

---

## Schutzkonzept BCB Mixkurse / Drink kreieren

### Stand: 10. August 2020

---

#### **Ziel:**

Teilnehmende sowie Leitende vor einer Ansteckung mit dem Corona-Virus schützen.  
Contact Tracing gewährleisten

#### **Setting:**

Mixkurse / Drink kreieren

#### **Grundgedanken:**

Dieses Konzept ergänzt die Schutzkonzepte der Kunden auf die für den Umgang mit Lebensmittel erforderlichen Massnahmen. Die jeweils aktuellen Bestimmungen des Bundes sind einzuhalten! Das Konzept orientiert sich an dem auch für die Kochschule massgebende Infoschreiben des Amtes für Volksschule und Sport (Schule trotz Corona 8.10.) und nicht an dem Rahmenschutzkonzept von GASTROSUISSE.

Die Kursgruppe von max. acht Teilnehmern wird in Kleingruppen bis max. vier Kinder / Jugendliche aufgeteilt. Es wird gewährleistet, dass ein Kind nur mit diesen Lebensmittel in Kontakt kommt, die auch von ihm verzehrt werden. Obwohl die Kinder bis 15 Jahre untereinander keinen Abstand einhalten müssen, werden für die Mixkurse folgende Massnahmen umgesetzt.

#### **Contact Tracing**

Die jeweilige Zusammensetzung der Teilnehmenden wird dokumentiert und bis einen Monat nach dem Kurs aufbewahrt.

#### **Leitfaden für BCB-Mitarbeitende:**

Planung:

- Einen möglichst grossen Raum mit min. 3 Tischen und guter Durchlüftungsmöglichkeit organisieren.

Vor dem Mixkurs:

- Material vorbereiten, transportieren, aufbauen: **IMMER** mit sauberen Händen (mit Seife gründlich gewaschen oder desinfiziert).
- Bei der Abwaschstation wird eine abgetrennte Schmutzzone und Sauberzone definiert.
- Lebensmittel: nur mit sauberen Händen anfassen. Vor Ort werden die Früchte sauber gewaschen und getrocknet. Trocknungstuch danach in die Schmutzwäsche oder Haushaltspapier verwenden.
- Schneiden von Früchten durch die Fachperson: saubere Hände oder Handschuhe. Sauber portioniert. Jede\*r Teilnehmende erhält eigene Portion Dekofrüchte.
- Kann der Abstand zwischen den erwachsenen Personen nicht gewährt werden, müssen Schutzmasken getragen werden (Ein- und Ausladen Auto, Bereitstellen Material/Verräumen Material etc.)
- Tische: Es werden Tische vor Ort benutzt. Keine Barelemente der BCB.

Verteilung der Tische im Raum: Die Tische werden so im Raum verteilt, dass an jedem Tisch 4 Teilnehmende Platz finden.

- Es werden Plakate des BAG zu den Covid- 19 Schutzmassnahmen aufgehängt
- Aufbau Material:
  - Tische zuvor mit Flächendesinfektionsmittel desinfizieren.
  - An Jedem Tisch arbeiten max. vier Teilnehmende. Die vier Teilnehmenden teilen sich ein Mice en Place. Jede\*r Teilnehmende hat ein eigenes Mix-set (Geschirr) ein eigenes Becken zum Ausspülen der Shaker und einen eigenen Putzlappen.
  - Jeder Tisch hat einen Abfalleimer.
  - Das Würfeis steht nicht auf den Tischen

Während dem Mixkurs / Drink kreieren.

- Kinder werden draussen vor dem Kursraum von der Kursleitung/Begleitperson empfangen.
- Die Schutzmassnahmen und deren Sinn werden mit den Kindern besprochen.
  - siehe: Dokument: *Hygieneregeln für Drink kreieren für FoodautorInnen*
- Dreier oder vierer Gruppen bilden und gestaffelt zum Händewaschen gehen
- Distanz min. 1.5 Meter (Leitungsperson – Teilnehmende) muss eingehalten werden. Ansonsten trägt die Leitungsperson eine Schutzmaske.
- Im Raum stehen fliessendes Wasser, Handseife sowie Einweg-Trocknungstücher zur Verfügung.
- Jeder TN wäscht die Hände beim Eintreten und bei Präventionskursen nochmals bevor mit dem Material hantiert wird.
- Es arbeiten max. 4 Personen zusammen an einem Tisch. Jede dieser Kleingruppe hat ihr eigenes Verbrauchsmaterial zur Verfügung. Untereinander wird kein Material ausgetauscht.
- Das Eis wird durch die Kursleitung abgegeben.
- **Während dem Drink entwickeln werden nur die eigenen Kreationen degustiert. Nicht diese von anderen Jugendlichen. Ist eine Drink- Kreation fertig kann der /die FoodautorIn einen Drink für die Kollege/innen mixen. Alle erhalten einen eigenen Becher.**
- Deko wird nicht geteilt.
- Jede\*r nutzt sein eigenes Geschirr. Arbeitsflächen werden regelmässig gereinigt.
- Am Ende des Kurses wird das schmutzige Geschirr in den Vierergruppen gestaffelt abgeräumt. Abwasch durch Begleitperson während dem Kurs und Kursleitung nach dem Kurs.
- Vor dem Verlassen des Kurses waschen alle ihre Hände.

Nach dem Mixkurs:

- Nach dem Kurs werden angefangene Getränke entsorgt. Tische, Lichtschalter, Fenstergriffe, Türklinken Abwaschstation und Treppengeländer werden mit Flächendesinfektionsmittel desinfiziert. Abfallkübel geleert.
- Alles Geschirr wird nach dem Kurs nach Möglichkeit in einem Gastrogeschirrspüler gereinigt.
- Beim Verräumen des gereinigten Materials wird mit sauberen Händen oder Handschuhen gearbeitet.

- Reinigungsplatten werden möglichst vermieden (Haushaltspapier verwenden) oder nach jedem Kurs ausgewechselt.
- Stofftücher werden nach dem Abtrocknen in die Wäsche gegeben.
- Für den Abbau, Rücktransport und Aufräumen gelten dieselben Bestimmungen wie vor dem Mixkurs.

**Zusätzliches Material gegenüber bisherigen Mixkursen:**

- Schutzmasken für Leitungspersonen
- Handschuhe
- 2-3 Abfalleimer mit Sack
- 3-4 Rollen Haushaltspapier
- Getränk, Sirups, Limetten, ev. Deko für 3-4 Tischeinheiten
- Handseife, Desinfektionsmittel
- Genügend Tüechli, Putzlappen
- Mixkurskiste mit zusätzlichen Rüstmesserli und Schneidbrettli ausrüsten
- Optional: Eiskübel und Schaufel pro Tischeinheit
- S&P
- Behälter für Schmutzwäsche
- Plakat BAG