



green   
& safe

Wir übernehmen  
Verantwortung!

## CATERING- & EVENTBRANCHE IM UMBRUCH > NEUE HERAUSFORDERUNGEN

Das Eventcatering muss neue Maßnahmen ergreifen, um sich an kurzfristig ändernde Auflagen zum **Schutz der Bevölkerung** anzupassen. Die Sensibilität der Menschen, die in Zukunft an Veranstaltungen teilnehmen, wird massiv zunehmen.

**Hygiene und Desinfektion** werden einen noch größeren Stellenwert erfahren.

Bei der Entwicklung von Catering- und Konzessionskonzepten müssen wir diesen Umstand für die nächsten Monate bereits **jetzt schon berücksichtigen**.

**Abstandsregelungen** werden uns alle noch auf absehbare Zeit begleiten; auch wenn sie langfristig gelockert werden, besteht jederzeit die Möglichkeit einer kurzfristigen Änderung.

Veranstaltungen werden voraussichtlich erst in einem kleinen Rahmen stattfinden können; situationsabhängig werden **Teilnehmerzahlen an Veranstaltungsflächen angepasst** werden müssen. Es zeichnet sich ab, dass sich das Tragen eines **Mundschutzes** auch in unserem Kulturkreis weiter verbreiten wird.

Online-Medien und Messenger Dienste sowie Tools für Video- oder Telefonkonferenzen erfahren einen Aufschwung. Unser **Kommunikationsverhalten** hat sich stetig in den vergangenen Wochen – auch durch verstärktes Home-Office und Kontaktbegrenzungen innerhalb der Familie – verändert. Die hier genannten und weitere Medien werden wir in Zukunft verstärkt zur Kommunikation nutzen.

Nichts wird so sein wie vorher, dennoch wünschen sich Menschen:

**EINFACH GUTES ESSEN!**

## GLIEDERUNG

### GRUNDSÄTZLICHE MASSNAHMEN

#### > Allgemeine Hygiene

Unmittelbare Maßnahmen | Zukünftige Maßnahmen | Personelle Maßnahmen

### NEUE HERAUSFORDERUNGEN

#### > Unser Konzept

Paket Safe light | Paket Safe heavy

### VERANSTALTUNGSHYGIENE

Handwäsche und Handdesinfektion | Desinfektionssäule

Hygienestation | Derma UV Check

Atmungssystem-Hygienestation

### STRUKTURIERTE KOMMUNIKATION

#### > GREEN & SAFE APP

Szenario Green & Safe App | Vision einer Erweiterung für Kongressstandorte

### DARREICHUNGSFORMEN DER SPEISEN

Snack Box | Jar mit Deckel

Speisenglas mit integriertem Edelstahlbehälter und Besteck | Bento Box

Front Cooking



# GRUNDSÄTZLICHE MASSNAHMEN

## ALLGEMEINE HYGIENE

Höchste Hygienestandards in unserer Lebensmittelproduktionskette, von der Anlieferung über Zubereitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung, Verteilung bis zum Verkauf unterliegen bereits jetzt schon den **HACCP-Richtlinien nach EU-Vorgaben**.

Als Reaktion auf die aktuellen Entwicklungen haben wir folgendes Maßnahmenpaket geschnürt:

### UNMITTELBARE MASSNAHMEN

- > Erhöhte Anzahl an **Desinfektionsspendern** in unseren Unternehmen
- > Tägliches **Fiebertesten** der Mitarbeiter bei Dienstbeginn inkl. Dokumentation sowie verbindliche Vorgabe zum Tragen von **Masken**
- > Erhöhte Frequenz beim **Händewaschen**: Zusätzliche Handwaschseifen und Desinfektionsmittel wurden unseren Mitarbeitern zur Verfügung gestellt
- > Erhöhte Frequenz bei der Reinigung und **Desinfizierung von Arbeitsmaterialien**
- > Speisen in Fingerfood-**Weckgläschen** werden grundsätzlich **mit Deckel** gereicht

### PERSONELLE MASSNAHMEN

Wir installieren einen **Hygienebeauftragten** in unserem Unternehmen, der sich ständig auf den aktuellen Stand – auch im Hinblick auf die sich ständig ändernden Gegebenheiten – bringt. Er wird diese mit Hilfe von **Jour-Fixe Seminaren** an die Mitarbeiter weitergeben und **Schulungen für Arbeits- und Alltagshygiene** durchführen.

