



Sicheres Catering in Zeiten von Corona



Genuss und Gesundheit, gutes Essen und Rücksichtnahme – für uns liegt in diesen Begriffen auch in Zeiten der Corona-Pandemie kein Widerspruch.

Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen! Wir sind uns unserer Verantwortung für Sie und Ihre Gäste bewusst und haben daher unsere Hygienestandards noch weiter erhöht.

Mit nachfolgendem Maßnahmenpaket gewährleisten wir den Schutz und das Wohlergehen unserer Kunden und Mitarbeiter im Rahmen Ihrer Veranstaltung.

- Hilfe bei der Planung und Umsetzung der Corona-Pandemieregeln für Ihre individuelle Veranstaltung
- Höchste Hygienestandards gemäß unseres zertifizierten HACCP-Konzepts in allen Produktionsschritten
- Regelmäßige Schulung unserer Mitarbeiter zu den aktuellsten Hygiene- und Sicherheitsmaßnahmen (Pandemieplan)
- Mitarbeiter werden zu erhöhter Händehygiene und -desinfektion angehalten
- Ausstattung unserer Mitarbeiter in den Bereichen Küche und Service mit Mund- und Nasenschutz
- Regelmäßige Reinigung und Desinfektion aller Oberflächen, Arbeitsmittel und Fahrzeuge
- Getränke:
 - Auf Wunsch: Keine Selbstbedienung bei Getränken, Service durch unser Personal zur Wahrung der Abstandsregelungen
 - Bereitstellung von ausreichender Gläsermenge (kein Spülen vor Ort oder Doppelnutzung notwendig)
- Speisen:
 - Aufbau mehrerer kleiner Buffetstationen, somit kaum Wartezeiten am Buffet und keine Bildung von Warteschlangen
 - Anrichten der Speiseteller durch unsere Buffetbetreuung
 - Kontinuierliche Kontrolle und Nachlegen von Speisen, um längere Standzeiten zu vermeiden
 - Vor- und Nachspeisen werden auf Wunsch in kleinen Gläsern/ vorportioniert ausgegeben für erhöhten Infektionsschutz
- Bereitstellung von Desinfektionsmittel für Ihre Gäste
- Kontaktlose Lieferung möglich
- Bezahlung auf Rechnung

Zögern Sie nicht, unser kompetentes Team für die Planung Ihrer Veranstaltung zu kontaktieren.



CCS Catering, Consulting und Service GmbH
Alfred-Hess-Straße 32A · 99094 Erfurt
Tel. 0361 420 33 15 · info@ccs-erfurt.de