

Corona und Eventcatering – ist das überhaupt machbar?

Viele Fragen kursieren rund um das aktuelle Corona-Virus und es vergeht kaum eine Stunde ohne neue Nachrichten.

Das Thema ist mehr denn je sehr präsent in unserem Alltag und auch wir haben die drastischen Auswirkungen deutlich zu spüren bekommen.

Wir sind aber auch der Meinung, dass man eine Veranstaltung mit gutem Catering den aktuellen Gegebenheiten anpassen kann, so dass auf ein gemeinsames Essen nicht ganz verzichtet werden muss. So passen wir das Essen und die entsprechenden Vorsichtsmaßnahmen den neuen Bedingungen an. Wenn wir uns alle an den schwächsten Gliedern in der Kette ausrichten, können wir auch eine hohe Sicherheit bei der Durchführung erreichen.

Wir wissen, dass jeder Gastgeber eine besondere Verantwortung für die Sicherheit und das Wohlergehen seiner Gäste hat. Dieser Verantwortung müssen wir uns auf beiden Seiten – sowohl als Caterer als auch als Kunde - zu jeder Zeit bewusst sein.

Mit einem angepassten Maßnahmenpaket gewährleisten wir von unserer Seite die bestmögliche Sicherheit für Sie und Ihre Gäste, in allen relevanten Bereichen Ihrer Veranstaltung. Wir richten uns dabei nach den aktuell bekannten Sicherheitsvorgaben der Bundesregierung sowie des RKI (Robert-Koch-Institut).

Deshalb bitten wir Sie die folgenden Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen dringend zu beherzigen:

- Bei Betreten der Veranstaltungsräumlichkeiten bitten wir Sie Ihre Hände mit den bereit gestellten Desinfektionsmitteln zu desinfizieren.
- Wo immer möglich ist, ist ein Abstand zu allen Anwesenden von mindestens 1,5 Metern zu berücksichtigen. Hierzu zählt auch der Gang zur Toilette mit der entsprechenden Mund-Nasen-Bedeckung.
- Körperkontakt, insbesondere Händeschütteln und Umarmen sind zu vermeiden.
- Die mit Corona entstandenen und zwischenzeitlich allgemein gängigen Hygieneregeln, wie z.B. Hustenetikette (in die Armbeuge), Hände waschen und desinfizieren etc. sind in besonderem Maße zu beachten.

Auch wir als Caterer werden Sie hier entsprechend unterstützen:

- Das Anrichten der Teller von Köchen hinter einem speziell angebrachten Spuckschutz verleiht Ihren Gästen ein sicheres Gefühl. Auch wenn dies evtl. mehr Personaleinsatz für Sie bedeutet, das sichere Gefühl Ihrer Gäste sollte es Ihnen wert sein.
- Zur Verhinderung langer Standzeiten am Buffet, planen wir kleinere Speisemengen ein und garantieren kontinuierliche Kontrolle und Nachlegen der Speisen.
- Das Gleiche gilt für das Besteck: Wir halten für Sie vorgefertigte und hygienische Besteck-Sets entsprechend griffbereit.
- Wir empfehlen zusätzliche Mitarbeiter für die Hygiene der Tische und Barflächen einzuplanen – damit tragen Sie nicht nur zur Sicherheit, sondern auch zur kulinarisch ansprechenden Optik Ihrer Veranstaltung bei.

Lassen Sie uns Corona kulinarisch kalt stellen, damit wir die für uns so wichtigen sozial-menschlichen Momente nicht weiter aus unser aller Leben streichen müssen.

Sprechen Sie uns einfach direkt an telefonisch unter 06359-949224 oder per E-Mail info@dieculinarier.de