### ZUKÜNFTIGE MASSNAHMEN

- > Einführung von **mobilen Desinfektionsstationen** auf Veranstaltungen in Abhängigkeit von Teilnehmerzahl und räumlicher Situation für Mitarbeiter und Gäste
- > **Weitere Zertifizierung** unserer Produktionsprozesse und Hygienestandards
- > Vorhalten von **Corona Schnelltests** im Betrieb und bei Veranstaltungen, sobald verfügbar
- > **Neue Ideen** zum Thema Veranstaltungsplanung mit Einführung unseres Konzeptes Safe light und Safe heavy

Der Erfolg der Schulungen wird durch eine **Prüfung mit TÜV-Zertifizierung** nachgewiesen.

## NEUE HERAUSFORDERUNGEN

### UNSER KONZEPT

Als Antwort auf die oben beschriebenen Herausforderungen werden wir verschiedene Szenarien umsetzen, maßgeschneidert auf **individuelle Bedürfnisse** Ihres Veranstaltungsformates – stets unter Berücksichtigung von **wechselnden Vorgaben** der zuständigen Behörden zum Infektionsschutz.

**Unser Konzept ist skalierbar**, sodass ein Catering ohne nennenswerte Einbindung unseres Küchenpersonals mit Gästekontakt, mit einer Personalbetreuung bei der Speisenausgabe oder sogar unter Einbeziehung von Servicepersonal angeboten werden kann.

Als **Neuorientierung** bei Großveranstaltungen werden wir eine **Personalverschiebung** vornehmen: Unser Küchenpersonal wird auf Veranstaltungen in einen Backstagebereich verlagert, der weitestgehend auf einen Kontakt mit dem Kunden verzichtet. Damit auf das transparente **Show-Cooking nicht verzichtet** werden muss, planen wir die Einbindung eines Live-Streams vom Zubereitungsbereich, der via Screens im Veranstaltungsfoyer oder an der Ausgabestation wiedergegeben werden kann.

Das **klassische Buffet** wird sich verändern. Aktuell ist es nicht vorstellbar, dass sich viele Gäste gleichzeitig am Buffet bedienen. Wir rücken den Fokus auf **innovative Kommunikationsmöglichkeiten**, bei denen der Gast im Vorfeld aus einer von ihm definierten Anzahl von Speisen wählen kann, diese vorbestellt und zu einem gegebenen Zeitpunkt als fertig verpacktes „Pausenpaket“ in Empfang nehmen kann. Dieser Zeitpunkt wird intelligent durch unser in Entwicklung befindliches System gesteuert, um eine **Ansammlung vieler Menschen auf einer begrenzten Fläche zu vermeiden**.

Mehr dazu unter Punkt strukturierte Kommunikation Green & Safe APP.

Unsere **Kerngeschäftsfelder Office-Catering**, Mitarbeiterverpflegung sowie das klassische Tagungs- oder Eventcatering stellen unterschiedliche Anforderungen an eine zeitgemäße Umsetzung, die wir in unseren Zukunftsplänen berücksichtigen.

Aufgrund der variierenden Anforderungen stellen wir unser auf die verschiedenen Veranstaltungsformate maßgeschneiderten Konzepte im Folgenden vor. Trotz unterschiedlicher Formate bleibt ein Gesichtspunkt unserer Philosophie unverändert:

**EINFACH GUTES ESSEN!**

## SAFE LIGHT | SAFE HEAVY

Um diversen Anforderungen wie Abstandsregeln und Kontakt-Minimierung bei unterschiedlicher Teilnehmerzahl gerecht zu werden, ist unser Konzept modular aufgebaut.

