

## Hygienekonzept für das BNE-Modul:

„Artenvielfalt entdecken, genießen und schützen“  
am 07.10.2020 im NABU-Lehmdorf in Steinfurt-Borghorst



**Workshop 1:** „Natur auf der Zunge - Köstlichkeiten aus der Wildnis“  
Referentin: Ruth Schroer, Dipl. Landschaftsökologin und Waldpädagogin, NABU Kreisverband Steinfurt e.V.

<b>Workshopphase</b>	
Handdesinfektion	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die Hände sind unmittelbar vor dem Workshop 1 zu desinfizieren.</li><li>• Zusätzlich ist das Tragen von Einmalhandschuhen erforderlich.</li></ul>
Mund-Nasen-Schutz	<ul style="list-style-type: none"><li>• Während der gesamten Workshopphase 1 ist das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes erforderlich.</li></ul>
Abstandsregelung	<ul style="list-style-type: none"><li>• Der Sicherheitsabstand von 1,5 Metern darf durch das Tragen eines Mund-Nasen-Schutz unterschritten werden.</li></ul>
Küchenutensilien	<ul style="list-style-type: none"><li>• Alle Gegenstände sind bei mindestens 60 Grad Celsius gespült.</li><li>• Sichertgestellt ist auch, dass alle Gegenstände nur mit desinfizierten Händen und Einmalhandschuhen sowie mit dem Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes für den Workshop bereitgestellt werden.</li></ul>
Zubereitung der Speisen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Das Probieren oder Abschmecken der Speisen ist während der Workshopphase nicht gestattet.</li></ul>
<b>Mittagsimbiss im NABU-Lehmdorf</b>	
Im Workshop gefertigte Speisen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hygienemaßnahmen: siehe Workshopphase!</li></ul>
Vorbereitete mitgebrachte Speisen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Speisen sind wie unter den genannten Hygienemaßnahmen der Workshopphase hergestellt und mitgebracht worden.</li></ul>
Imbiss	<ul style="list-style-type: none"><li>• Der Gang zur Essensausgabe ist nur mit einem Mund-Nasen-Schutz und mit desinfizierten Händen gestattet.</li><li>• Angerichtet werden die Teller mit den verschiedenen Speisen nach Wahl von einer Servierkraft, die einen Mund-Nasen-Schutz und Einmalhandschuhe trägt sowie ihre Hände desinfiziert hat.</li><li>• Benutzte Teller und Besteck werden von den Teilnehmenden selbst in den dafür bereitgestellten Behälter entsorgt.</li></ul>
Teller, Besteck und Küchenutensilien	<ul style="list-style-type: none"><li>• Teller, Besteck und Küchenutensilien sind bei mindestens 60 Grad Celsius gespült.</li><li>• Sichertgestellt ist auch, dass die Teller, Besteck und Küchenutensilien nur mit desinfizierten Händen und Einmalhandschuhen sowie mit dem Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes bereitgestellt werden.</li></ul>
Tische	<ul style="list-style-type: none"><li>• Es ist sichergestellt, dass die Teilnehmenden an den Tischen 1,5 Metern auseinander sitzen.</li><li>• Die Tische untereinander sind so gestellt, dass der Abstand zwischen den Sitzgelegenheiten benachbarter Tische den Abstand von 1,5 Metern einhalten können.</li><li>• Am Tisch kann der Mund-Nasen-Schutz abgesetzt werden.</li></ul>