Nutzungsbedingungen für die Küche der Vielfalt

PRÄAMBEL

Die Nutzungsbedingungen haben wir im Interesse der Nutzer*innen der vhs.Dortmund aufgestellt, um eine möglichst störungsfreie, ungehinderte und sichere Nutzung in der Küche der Vielfalt zu gewährleisten.

Durch die Dozent*innen erfolgt eine Einweisung in die Anleitung zur Nutzung der verschiedenen Maschinen und Geräte. Die Nutzer*innen sind zur Arbeit in der Küche der Vielfalt nur nach erfolgter Unter- und Einweisung berechtigt. In der Unter- und Einweisung erfahren die Nutzer*innen, welche Maschinen und Geräte nur von den Dozent*innen bedient werden dürfen.

Die Dozent*innen informieren die Nutzer*innen über das geltende Ordnungssystem in den Kochnischen und Schränken der Küche der Vielfalt.

Die Nutzer*innen sind verpflichtet, sich vor einer Tätigkeit in der Küche der Vielfalt anhand der Aushänge über richtiges Verhalten zu informieren.
Dies gilt insbesondere für Notfälle (z. B. bei Bränden).

Bei Nichteinhaltung der Küchen- und Hausordnung kann die vhs.Dortmund ein befristetes, bei groben Verstößen im Wiederholungsfall ein unbefristetes Nutzungsverbot aussprechen.

1. NUTZUNGSBESCHRÄNKUNG UND NUTZUNGSVERBOT

1.1. Die Nutzung der Küche der Vielfalt durch die Nutzer*innen und Dozent*innen erfolgt nur zu den festgelegten Veranstaltungszeiten.

1.2. Das Betreten der Küche der Vielfalt und Arbeiten in der Küche der Vielfalt ist ohne Dozent*innen nicht gestattet.

1.3. Personen, die an einer Infektionskrankheit, an infizierten Wunden oder an Hautkrankheiten erkrankt sind, bei denen die Möglichkeit besteht, dass Krankheitserreger über Lebensmittel übertragen werden können, dürfen die Küche nicht benutzen.

1.4. Für werdende und stillende Mütter sind vor der Nutzung der Küche der Vielfalt unter Beachtung gesetzlicher Bestimmungen vorhandene Gefährdungen von den Dozent*innen zu prüfen. Diese Personen können vor der Nutzung der Küche der Vielfalt ganz oder teilweise ausgeschlossen werden. Die Entscheidung darüber treffen die Dozent*innen.

1.5. In der Küche der Vielfalt besteht Rauch- und Betäubungsmittelverbot.

1.6. Das Tragen von Schmuck (z. B. Ringe, Armbanduhren und Ketten) ist verboten. Lange offene Haare müssen geschützt werden.

2. VERHALTEN IN DER KÜCHE DER VIELFALT

2.1. Die Dozent*innen erhalten am Empfang vom Hausdienst Schlüssel für die Küche der Vielfalt.

2.2. Zentrale Stromversorgung der Küche der Vielfalt wird durch den Dozent*in eingeschaltet.

2.3. Die Küche der Vielfalt wird während des Kochkurses regelmäßig gelüftet.

2.4. Die Türen der Küche der Vielfalt sind zur Geruchsvermeidung im Gebäude geschlossen zu halten.

2.5. Es ist auf einen hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsgeräten zu achten.

2.6. Beim Umgang mit rohem Fleisch, Geflügel und Fisch sind flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen.

2.7. Die Dunst-Abzugslüftungen bitte immer zur Geruchsverringerung im Haus einschalten.

2.8. Benutzte Backöfen, Spülen etc. und die Arbeitsflächen sowie Esstische sind zu reinigen. Geeignete Putz- und Spülmittel sind zu verwenden.
Eine Flächendesinfektion muss durchgeführt werden auf Oberflächen, auf denen kritische Rohwaren wie rohes Fleisch, Fisch und Geflügel verarbeitet wurden.

2.9. Die Teilnehmenden spülen nach dem Beenden der Veranstaltung Töpfe und alle Utensilien mit Spülmittel per Hand, trocknen sie ab und räumen diese in die dafür vorgesehenen Schränke und Schubladen ein.