Im Folgenden werden die einzelnen Konzept-Komponenten vorgestellt.

### SAFE LIGHT

Das Paket Safe light beinhaltet die folgenden Komponenten und eignet sich als sinnvolle Ergänzung für bereits vorhandene Maßnahmen:

**Desinfektionssäulen im Foyer und Eingangsbereich**

+

**Video-Tutorial für Handhygiene auf Screens**

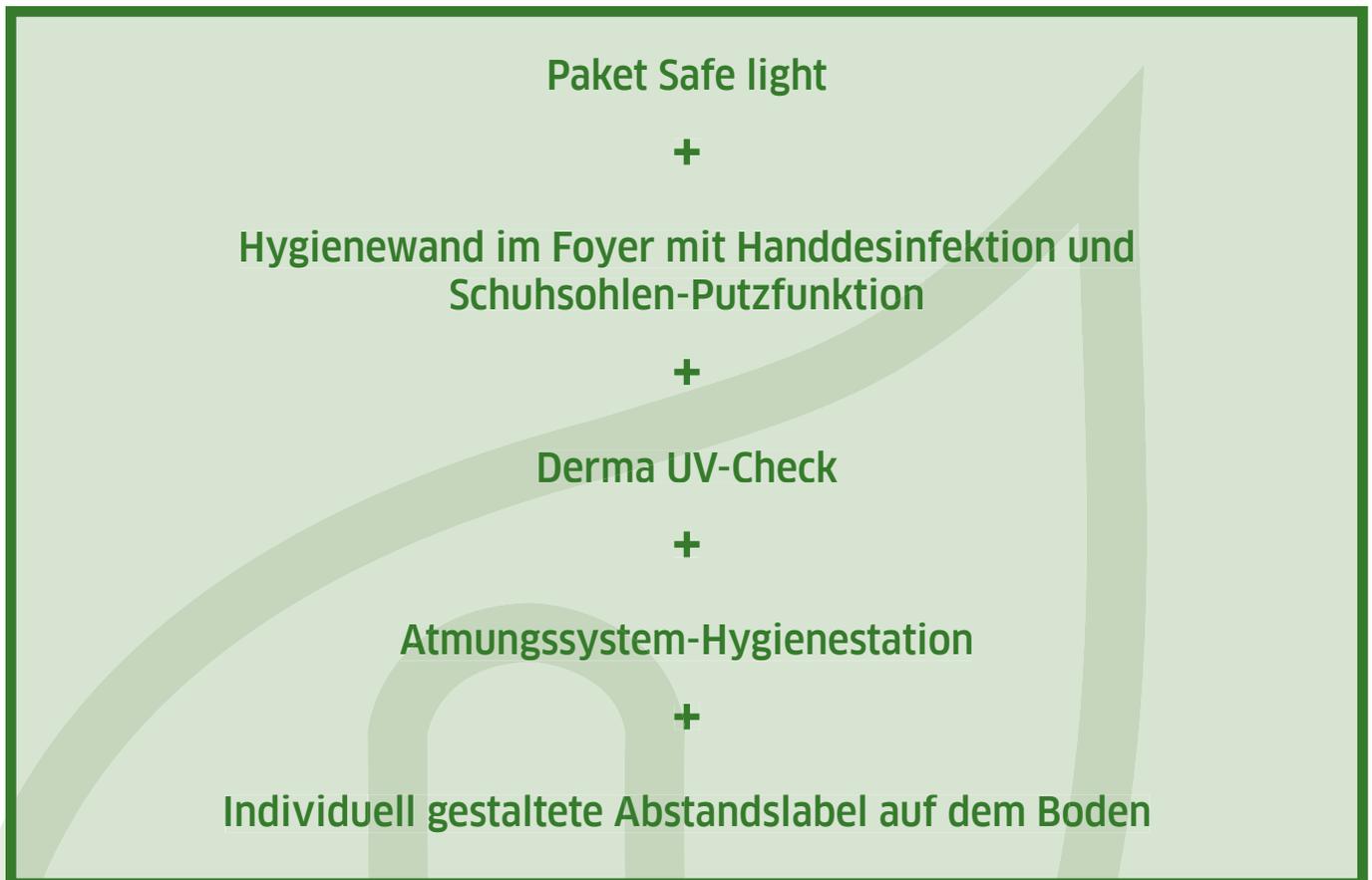
+

**Buffetaufsätze aus Acrylglas für physische Trennung und Schutz**

Basiskosten: € 1.000,00 zzgl. 19% MwSt.  
Verbrauchskosten: € 1,50 zzgl. 19% MwSt. p.P.

## SAFE HEAVY

Das Paket Safe heavy beinhaltet die Komponenten des Pakets Safe light und wird um die folgenden Bausteine ergänzt:



Basiskosten zu Paket Safe light + € 3.900,00 zzgl. 19% MwSt.  
Verbrauchskosten: € 4,50 zzgl. 19% MwSt. p.P.

## VERANSTALTUNGSHYGIENE

### HANDWÄSCHE & HANDESINFEKTION

Hände sind Überträger von Krankheitserregern, da sie am häufigsten mit Keimen in Berührung kommen und diese auf Gegenstände und Körperteile übertragen, die anschließend berührt werden.

Beim Händeschütteln oder dem Berühren des Gesichtes können Erreger über die Schleimhäute von Mund, Nase und Augen in den Körper eindringen und Infektionen auslösen.

**Händewaschen** ist eine einfache und wirksame Maßnahme, den Übertragungsweg zu unterbrechen.  
Jede **Hygienestation**, egal ob stationär oder mobil, minimiert das Kontaminations- und Infektionsrisiko.

### DESINFEKTIONSSÄULE IM VERANSTALTUNGS- RAUM FÜR TEILNEHMER

Desinfektionssäulen sind ideal als **Ergänzung** zu den in Waschräumen vorhandenen Ausstattungsmerkmalen für Eingangsbereiche und Foyers geeignet.

