



**WILD KITCHEN**

## **Schutzkonzept für Kurse im Café des GZ Oerlikon**

1. Sämtliche Türfallen werden desinfiziert vor und nach dem Kurs. Der Raum wird vor und nach dem Kurs und in der Pause gut gelüftet.
2. Die Teilnehmer waschen sich bei Ankunft die Hände.
3. Jeder Teilnehmer sitzt an einem eigenen Tisch. Zwei Personen, die zusammen an den Kurs kommen, dürfen am gleichen Tisch sitzen. Der 1.5m Abstand wird zwischen den Teilnehmern bewahrt.
4. Statt einem Buffet werden die Esswaren von der Kursleitung in der Küche auf einzelne Teller verteilt.
5. Es gilt eine Maskenpflicht für alle anwesenden Personen. Ausnahme: Essenspause.
6. Die Utensilien für die Teilnehmer (Schneidemesser, Schneidebretter etc.) sind fachgerecht gereinigt.
7. Die Kursleitung hält einen 1.5m Abstand zu den Teilnehmern beim Erklären oder trägt eine Maske.
8. Die Kursleitung desinfiziert die Hände bevor sie das Gemüse und die Gläser der Kursteilnehmer bereitstellt.
9. Wild Kitchen ist die Email-Adresse/Telefon-Nummer der Teilnehmer bekannt.
10. Nur gesunde Personen nehmen am Kurs teil.
11. Des übrigen wird das Schutzkonzept des GZ Oerlikon in vollem Umfang abgedeckt.