Nutzungsbedingungen für die Schlossküche

PRÄAMBEL

Die Nutzungsbedingungen haben wir im Interesse der Nutzer*innen der vhs.Dortmund aufgestellt, um eine möglichst störungsfreie, ungehinderte und sichere Nutzung in der Schossküche 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 Schlossküche 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 Kochbereichen und Schränken der Schlossküche.

Die Nutzer*innen sind verpflichtet, sich vor einer Tätigkeit in der Schlossküche 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 Schlossküche durch die Nutzer*innen und Dozent*innen erfolgt nur zu den festgelegten Veranstaltungszeiten.

1.2. Das Betreten der Schlossküche und Arbeiten in der Schlossküche 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. Werdende und stillende Mütter sind vor der Nutzung der Schlossküche ganz oder teilweise auszuschließen, wenn gesetzliche Vorgaben (z.B. ein ärztliches Artest oder vorhandene Gefährdungen dies erfordern. Der/die Dozent*innen wird dies nach Bekanntwerden der Schwangerschaft prüfen und die Person ganz oder teilweise von der Veranstaltung ausschließen.

1.5. In der Schlossküche 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 SCHLOSSKÜCHE

2.1. Die Belüftungsanlage in der Schlossküche muss während des Aufenthaltes eingeschaltet sein. (Inbetriebnahme erfolgt durch den Haus- und Dozentenservice vor Kursbeginn)

2.2. Die Türen der Schlossküche sind zur Geruchsvermeidung im Gebäude geschlossen zu halten.

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

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

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

2.6. 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.

2.7. 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.

2.8. Waschmaschine und der Trockner stehen NUR dem Haus- und Dozentenservice der vhs.Dortmund zur Verfügung. Der Fußboden der Schlossküche muss besenrein hinterlassen werden. Sollten Flüssigkeiten vergossen worden sein, sind diese aufzuwischen.

2.9. Nasse Spül- und Putztücher müssen auf dem Wäscheständer aufgehängt werden.

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

2.11. Die Schlossküche ist im aufgeräumten, sauberen Zustand und mit vollständigem Material zu hinterlassen. Der Sollzustand des Ordnungssystems an den Kochinseln und Schränken soll vor dem Verlassen der Schlossküche 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 Schlossküche genutzten Werkzeuge und Maschinen obliegen der vhs.Dortmund.

3.4. Schäden und erwähnenswerte Vorkommnisse bitte im Merkbuch aufführen und dem Haus- und Dozentenservice unverzüglich mitteilen. (Merkbuch ist im Hängeschrank über dem Handwaschbecken)

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 vorhanden, im Hängeschrank über dem Handwaschbecken).

5. VERHALTEN AM ARBEITSPLATZ. VERLASSEN DES ARBEITSPLATZES

5.1. Die Nutzer*innen der Schlossküche 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 Schlossküche ist der Arbeitsplatz sauber zu hinterlassen (siehe Punkte 2.5-2.11).

5.3. Nicht verzehrte Lebensmittel müssen mitgenommen werden.

5.4. Es dürfen keine Lebensmittel in den Kühl- und Gefrierschränken hinterlassen werden. Die Schlossküche 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 geleert.

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. Die Belüftungsanlage ist durch den Haus- und Dozentenservice nach Durchführung des Aufenthaltes auszuschalten.

5.7. Es ist zu überprüfen, ob alle elektrischen Geräte mit Ausnahme der festinstallierten Geräte ausgeschaltet sind.

6. VERHALTEN BEI ARBEITSUNFÄLLEN

6.1. Jeder Arbeitsunfall ist den Dozent*innen und dem Haus- und Dozentenservice zu melden.