Desinfektionsspender werden außerdem an unseren Arbeitsbereichen sowie in der Produktionsküche genutzt.

Die Spender sind sehr anwenderfreundlich, da die Handdesinfektion über eine Hebelarmatur am Spendersystem ausgelöst werden kann.

Die Säule besteht aus wertigem Edelstahl und kann unabhängig vom Stromnetz betrieben werden, sodass ein **schneller Ortswechsel** durchgeführt werden kann.





## HYGIENESTATION

Als Einheiten zur Aufstellung in Eingangsbereichen dienen sie der gleichzeitigen Hand- und Schuhreinigung. Die **Handdesinfektionseinheiten** bestehen aus einer beleuchteten Kammer mit integrierter automatischer Desinfektionsmitteldosierung.

Das Gerät verfügt über Bürsten zur Reinigung und Desinfektion der **Schuhsohle** und ist auf die Reinigung von Schuhseiten erweiterbar.

Eine Frequenz von 10-15 Personen pro Minute kann durchlaufen werden.



## DERMA UV CHECK

Für die **Kontrollmessung** der Hände mittels UV-Licht können einzelne, abgetrennte Kontroll-Stationen im Eingangsbereich realisiert werden.



## ATMUNGSSYSTEM-HYGIENESTATION

Diese Dispenserstation enthält mehrere Ausgabefächer für **Gesichtsmasken** und **Hygienetücher** und bietet Platz für **Desinfektionsflaschen**.

Aufsteller können **individuell gestaltet** und angebracht werden.

## STRUKTURIERTE KOMMUNIKATION



### GREEN & SAFE APP

Durch die notwendige räumliche Trennung von Kongressorganisation, Caterern und Gästen gewinnt eine strukturierte Kommunikation an Bedeutung. Solange Kontakteinschränkungen wirksam sind, wird Kommunikation in virtueller Form erfolgen.

