgeräte und Besteck werden nur von einer Person benutzt. Das gesamte Arbeitsmaterial wird nach jedem Gebrauch heiß gewaschen. Für alle Teilnehmer/innen müssen ausreichend Backutensilien vorhanden sein, oder es werden Arbeitsschritte personenbezogen durchgeführt.

Geschirrtücher oder andere Textilien (z. B. Schürzen, Beutel für Gebäck) müssen von den Teilnehmer/innen mitgebracht werden. Reinigungstücher werden von der vhs

gestellt und nach jedem Kurs durch das Reinigungspersonal gewaschen.

## 2. **Raumhygiene und Infektionsschutz**

Alle Teilnehmer/innen haben fest zugeordnete Arbeitsplätze. Diese sind markiert, so dass der Mindestabstand eingehalten werden kann.

Die Arbeitsflächen werden nach jeder Nutzung gereinigt.

Nach jedem Backkurs werden Handkontaktflächen wie Arbeitsflächen, Schubladengriffe, und Türgriffe etc mit einem Tensid haltigen Reinigungsmittel durch das Reinigungspersonal gereinigt.

Damit dies gewährleistet ist, kann pro Tag nur ein Kurs stattfinden.

### **Betreten/Verlassen des Backhauses**

Das Betreten des Backhauses ist nur Teilnehmer/innen, der/dem Kursleiter/in sowie Betriebszugehörigen erlaubt. Vor der Zubereitung der Brotteige und nach Verlassen und Wiedereintritt in das Backhaus (z. B. Pause, Toilettengang) müssen die Hände gereinigt bzw. erneut gereinigt werden.

### **Lüften des Backhauses**

Besonders wichtig ist das regelmäßige Lüften des Backhauses. Die Türen müssen zur Stoßlüftung geöffnet werden. Die Fenstergriffe sollten nur mit einem Einmalhandtuch berührt werden.

## 3. **Information des Gesundheitsamts**

Um ggf. Infektionsketten nachverfolgen zu können, wird in jedem Kochkurs eine Teilnehmerliste geführt. Diese Listen werden im Fachbereich gesammelt und aufbewahrt. Unbefugte Dritte erhalten keine Kenntnis der Daten.