

Catering - Hygienekonzept

- ⇒ Es werden keine geöffneten Getränke bereitgestellt.
- ⇒ Für die Einmal-Papierservietten werden Papierkörbe bereitgestellt
- ⇒ Es werden mehr Ausgabestellen geplant, um Wartezeiten zu minimieren
- ⇒ Das Servicepersonal trägt Mundschutz und Einweghandschuhe
- ⇒ Bei der Speisenausgabe werden zwischen Köchen und Kunden Plexiglasscheiben aufgebaut.
- ⇒ Auf einen Abstand von 1,5 Meter wird geachtet.
- ⇒ Besteck wird in Bestecktaschen ausgegeben.
- ⇒ Benutztes Geschirr und Gläser werden schnellstmöglich eingesammelt und zur Reinigung gebracht.