Als einheitliche Kommunikationsform auf einem Kongress bietet sich eine **GREEN & SAFE APP** an, die folgenden Ansprüchen gerecht wird:

- > **Intuitive Nutzungserfahrung** inkl. Mehrsprachigkeit
- > Übersicht über das **Tagungsprogramm** und die **Veranstaltungslocation** inkl. Grundrissübersicht mit Position von:
  - Tagungsbüro | Veranstaltungsräumen | Desinfektionscountern | Cateringstationen etc.
- > Möglichkeit das individuelle **Speisenpaket** vorzubestellen inkl. Benachrichtigungsfunktion, wann eine Speise abgeholt werden kann, zum Beispiel durch Push-Nachricht oder Vibrationsalarm des Smartphones
- > **Distanzfunktion**  
Benachrichtigungsfunktion beim Unterschreiten eines Mindestabstands, zum Beispiel durch individualisierte Push-Nachricht oder Vibration des Smartphones
- > **Aus datenschutzrechtlicher Sicht unbedenklich**
  - Ende zu Ende Verschlüsselung | Kein Tracking | 100% anonymisiert | Keine Weitergabe an Dritte
- > Einfache Administration beim Verwalten einer Veranstaltung oder bei kurzfristigen Änderungen im Laufe einer Veranstaltung

Wir freuen uns auf die **Zusammenarbeit mit Veranstaltungspartnern** zur Realisierung des erweiterten Konzepts mit Einbindung der Szenarien Check-in, Tagesprogramms und Veranstaltungslocation.

Unter diesen Gesichtspunkten sind wir mit einem externen Medienpartner bezüglich der Realisierung und zeitnahen Einführung in Kontakt. Neben den aufgezeigten Basisfunktionen können zu gegebener Zeit weitere Funktionen integriert werden.

## SZENARIO GREEN & SAFE APP

### CHECK-IN UND REGISTRIERUNG

Der Tagungsteilnehmer kann sich bereits am Vorabend über die GREEN & SAFE APP für die Veranstaltung **einchecken**. Er erhält zugleich wertvolle **Informationen** über den Ablauf der Veranstaltung und die örtlichen Gegebenheiten der Location.

Für das Abholen eventuell benötigter Unterlagen werden **Zeitfenster** fixiert, sodass nicht alle Teilnehmer gleichzeitig auf engem Raum anwesend sind, sondern nur ein kleinerer Teilnehmerkreis auf der Veranstaltungsfläche anwesend ist.

### DISTANZFUNKTION



Der Tagungsteilnehmer kann in der GREEN & SAFE APP festlegen, mit welchen Veranstaltungsteilnehmern er näheren Kontakt haben wird, zum Beispiel weil ein persönliches Gespräch auf der Agenda steht.

Sollte die festgelegte **Abstandsregelung unterschritten** werden oder hat der Tagungsteilnehmer Kontakt zu Personen, die nicht im Vorfeld definiert wurden, erfolgt ein direkter aber dezenter Hinweis durch die GREEN & SAFE APP.

### CATERING

Die Ausgabe von Speisen und Getränken erfolgt ebenfalls in individuellen Zeitfenstern, um eine Ansammlung vieler Menschen zur gleichen Zeit zu vermeiden. Der Tagungsteilnehmer kann am Vormittag nach seinen persönlichen Ernährungsvorlieben aus dem Speisensortiment für das Mittagessen wählen und diese über die GREEN & SAFE APP **vorbestellen**. Eine Stunde vor Lunch erhält er bereits die **Information über Ausgabestation und Uhrzeit**. Einige Minuten vor Ausgabe erhält er eine weitere Erinnerung, dass die Speisen und Getränke abholbereit sind; verbunden mit dem Hinweis, dass das Zeitfenster für die Abholung 10 Minuten beträgt und dass bei Nichteinhalten des Zeitfensters die Speisen erst zu einem späteren, neu festgelegten Zeitslot abgeholt werden können. Die Ausgabe der Speisen geschieht in der bereits beschriebenen **kontaktlosen** Form. Ebenso können hoch frequentierte Kaffeepausen durch Zuweisung eines befristeten Zeitslots entzerrt werden. Nach Einscannen eines **QR Codes** mit der App an der Ausgabestation wird erkannt, dass die Speisen oder Getränke in Empfang genommen wurden. Der Verzehr von Speisen kann durch die Darreichungsform in Bento-Boxen oder Speisen-Gläser in einem anderen Raum erfolgen, um der Einhaltung von notwendigen **Abstandsregeln** gerecht zu werden.

