

## Covid-19 protocol Cuisine Culinaire Barendrecht

Dit protocol is opgesteld om te waarborgen dat er veilig gebruik kan worden gemaakt van de (spoel-)keuken en het restaurant gedeelte van de kookstudio van Cuisine Culinaire Barendrecht aan de Stockholm 6 in Barendrecht. Als kookvereniging vallen we onder culturele instellingen.

**Het volgen van dit protocol is voor alle brigades en leden verplicht. Het in 'onderling overleg' afwijken van dit protocol (bijvoorbeeld het niet dragen van gezichtsmaskers) is verboden en brengt bij een uitbraak van het virus de voortzetting van alle kookactiviteiten van de gehele vereniging in gevaar.**

De chef van de brigade dient voorafgaand aan de kookavond een gezondheidscheck uit te voeren en te inventariseren wie er op de kookavond aanwezig zal zijn.

Ten aanzien van de vragen voor de gezondheidscheck: wanneer minimaal één van onderstaande vragen met **JA** wordt beantwoord, mag het lid **niet** komen (koken).

1. Heb je de afgelopen 24 uur of op dit moment één of meerdere van de volgende (milde) klachten: neusverkoudheid, hoesten, benauwdheid en/of koorts (vanaf 38 graden Celsius)?
2. Heb je op dit moment een huisgenoot/gezinslid met koorts en/of benauwdheidsklachten?
3. Heb je het nieuwe coronavirus gehad (vastgesteld met een laboratoriumtest) en is dit in de afgelopen 7 dagen vastgesteld?
4. Heb je een huisgenoot/gezinslid met het nieuwe coronavirus (vastgesteld met een laboratoriumtest) en heb je korter dan 14 dagen geleden contact gehad met deze huisgenoot/gezinslid terwijl hij/zij nog klachten had?
5. Ben je in quarantaine omdat je direct contact hebt gehad met iemand waarbij het nieuwe Coronavirus is vastgesteld?

In verband met het Corona virus heeft het bestuur besloten dat alle brigades tot nader order 6 gangen zullen koken waar met maximaal twee personen aan gewerkt wordt. Een combinatie van 5 gangen waar twee duo's, op gescheiden werkplekken aan werken, is ook mogelijk.

Omdat de minimale afstand van 1,5 meter niet altijd kan worden gegarandeerd in de (spoel-)keuken, wordt er in de (spoel-)keuken gebruik gemaakt van gezichtsmaskers. Deze gezichtsmaskers mogen in het restaurantgedeelte worden afgezet mits de afstand van 1,5 meter in acht wordt genomen.

Ieder lid krijgt een persoonlijk gezichtsmasker met twee reserve schermen. De leden zijn zelf verantwoordelijk voor het goed reinigen van deze gezichtsmaskers. Het gezichtsmasker kan met een door de vereniging beschikbaar gesteld knopenelastiek comfortabel worden afgesteld, zodanig dat de hoofdband direct boven de wenkbrauwen op het hoofd aansluit. Let op dat ook de mond goed afgedekt worden door het scherm. In plaatst van het beschikbaar gestelde gezichtsmasker mogen ook mondkapjes worden gebruikt.

In het restaurantgedeelte zijn de tafels en stoelen zodanig opgesteld dat hier de afstand van 1,5 meter kan worden gewaarborgd voor maximaal 14 personen.

Er zijn geen looproutes aangebracht omdat dit waarschijnlijk leidt tot meer (ongewenste) loopbewegingen c.q. contactmomenten. Om het lopen in de keuken te beperken, zal er voorafgaand aan de kookavond door 1 of 2 personen een uitgebreide mise en place worden gemaakt. Op alle werkbanken zijn etagères geplaatst voor de meest gangbare kruiden en ingrediënten. Vrijwel alle hulpmiddelen inclusief pannen en pollepels zullen daarbij op of onder de werkbanken worden gelegd. Het is de taak van de chef van de brigade om dit te organiseren.

Breng alleen spullen naar de spoelkeuken als de loop er naar toe vrij is. Spullen die gereinigd zijn worden ook door één persoon tegelijk weer teruggelegd. Dit zal zo veel mogelijk gebeuren direct na het nuttigen van de gangen in het restaurantgedeelte van de kookstudio. Hierbij wordt zo veel als mogelijk gebruik gemaakt van een serveerwagen.

Voordat er wordt plaatsgenomen in het restaurantgedeelte om een gang te nuttigen zullen de borden en de dranken op tafel worden geplaatst door de twee kokers van de betreffende gang.

Voor het aan tafel gaan, moet iedereen zijn handen wassen. Om dit ordelijk te laten verlopen nodigt de chef de kokers per gerecht hiertoe uit.

Alle aanwezigen hebben per kookavond een vaste (zit)plaats in het restaurantgedeelte.

**Houdt u als gebruiker van de kookstudio aan de volgende spelregels:**

- Kom niet naar de kookstudio als u (milde) klachten hebt die kunnen duiden op Corona.
- Probeer zo veel mogelijk 1,5 meter afstand van elkaar te bewaren.
- Zet bij het binnenkomst van de (spoel-)keuken het aangeleverde gezichtsmasker op.
- Probeer het aantal loopbewegingen te beperken.
- Was direct bij binnenkomst uw handen.
- Was voor het aan tafel gaan (opnieuw) uw handen.
- Hoest en nies in de binnenkant van uw elleboog.
- Gebruik papieren zakdoekjes om je neus te snuiten en gooi deze na gebruik direct in de prullenbak.
- Vermijd fysiek contact met de mede aanwezigen, geef geen handen.
- Reinig na gebruik van het toilet de zitting met de beschikbaar gestelde middelen.
- Was ook direct na het toiletbezoek uw handen.

Er zullen desinfecterende middelen ter beschikking worden gesteld om handen en spullen mee te kunnen reinigen.

De kookstudio zal naast de gebruikelijke schoonmaak door de brigade aan het eind van de avond regelmatig door een extern schoonmaakbedrijf worden gereinigd.

*Dit protocol is een levend document. Het kan worden aangepast indien voorschriften van de overheid worden gewijzigd.*