

Empfehlungen für den fachpraktischen Unterricht in den Bereichen Küche und Restaurant

Der Unterricht hat die aktuellen Hygienebestimmungen, wie sie im „**Hygienehandbuch zu COVID-19**“¹ des BMBWF sowie in der jeweils aktuellen „**COVID-19-Lockerungsverordnung**“ des BMSGPK² festgelegt sind, zu berücksichtigen. Darüber hinaus sind allfällige branchenspezifischen COVID-19-Hygienebestimmungen zu berücksichtigen. Publiziert sind diese u.a. auf der Homepage der WKO.

Küchengarderobe sowie Servicegarderobe:

Folgende Bestimmungen sind einzuhalten:

- Abstand von **mindestens zwei Metern** zwischen den Schüler/innen sind in Umkleideräumen einzuhalten.
 - Zusätzlich gilt in **Umkleideräumen**:
Nach dem Betreten des Umkleideraumes sind die Hände zu waschen. Nur dort, wo ein Händewaschen nicht möglich ist, müssen die Hände desinfiziert werden. Das Desinfektionsmittel ist dabei von der Lehrperson zu verwahren.
- Regelmäßige Desinfektion der Türgriffe wie im Hygienehandbuch³ festgelegt

Eine Reinigung der Garderoben erfolgt am Ende des Tages. Eine Flächendesinfektion des Umkleideraumes nach der jeweiligen Nutzung durch eine Schulklasse ist nicht notwendig.

Küchenbereich:

- Verhaltensregeln für den Küchenbetrieb gut sichtbar anbringen bzw. Schüler/innen unterweisen.
- Die Einhaltung der in der Praxis üblichen persönlichen Hygiene sowie der einschlägigen Hygienebestimmungen (z.B. HACCP) in Küche und Service wird vorausgesetzt. Ebenso das Einhalten des 1 m Sicherheitsabstandes, der Händehygiene und der Husten- und Nies-Etikette.

¹ [Hygienehandbuch zu COVID-19 \(BMBWF\)](#); letzter Zugriff am 10.05.2020

² [COVID-19 Lockerungsverordnung \(BMSGPK\)](#); letzter Zugriff am 10.05.2020

³ https://www.bmbwf.gv.at/Ministerium/Informationspflicht/corona/corona_schutz.html

- Der MNS (Mund-Nasen-Schutz) muss bei der Bewegung durch die Küche sowie beim Kochen getragen werden. Alternativ dazu bietet sich ein Face-Shield an, das dem MNS gleichgestellt ist.
- Bei der Abnahme des Mund-Nasen-Schutzes ist darauf zu achten, dass es zu keiner Kontamination der Hände und Arbeitsflächen kommt.
- Soweit möglich, sind Werkzeuge und Arbeitsmittel so bereitzustellen, dass sie personenbezogen verwendet werden können.
- Keine direkte Weitergabe von Lebensmitteln und Betriebsmitteln zwischen Schüler/innen untereinander bzw. Schüler/innen und Lehrpersonen.
- Durch entsprechende Arbeitsorganisation kann die Bedienung bestimmter Maschinen/Geräte jeweils einer einzelnen Person übertragen werden.
- Falls mehrere Schüler/innen nacheinander dasselbe Betriebsmittel oder Werkzeug bzw. dieselben Geräte oder Arbeitsmittel verwenden müssen, sind die Oberflächen, die berührt werden (Griffe, Schalter etc.) vor Gebrauch zu desinfizieren.
- Nutzung von Einweghandschuhen nur dann, wenn die Arbeit damit gefahrlos möglich ist (Einzugs- und Fanggefahren müssen ausgeschlossen sein).
- Einweghandschuhe sind so auszuziehen, dass keine Kontamination der Hände erfolgt. Die Hände sind anschließend zu waschen bzw. zu desinfizieren

Siehe dazu auch: www.sichere-gastfreundschaft.at (BMLRT und WKO – Leitlinien für Gastronomiebetriebe)

Restaurantbereich:

- Verhaltensregeln für den Restaurantbetrieb gut sichtbar anbringen bzw. Schüler/innen unterweisen.
- Vor dem Essen Hände waschen. Vor dem Eingang in das Restaurant sollten nach Möglichkeit Desinfektionsspender bereitgestellt sein.
- 4er – Tische, Mindestabstand von einem Meter zw. den Tischen einhalten.
- Alle Personen, die sich durch das Lehrrestaurant/Schulrestaurant bewegen, tragen MNS.
- Schüler/innen die servieren, tragen die gesamte Zeit MNS.
- Keine direkte Weitergabe von Arbeitsgegenständen.
- Richtlinien zum Aufdecken/Eindecken des Bestecks beachten⁴ – (lt. FAQs: keine Besteckkörbe, Besteck und Servietten eindecken).
- Tische und Stühle nach jedem Gruppenwechsel desinfizieren.
- Tischwäsche bei Gästewechsel austauschen.
- Keine Menagen oder Dekorationen auf den Tischen.

⁴ erweiterte Richtlinien sind lt. WKO in Bearbeitung [Stand 7.5.2020]

- Karaffen (Portionskaraffen) mit Wasser und Gläser können eingestellt werden, müssen aber nach jedem Gruppenwechsel ausgetauscht werden, empfohlen wird das Getränkeservice durch Schüler/innen.
- Schüler/innen die im Restaurant essen, legen erst am Essplatz den MNS ab⁵.
- Einlass ins Schul- und Lehrrestaurant nur mittels Platzierung.
- Maximalanzahl an Gästen beachten: die Maximalzahl ergibt sich aus den auf Grund des Sicherheitsabstandes reduzierten Tischen.
- Bei Husten und Niesen Mund und Nase mit Taschentuch oder Ellenbeuge bedecken.
- Regelmäßig lüften.
- Schankbetrieb an der Lehrbar bzw. Theken ist nicht erlaubt.
- Buffetbetrieb wird nicht empfohlen, die Entnahme von vorportionierten Gerichten ist möglich ebenso wie das Ausgeben der gewünschten Speisen durch Schüler/innen (MNS).
- Geschirr-Rücklauf: Vermeidung von Kreuzungspunkten mit Schüler/innen, die in der Küche tätig sind.

Siehe dazu auch: www.sichere-gastfreundschaft.at (BMLRT und WKO - Verhaltensempfehlungen für Gäste, Leitlinien für Gastronomiebetriebe).

⁵ Siehe dazu: Verhaltensempfehlungen für Gäste, www.sichere-gastfreundschaft.at