

## Umsetzung HW/WAH-Unterricht Coronazeit

### Rahmenbedingungen und Vorgaben DVS

[https://volksschulbildung.lu.ch/-/media/Volksschulbildung/Dokumente/index/Aktuelles/rahmenschutzkonzept\\_vs\\_sj20\\_21.pdf?la=de-CH](https://volksschulbildung.lu.ch/-/media/Volksschulbildung/Dokumente/index/Aktuelles/rahmenschutzkonzept_vs_sj20_21.pdf?la=de-CH)

#### 6. Einzelne Fächer

##### 6.1 Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH):

Der Unterricht findet regulär statt. Die üblichen Hygienevorschriften sind strikte zu beachten. Beim Essen sind nach Möglichkeit die Abstände einzuhalten oder Trennscheiben aufzustellen.

### Links zu Hygienekonzepten:

<https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/krankheitserreger-und-hygiene/hygiene.html>

[http://www.sge-ssn.ch/media/Merkblatt\\_hygienischer\\_Umgang\\_mit\\_Lebensmitteln\\_2018.pdf](http://www.sge-ssn.ch/media/Merkblatt_hygienischer_Umgang_mit_Lebensmitteln_2018.pdf)

### Weitere Hinweise und mögliche Massnahmen:

Die Verarbeitung von Nahrungsmitteln mit Klassen erfordert besondere Aufmerksamkeit. Die Lehrperson muss hier wichtige Vorbildfunktion übernehmen.

#### Klassenorganisation: Arbeitsplätze und Zubereitung

- Die grundsätzlichen Hygienekonzepte der Nahrungszubereitung (**Persönliche Hygiene, Nahrungsmittelhygiene, Geräte/Küchenhygiene**) sind mit den Schüler\*innen zu thematisieren und strikte zu beachten.
- Bei der Zubereitung tragen die Lernenden Schutzmasken und Schürzen. Weiter ist zu beachten, dass die Arbeitsplätze so organisiert werden, dass die Schüler\*innen die geforderten Abstände möglichst einhalten können. D.h. die Schüler\*innen auf verschiedene Flächen verteilen, wie Kombinationen, Tische, Fensterbänke, usw..
- Die Nahrungsmittel sollen möglichst durch die Lehrperson direkt auf die Arbeitsplätze der Schüler\*innen verteilt werden, um die Laufbewegungen innerhalb einer Klasse zu reduzieren.

- Die Kühlschränke, Tiefkühler und die Vorratsschränke sollen möglichst nur von der LP bedient werden.
- Den Schüler\*innen soll selbständiges Arbeiten an einem Gericht ermöglicht werden. D. h. Geräte, wie z.B. Messer, Kellen, Schneidebretter sollen möglichst nur von einer Person benutzt werden. Vor der Weiterverwendung heiss abspülen.
- Komplexe und aufwändige Menüs sind zu vermeiden. Das ist zugleich auch eine Massnahme zum Schutz der Lehrperson, damit sie die Betreuung und Unterstützung der Schüler\*innen gut wahrnehmen kann.
- Tiptopf nach Gebrauch desinfizieren oder nur mit Kopien oder digitalen Rezepten, arbeiten. Vgl. WAH-Lehrmittel

### **Esssituationen**

- In grossen Klassen muss das Essen evtl. gestaffelt eingenommen werden, Tische zum Essen nicht nur in den Küchen nutzen, sondern auch zusätzlich Tische in den Hauswirtschaftsräumen dazu einsetzen, pro Gruppentisch höchstens zwei Lernende platzieren, usw. Vgl. auch Hinweise DVS oben, Aufstellen von Trennwänden
- Gerichte direkt auf Teller anrichten. Schöpfbesteck nicht weitergeben, nur eine Person schöpft.
- Schutzmasken, während dem Essen geordnet aufbewahren, nicht herum liegen lassen. Z.B. in beschriftete Couverts stecken.

### **Aufräumen / Reinigung**

- Küchenwäsche nach jeder Klasse wechseln und möglichst zeitnah bei mindestens 60 Grad waschen.
- Abwaschbürsten, Schwämme und weiteres Reinigungsmaterial häufig kontrollieren, heiss waschen, evtl. in der Abwaschmaschine waschen und bei Bedarf ersetzen.
- Küchenboden täglich mindestens 1X nass aufnehmen. Zusätzliche Unterstützung durch die Hauswartung für gründliche Reinigung, mindestens 1x pro Woche anfordern.
- Abfalleimer mit Deckel verwenden. Möglichst nach jeder Klasse leeren.
- Ebenso ist zu klären, wer die Pulte, Türfallen, usw. nach dem Klassenwechsel desinfiziert.

Da die örtlichen Raumverhältnisse sehr unterschiedlich sind, ist es wichtig, vor Ort die jeweils angepassten Massnahmen zu wählen.

23. Oktober 2020 / Susanne Marti

Das Dokument wird je nach Entwicklung der Situation wieder angepasst.

1. Überarbeitung: 17. Aug. 2020
2. Überarbeitung: 23. Oktober 2020 (Erhöhung der Maskenpflicht ab 26. Oktober 2020)