2.10. Das gebrauchte Geschirr, Besteck und die Gläser werden in der Spülmaschine gereinigt (mindestens 60°C – Programm). Die Teilnehmenden spülen alles per Hand vor und räumen es in die Spülmaschine. Der Haus- und Dozentenservice schaltet die Spülmaschine ein.

2.11. Waschmaschine und der Trockner stehen NUR dem Haus- und Dozentenservice der vhs.Dortmund zur Verfügung. Der Fußboden der Küche der Vielfalt muss besenrein hinterlassen werden. Sollten Flüssigkeiten verschüttet worden sein, sind diese unverzüglich aufzuwischen.

2.12. Nasse sowie trockene Spül- und Putztücher müssen auf dem Wäschetrockner aufgehangen werden.

2.13. Der Abfall ist in dem gekennzeichneten Abfallbehälter zu entsorgen.

2.14. Die Küche der Vielfalt ist im aufgeräumten, sauberen Zustand und mit vollständigem Material zu hinterlassen. Der Sollzustand des Ordnungssystems in den Kochnischen und Schränken soll vor dem Verlassen der Küche der Vielfalt wiederhergestellt werden.

3. UMGANG MIT GERÄTEN

3.1. Bei Zweifeln über Funktionsweise und Funktionsfähigkeit der Maschinen ist die Arbeit sofort einzustellen. Die Dozent*innen sind zu benachrichtigen.

3.2. Mängel und Schäden an elektrischen Geräten und Anlagen sind sofort den Dozent*innen zu melden. Reparaturen dürfen nur vom Fachpersonal durchgeführt werden.

3.3. Die Wartung und Pflege der in der Küche der Vielfalt genutzten Werkzeuge und Maschinen obliegen der vhs.Dortmund.

3.4. Schäden und erwähnenswerte Vorkommnisse bitte im Merkbuch (das Merkbuch befindet sich im Essbereich der Küche der Vielfalt) aufzuführen und dem Hausservice unverzüglich mitteilen.

4. UMGANG MIT GEFAHRSTOFFEN

4.1. Beim Umgang mit Gefahrstoffen (z. B. Desinfektionsmittel) sind die Hinweise in den Sicherheitsdatenblättern und Betriebsanweisungen zu beachten.
Diese sind im orangenen Ordner hinterlegt.

5. VERHALTEN AM ARBEITSPLATZ. VERLASSEN DES ARBEITSPLATZES

5.1. Die Nutzer*innen der Küche der Vielfalt sind verpflichtet, den Arbeitsplatz in Ordnung zu halten und ihn so zu sichern, dass keine Gefährdung anderer Personen entsteht.

5.2. Nach Abschluss einer Tätigkeit in der Küche der Vielfalt ist der Arbeitsplatz sauber zu hinterlassen (siehe Punkte 2.8-2.14).

5.3. Nicht verzehrte Lebensmittel müssen mitgenommen werden.

5.4. Es dürfen keine Lebensmittel in den Kühl- und Gefrierschränken hinterlassen werden. Die Küche der Vielfalt ist kein Aufbewahrungsort für Restprodukte, daher werden alle verwendeten Mehl-, Zucker-, und Gewürzreste usw. durch Dozent*innen mitgenommen oder entsorgt.

5.5. Abfall

5.5.1. Die Müllbehälter (Restmüll sowie Wertstoff-Müll) werden durch den Haus- und Dozentenservice entsorgt.

5.5.2. Glasmüll und Ölreste sowie mitgebrachte Pfandflaschen werden von den Dozent*innen entsorgt. Die Dozent*innen sorgen für ein entsprechendes Behälter/-Transportmittel und stellen eine fachgerechte Entsorgung sicher.

5.6. Alle Fenster sind zu schließen.

5.7. Die zentrale Stromversorgung soll bei Betrieb der Spülmaschine eingeschaltet bleiben. Ansonsten ist die zentrale Stromversorgung über die beiden Notknöpfe auszuschalten.

5.8. Es ist zu überprüfen, ob alle elektrischen Geräte mit Ausnahme der Spülmaschine ausgeschaltet sind.

5.9. Die Küche der Vielfalt ist zu schließen. Der Schlüssel ist am Empfang abzugeben.

6. VERHALTEN BEI ARBEITSUNFÄLLEN

6.1. Jeder Arbeitsunfall ist den Dozent*innen zu melden.