

Hygiene-Konzept für Veranstaltungen

zur Verhinderung von Sars-CoV-2 Infektionen

KÖHLER'S

CATERING

WIR BRINGEN'S



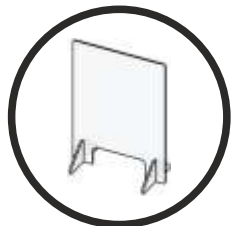
Schutzausrüstung

Unsere Mitarbeiter tragen einen Mund-Nase-Schutz, Einweghandschuhe und einen Schutzkittel.



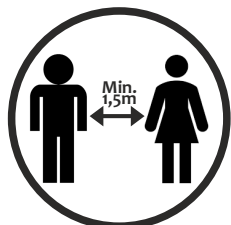
Handhygiene

Gründliche Handhygiene- und Desinfektion ist bei uns ohnehin selbstverständlich. Mittel zur Handdesinfektion steht auch für die Gäste bereit.



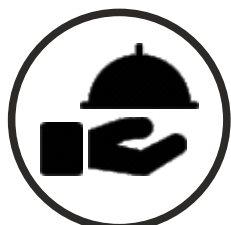
Aerosolschutz

Zum Schutz von Speisen und Mitarbeitern werden Schutzscheiben ("Spuckschutz") aufgestellt.



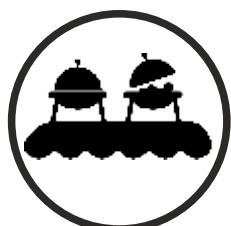
Abstandsmarkierungen

Vor den Ausgaben werden Bodenmarkierungen aufgebracht, die den notwendigen Abstand zwischen den Gästen sicher stellen.



Ausgabe statt Selbstbedienung

Die Speisen und Getränke werden von unseren (entsprechend geschützten und geschulten) Mitarbeitern ausgegeben. Für die Gäste gibt es keine Selbstbedienung. Die Ausgabe erfolgt kontaktlos.



Equipment

Auch das eingesetzte Equipment wird auf den Infektionsschutz ausgerichtet. So setzen wir z. B. Wärmebehältern mit schnell verschließbaren Roldeckeln ein, um Öffnungszeiten zu minimieren. Besteck wird hygienisch einzeln verpackt ausgegeben. Alle Flächen werden regelmäßig desinfiziert.



Speisenzubereitung & Transport

Unser Team besteht aus erfahrenen Profis. Bei der Zubereitung der Speisen achten wir grundsätzlich auf höchstmögliche Sauberkeit und Hygiene. Wir arbeiten auf Grundlage der HACCP-Vorgaben. Der Transport erfolgt sorgfältig abgedeckt, unter Beachtung der Kühlkette. Vor der Ausgabe stellen wir ein gründliches Erhitzen sicher.