## VISION EINER ERWEITERUNG FÜR KONGRESS- STANDORTE

Folgende Funktionserweiterungen der App sind vorstellbar und stellen eine interessante Ergänzung für einen Kongressstandort dar:

### > NUTZUNG ALS VIRTUELLER STADTPLAN

am Beispiel Mainz: Integration der Mainz-App Funktionen in die App oder umgekehrt  
Einfache Kontaktmöglichkeit zur Tourismuszentrale über **Direct call**

### > PLATTFORM FÜR GASTRONOMIE UND EINZELHANDEL

Aktionen umliegender Gastronomien oder Einzelhandelsgeschäfte können auf der App beworben werden. Nutzer der App erhalten einen kleinen Benefit in den Geschäften und legitimieren sich mittels eines durch die App erzeugten Codes gegenüber dem innerstädtischen Unternehmen.

Nutzung der App für Bezahlungsfunktionen bei teilnehmenden Gastronomie- oder Einzelhandelspartnern.

**Im Gegenzug erhält das Stadtmarketing durch die App ein Werkzeug, um den Mehrwert eines Veranstaltungsbesuchers für die Stadt, für den Einzelhandel und die Gastronomie eingehend messen und dokumentieren zu können.**

### > PLATTFORM FÜR KULTURVERANSTALTUNGEN

Kulturveranstaltungen der Stadt können ebenfalls auf der App beworben werden. Ein **Ticketverkauf** kann über die App erfolgen zum Beispiel unter Einbeziehung der Bezahlungsfunktion des Smartphones und unter Nutzung einer Schnittstelle zum Ticketverkauf.

## DARREICHUNGSFORMEN DER SPEISEN

### WIE WAR ES VOR CORONA?

Bisher haben wir für verschiedene Speisen und Veranstaltungskonzepte unterschiedliche Darreichungsformen zur Präsentation unserer Speisen eingesetzt: Kleine Schälchen, Schieferplatten und Gläschen für Appetizer und Fingerfood, die sowohl im Flying Service als auch in Buffetform oder auf Dinnertischen Verwendung finden.

Neben dem klassischen Teller durfte auch eine stylische Bowl nicht fehlen, um Buffet Speisen individuell zu kombinieren.

Bei unseren beliebten Green Catering-Veranstaltungen oder bei den neu eingeführten Belieferungen unserer Kunden mit wechselnden Mittagsspeisen kamen Verpackungsmaterialien aus nachhaltig gewachsenen und biologisch abbaubaren Erzeugnissen wie gepresstes Palmblatt, Holz, Saccharose und vielen anderen mehr zum Einsatz.

An Buffetstationen nutzten wir Chafing Dishes mit Brennpasten, Wärmeplatten oder Suppenstationen zum Warmhalten und Darreichen der Speisen. Besteck wurde in Körben bereitgehalten, aus denen sich jeder Gast selbst bedienen konnte.

### WAS WIRD SICH ÄNDERN?

Auch wenn es bislang keine Hinweise des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) gibt, dass das Corona-Virus durch Lebensmittel übertragbar ist, gelten alle bekannten Hygienemaßnahmen beim Umgang mit Lebensmitteln.

