HERZLICH WILLKOMMEN IN DER LUGERIA!

Liebe Köchin, lieber Koch, wir freuen uns, dass du mit uns kochst!

Deine Kochgruppe:	
Dein/e Kochgruppenleiter*in: (Name/Handy-Nr.)	
Ansprechpartnerinnen der Lugeria und Telefonnummer:	Petra Latzel (tgl. außer Do.) und Iris Mutzbauer (Di/Do) Telefon 07021 504122
Deine nächsten Kochtage:	

Die wichtigsten Informationen für deinen Einstieg:

- **T-Shirt** und **Schürze** erhältst du von der Lugeria. Du behältst Shirt und Schürze und bringst beides zu jedem Kochtag gewaschen mit.
- Dein/e Kochgruppenleiter*in erinnert dich an jeden Kochtag. Falls du verhindert bist, melde dich so bald wie möglich bei ihm/ihr, damit Ersatz gefunden werden kann.
- Wenn du dauerhaft kochst, benötigst du eine **Hygiene-Erstbelehrung** (max. drei Monate alt).
  - Lugeria-Ansprechpartnerin: Iris Mutzbauer, Telefon 0176 78004302 | irisk0511@aol.com.
  - Nach der Belehrung erhältst du ein Zertifikat. Bitte bringe dieses Zertifikat nach der Schulung zur Ablage in der Lugeria mit.

Möglichkeit 1: Online über das Serviceportal Baden-Württemberg
Dauer: ca. 45 min, jederzeit online möglich, für Ehrenamtliche kostenlos.
Details & Anmeldelink https://www.service-bw.de/zufi/leistungen/789 => !Wichtig!: »Stuttgart« als Ort angeben:

Möglichkeit 2: Vor Ort beim Gesundheitsamt Plochingen, Am Aussichtsturm 5, 73207 Plochingen.
Details: https://www.landkreis-esslingen.de/start/service/belehrung+v_+beschaeftigten+im+lebensmittelgewerbe.html
Kosten: 10,- € für Ehrenamtliche, Termine: 1 festgelegter Termin pro Monat (i.d.R. Do Nachmittag)
Anmeldung: 0711 3902-41600/ Gesundheitsamt@lra-es.de/ online-Terminvereinbarung

- Jährlich gibt es eine **Hygiene-Folgeschulung**, die du online absolvieren kannst. Der Lugeria-Vorstand informiert dich, wenn die Schulung ansteht.
- **Masernschutz-Gesetz**: Wenn du nach dem 31.12.1970 geboren bist, benötigen wir einen Nachweis über eine Masernschutzimpfung oder Masernimmunität von dir. Bitte zeige dein Impfbuch oder eine ärztliche Bescheinigung vor.

➔ **Wichtig**: Bitte zeige alle Nachweise unaufgefordert in der Lugeria vor, da wir zur Dokumentation verpflichtet sind. Vielen Dank für deine Unterstützung!

Dein Vorstand von Lugeria – Eltern kochen für Schüler e. V., Hahnweidstr. 34, 73230 Kirchheim unter Teck
vorstand-lugeria@gmx.de Stand: 28.10.2026

Vorschriften der DGUV für Köchinnen und Köche in der Lugeria

Der Verein Lugeria – Eltern kochen für Schüler e.V. ist verpflichtet, alle Köchinnen und Köche auf die Einhaltung der Sicherheits- und Hygienebestimmungen der Deutschen Gesetzlichen Unfallversicherung (DGUV) hinzuweisen. Die Vorschriften dienen dem Schutz aller Beteiligten. Die Kenntnisnahme ist schriftlich zu bestätigen.

1. **Sicherheitskleidung und Hygiene:**

   - Trage enganliegende Kleidung, um Verletzungsgefahren durch Maschinen oder heiße Oberflächen zu vermeiden.
   - Binde lange Haare zusammen, um den Kontakt mit Lebensmitteln und Geräten zu verhindern.
   - Deine Schürze bringst du an jedem Kochtag gereinigt mit und trägst sie während der Schicht.
   - Geschirr-, Hand- und Spültücher werden von einem Mitglied der Gruppe bei mindestens 60 Grad gewaschen und zum nächsten Einsatz wieder mitgebracht.
   - Geschlossene, rutschfeste und saubere Schuhe sind spätestens beim nächsten Termin Pflicht, um das Risiko von Ausrutschen oder Verletzungen durch herabfallende Gegenstände zu minimieren.

2. **Händehygiene:**

   - Händewaschen und Desinfektion: Vor Beginn der Küchenarbeit sowie nach jedem Toilettengang musst du deine Hände gründlich mit Seife und warmem Wasser waschen und danach desinfizieren.
   - Verwende zum Händetrocknen ausschließlich Einweghandtücher, um eine Verbreitung von Keimen zu verhindern.
   - Am Kochtag dürfen deine Fingernägel nicht lackiert sein. Verwende bei Kunstnägeln Einweghandschuhe.
   - Verletzungen: Decke Wunden an deinen Händen oder Armen mit einem wasserfesten Pflaster ab. Bei Wunden musst du zudem Einweghandschuhe tragen, die in der Mensa bereitgestellt werden, um die Kontamination mit Lebensmitteln zu verhindern.

3. **Umgang mit Lebensmitteln:**

   - Achte darauf, den Kontakt zwischen rohen und zubereiteten Lebensmitteln zu vermeiden, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.
   - Lagere alle Lebensmittel ordnungsgemäß und gemäß den Hygienevorschriften. Verwende nur frische und einwandfreie Produkte.

4. **Unfallverhütung:**

   - Benutze Küchenwerkzeuge wie scharfe Messer stets vorsichtig und lege sie sicher ab.
   - Verbrennungsgefahr: Heiße Töpfe und Pfannen solltest du nur mit geeigneten Hilfsmitteln anfassen.
   - Halte den Küchenboden immer sauber und trocken, um Stürze und Ausrutschen zu verhindern.

5. **Verhalten bei Unfällen:**

   - Melde alle Unfälle, auch kleinere Verletzungen, unverzüglich der Küchenleitung.
   - Alarmiere im Notfall den Rettungsdienst (112) und informiere das Sekretariat.

6. **Gesundheitsvorschriften:**

   - Du musst eine gültige Hygieneunterweisung (Erst- und jährliche Folgebelehrungen) vorweisen können.
   - Melde Symptome ansteckender Krankheiten (wie Durchfall oder Erbrechen) der Küchenleitung und beende deinen Dienst, um eine Ansteckung zu verhindern.

7. **Brandschutz:**

   - Informiere dich über die Standorte der Feuerlöscher und Brandschutzdecken in der Küche.
   - Halte die Fluchtwege jederzeit frei und folge im Brandfall den Anweisungen des Schulpersonals.

Stand: 28.10.2026