

Präambel

Die Nutzungsbedingungen haben wir im Interesse der Nutzer*innen der VHS Dortmund aufgestellt, um eine möglichst störungsfreie, ungehinderte und sichere Nutzung in der Lehrküche 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 Lehrküche 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 Lehrküche.

Die Nutzer*innen sind verpflichtet, sich vor einer Tätigkeit in der Lehrküche 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 Lehrküche durch die Nutzer*innen und Dozent*innen erfolgt nur zu den festgelegten Veranstaltungszeiten.
- 1.2. Das Betreten der Lehrküche und Arbeiten in der Lehrküche 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 Lehrküche unter Beachtung gesetzlicher Bestimmungen vorhandene Gefährdungen von den Dozent*innen zu prüfen. Diese Personen können vor der Nutzung der Lehrküche ganz oder teilweise ausgeschlossen werden. Die Entscheidung darüber treffen die Dozent*innen.
- 1.5. In der Lehrküche 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 Lehrküche

- 2.1. Die Dozent*innen erhalten am Empfang vom Hausdienst Schlüssel für die Lehrküche.
- 2.2. Die festen Sitzplätze sowie die eingeteilten Kochzeilen der Teilnehmenden während der Veranstaltung müssen erfasst werden. Der Dozent*in notiert dies in dem vorliegenden Plan.
- 2.3. Vor Beginn und während des gesamten Kochkurses sind alle 30 Minuten die Hände zu waschen und zu desinfizieren.
- 2.4. Beim Arbeiten an der zugeteilten Kochzeile und am bestimmten Sitzplatz ist das Tragen einer Mund- und Nasenschutzmaske nicht erforderlich. Beim Bewegen außerhalb dieser Bereiche ist das Tragen einer Mund- und Nasenschutzmaske verpflichtend.
- 2.5. Die Lehrküche wird während des Kochkurses regelmäßig gelüftet.
- 2.6. Es ist auf einen hygienischen Umgang mit Lebensmitteln und Arbeitsgeräten zu achten.
- 2.7. Beim Umgang mit rohem Fleisch, Geflügel und Fisch sind flüssigkeitsdichte Einmalhandschuhe zu tragen.
- 2.8. Die Dunst-Abzugslüftungen bitte immer zur Geruchsverringerung im Haus einschalten.
- 2.9. 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.
- 2.10. 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.
- 2.11. Das gebrauchte Geschirr, Besteck und die Gläser werden in der Spülmaschine gereinigt (mindestens 60°C – Programm). Die Teilnehmenden räumen alles in die Spülmaschine ein, die Dozent*innen schalten vor dem Verlassen der Lehrküche die Spülmaschine an.
- 2.12. Waschmaschine und der Trockner stehen NUR dem Hausdienst der VHS Dortmund zur Verfügung. Der Fußboden der Lehrküche muss besenrein hinterlassen werden. Sollten Flüssigkeiten verschüttet worden sein, sind diese aufzuwischen.
- 2.13. Nasse sowie trockene Spül- und Putztücher müssen auf dem Wäschetrockner aufgehangen werden.
- 2.14. Der Abfall ist in dem gekennzeichneten Abfallbehälter zu entsorgen.
- 2.15. Die Lehrküche ist im aufgeräumten, saubereren Zustand und mit vollständigem Material zu hinterlassen. Der Sollzustand des Ordnungssystems in den Kochnischen und Schränken soll vor dem Verlassen der Lehrküche wiederhergestellt werden.

Dokumentname:	Version	Erstellt und Freigabe
Hausordnung	2, 04.08.2020	Gapski / Leitungsrunde
Ersetzt:	1, 21.01.2019	

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 Lehrküche genutzten Werkzeuge und Maschinen obliegen der VHS Dortmund.
- 3.4. Schäden und erwähnenswerte Vorkommnisse bitte im Merkbuch (das Merkbuch befindet sich im Essbereich der Lehrküche) aufführen 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.

5. Verhalten am Arbeitsplatz. Verlassen des Arbeitsplatzes

- 5.1. Die Nutzer*innen der Lehrküche 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 Lehrküche ist der Arbeitsplatz sauber zu hinterlassen (siehe Punkte 2.6-2.11).
- 5.3. Nicht verzehrte Lebensmittel müssen mitgenommen werden.
- 5.4. Es dürfen keine Lebensmittel in den Kühl- und Gefrierschränken hinterlassen werden. Die Lehrküche 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 sind zu leeren und mit neuen Mülltüten zu bestücken.
 - 5.5.2. Der Abfall wird nach Ende der Veranstaltung durch die Dozent*innen in den Müllcontainer am nördlichen Ausgang (Schmiedingstraße, neben der Ein-/Ausfahrt zum Parkhaus) entsorgt.
- 5.6. Alle Fenster sind zu schließen.
- 5.7. Es ist zu überprüfen, ob alle elektrischen Geräte mit Ausnahme der Spülmaschine ausgeschaltet sind.
- 5.8. Die Lehrküche ist zu schließen. Der Schlüssel ist am Empfang abzugeben.

6. Verhalten bei Arbeitsunfällen

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

7. Haftung

- 7.1. Die Nutzer*innen haften für die von ihnen in die Lehrküche mitgebrachten Materialien und andere Gegenstände. Eine Haftung der VHS Dortmund hierfür ist ausgeschlossen.

Dokumentname:	Version	Erstellt und Freigabe
Hausordnung	2, 04.08.2020	Gapski / Leitungsrunde
Ersetzt:	1, 21.01.2019	