Eine Übertragung des Virus findet hauptsächlich über eine Tröpfchen-Infektion statt – insofern ist ein **Abstandsgebot von 1,5 Metern bei der Übergabe der Speisen** einzuhalten. Auch eine Übertragung per Schmierinfektion ist denkbar, wenn zum Beispiel Viren durch direktes Niesen auf Oberflächen geraten, die danach von einer anderen Person über die Hände auf die Schleimhäute von Mund und Rachen oder die Augen übertragen wird.

Unsere Kunden erwarten ein **hygienisch einwandfreies** und zugleich **wohlschmeckendes** Produkt, das **kontaktlos** unter Einhaltung der geltenden Abstandsregeln übergeben werden kann und zugleich **flexibel zu genießen** ist: bei einer Tagung, auf dem Arbeitsplatz oder zu Hause.

## Darreichungsform 1

### Snack Box aus FSC zertifizierten Rohstoffen mit eigenem Holzbesteck

Besonders geeignet für den **schnellen Transport und Darreichung von kalten und warmen Speisen**, zum Beispiel: **Salaten und Hauptspeisen**.

Die Speisen werden in unserer Küche zubereitet, umgehend verpackt und an unsere Kunden in Papiertragetaschen ausgeliefert. Warme Speisen transportieren wir in Thermoboxen, da die Snack Boxen nicht isolieren. Die Speisen können maximal für eine Stunde in den Snackboxen verweilen.

Bei unserem Tagungskonzept **GO GREEN** sind die Snack Boxen idealer Ersatz für Teller und Besteck an einer Buffetausgabestation.

Die Boxen sind nicht geeignet zum Transport und Darreichen von nässenden Speisen wie Dressing, Suppen oder Saucen.

Beim Rohstoff handelt es sich um auf der Innenseite beschichtete Pappe – ein reines, recyclebares Einwegprodukt.

#### Geeignet für:

> Lieferservice > Unser Tagungskonzept **GO GREEN!**



## Darreichungsform 2

### Jar mit Deckel

Besonders geeignet für die Darreichung von vorproduziertem **Fingerfood, Desserts, Suppen, Jus oder Saucen.**

Speisen können unter Einhaltung aller Hygienebestimmungen in unserer Küche produziert und professionell gelagert werden. Der Deckel bietet einen optimalen hygienischen Schutz der Speisen. Die Gläser sind stapelbar und können ansprechend auf einem **Buffet** dargeboten werden.

Warme Komponenten können vor dem Verzehr bequem in Kasserollen oder in Töpfen sowie in einer Mikrowelle erwärmt werden – ideal für den Genuss zu Hause oder auf der Arbeit.

Der Jar mit Deckel unterstützt ebenfalls **intelligentes Lagern** statt Hamstern: Durch Einkochen oder Einwecken werden Lebensmittel erhitzt und dank hermetischer Abdichtung mit dem Deckel **konserviert**.

#### Geeignet für:

> Tagungen > Office-Catering > Mitarbeiterverpflegung > Unser Foodkonzept: **Gönn Dir!**



## Darreichungsform 3

### Speisen-Gläser mit integriertem Edelstahlbehälter und eigenem Besteck

Besonders geeignet sind diese Gläser für den Transport und die Darreichung von diversen Speisen, zum Beispiel **Müsli, Salaten, Suppen, Hauptspeisen und Desserts.**

Im Edelstahlbehälter werden **flüssige Zutaten oder Gewürze separat aufbewahrt.** Die Speisen können bis zu zwei Tagen aufbewahrt werden – teilweise auch ohne Kühlung. Das Snack Glas ist mikrowellengeeignet und kann ebenfalls zum eigenständigen Erwärmen einer Speise genutzt werden.

Mit Glas setzen wir auf einen plastikfreien Rohstoff, der keinen unangenehmen Geschmack oder Geruch an das Lebensmittel abgibt und zugleich langlebig, robust und recyclebar ist.



