

## Hygienekonzept „Cooking Kids“

### 1. Eintreten

Beim Betreten der Kochschule desinfizieren alle Teilnehmenden ihre Hände. Dafür stellen wir eine Desinfektionsstation zur Verfügung. Die Gäste werden beim Eintreten über die einzelnen Schutz- und Hygienemaßnahmen zusätzlich mündlich informiert. Bitte haben Sie Verständnis, dass Ihr Kind am Eingang abgegeben wird.

### 2. Händewaschen

Vor und mehrmals während des Kochkurses sind die Kinder dazu angehalten, ihre Hände zu waschen. Es stehen Waschbecken in der Kochschule sowie ein Waschbecken im Bad zum Händewaschen zur Verfügung. An den Waschbecken sind Informationen zum richtigen Händewaschen ausgehängt. Die Waschbecken sind mit Seife ausgestattet, und Papiertücher zum Abtrocknen sind ausreichend vorhanden.

### 3. Sanitäre Anlagen

Die Toilette ist mit Seife, Papierhandtüchern und Desinfektionsmittel ausgestattet. Die Toilette kann nur einzeln betreten werden.

### 4. Desinfektion

Die Kochschule wird durch das Reinigungspersonal nach jedem Kurs gereinigt. Tür- und Schubladengriffe, Küchengeräte, Küchenutensilien, Oberflächen sowie der Boden werden während jeder Reinigungseinheit desinfiziert.

### 5. Lüften

Die Kochschule verfügt über ausreichend Fenster, um eine gute Belüftung und Frischluftzufuhr zu gewährleisten.

### 6. Umbuchungsbedingungen für Kochkurse

Falls Sie bei einem fest gebuchten Termin verhindert sein sollten oder vom Kurs zurücktreten möchten, erhalten Sie für bereits entrichtete Beträge einen Gutschein, den Sie bei anderen Kursen oder Events einlösen können. Gerne können Sie jederzeit eine Ersatzperson stellen! Bitte informieren Sie uns rechtzeitig. In besonderen Härtefällen nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit uns auf. Mit Buchung eines Kurses, Gutscheins oder Teamevents stimmen Sie den Bedingungen wie oben genannt zu.

Stand: 12.03.2025