#### Geeignet für:

- > Tagungen
- > Mitarbeiterverpflegung
- > Lieferservice
- > Unser Foodkonzept: **Gönn Dir!**

Besondere Vorteile sehen wir in der **vielfältigen Anwendung** des Speisen-Glases. Die Gläser können sowohl während einer Veranstaltung von unseren Köchen im **Show-Cooking** Bereich mit Speisen befüllt werden als auch in der hauseigenen Produktionsküche.

Die Ausgabe kann am **Buffet und durch Lieferservice** erfolgen.

Pfiffige Frühstücks-, Snack-, Salat-, Vorspeisen- oder Hauptspeisenkreationen werden im Glas optisch ansprechend geschichtet und vor Verzehr vom Kunden mit separat aufbewahrten Zutaten nach eigenem Gusto verfeinert.

Die Speisen können dank der ausreichend großen Öffnung **direkt aus dem Glas** verzehrt werden oder **individuell auf einem Teller angerichtet** werden.

Unser Speisen-Glas ist sowohl für kalte als auch für warme Speisen optimal geeignet und kann leicht gereinigt und desinfiziert werden. Es ist mehrfach wiederverwertbar.

## Darreichungsform 4

### Bento Box

Besonders geeignet zum Darreichen von einer **Hauptspeise mit Beilagen** oder **mehreren Speisenkomponenten**.

Wir planen je nach Anlass mit dem Einsatz von zwei verschiedenen Modellen. Die Bento Boxen garantieren die Aufbewahrung verschiedener Speisen in eigenen Fächern oder Bereichen – so können wir optisch ansprechend und zugleich in Abgrenzung zwischen Hauptspeisen und Beilagen bzw. weiteren Komponenten unsere Speisen in gewohnter Qualität frisch für Sie verpacken und auch kontaktlos übergeben.

Die Boxen verfügen über kurzfristige Wärmeisolierung, weshalb wir warme Speisen in der Economy Class Bento Box entweder in unserer Produktionsküche für Sie **vorproduzieren**, kühlen oder einfrieren und bei Bedarf wieder **regenerieren** oder auf einer Veranstaltung in unserer **Show-Küche** für Sie **anrichten**. Die Business Class Bento Box setzen wir bei hochwertigen Veranstaltungen in der Show-Küche ein.

**Eine kontaktlose Übergabe ist bei beiden Bento Boxen garantiert.**



#### Economy Class Bento Box

Die Economy Bento Box ist aus Kunststoff gefertigt und für einen Temperaturbereich von -40 bis +250 °C geeignet. Lebensmittel lassen sich tiefkühlen und sind bequem in der Mikrowelle oder in Konvektomaten zu regenerieren.



#### Business Class Bento Box

Die aus Holz gefertigte, mikrowellengeeignete Box bietet Platz für zwei große Aufbewahrungsfächer für eine vollständige Hauptspeise mit reichlichen Beilagen oder zwei verschiedenen Speisen.

#### Geeignet für:

> Tagungen > Buffets > Mitarbeiterverpflegung > Unser Foodkonzept: **Gönn Dir!**

## FRONT COOKING

### ABSTANDSMARKER & BUFFETSCHUTZ

Buffet und Barflächen können durch **Tensatoren** vom Gästebereich getrennt werden und Teilnehmer zu Bereichen leiten oder räumlich trennen.

Auf dem Boden geklebte **Abstandslabels**, die auch mit dem Logo der Location oder des Veranstalters individuell versehen werden können, weisen auf die Einhaltung eines Mindestabstandes hin.



Die Buffet- und Barflächen sind mit einem **Nies- und Spuckschutzaufsatz** aus transparentem Acrylglas versehen. Das Glas ist leicht mit Desinfektionsmitteln zu reinigen.

Mit einer Höhe von 92 cm ist sichergestellt, dass **Personen physisch voneinander getrennt** sind. Der Thekenaufsatz verfügt über einen 20 cm hohen Ausgabeschlitz zur kontaktlosen Übergabe von Speisen und Getränken.

Grundsätzlich gilt, dass von unserem **Personal Masken getragen** werden, wenn ein Mindestabstand nicht eingehalten werden kann.