

## HYGIENEKONZEPT LEHRIEDER SAFECATERING.

Der Schutz und die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeiter haben seit jeher für uns höchste Priorität. Unser Ziel ist es, dass Sie sich als unsere Gäste weiterhin sicher und wohl fühlen.

Wir haben in enger Zusammenarbeit zwischen Lehrieder Hygiene- und Qualitätsmanagement, Carl-Korth-Institut und Eurofins (Weltmarktführer im Bereich Lebensmittelanalytik) unser Hygienekonzept:

### Lehrieder SafeCatering

entwickelt, um unsere bestehenden Methoden zu verbessern und einen Fokus auf sichtbare Sauberkeit zu setzen.

Somit erfüllt Lehrieder als Messe- und Event-Caterer die Vorgaben für eine sichere Durchführung von Messecatering, Events und Veranstaltungen aller Art. Diese Vorgaben werden planerisch bei jeder Veranstaltung individuell berücksichtigt. Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot.

#### Was ist Lehrieder SafeCatering:



➤ Höchste auditierte Hygienestandards – auf allen Ebenen der Zubereitung, Verarbeitung, Herstellung, Verpackung, Lagerung, Beförderung und Verteilung von Lebensmitteln.



Regelmäßige Schulungen unserer Mitarbeiter, aufgrund der sich ständig verändernden Handlungsanweisungen und Schutzkonzepten.





Unsere Mitarbeiter tragen während der Arbeit permanent Mund-Nasen-Schutz, sowie die vorgeschriebene Schutzbekleidung.



Erweiterte Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen aller Oberflächen, Arbeitsmittel und Fahrzeuge.



# Lehrieder SafeCatering für unser Konferenz- und Kongresscatering



> Bereitstellung von Desinfektionsmittel durch den Veranstalter



Begrenzung der Personenzahl in den Räumlichkeiten, gemäß den Regularien des Veranstalters



Social Distancing

Geänderter Service in unseren Konferenz- und Kongressräumen im Zusammenhang mit den Abstandsregeln: Einhaltung des Abstands an der Ausgabe, Verringern der Sitzplätze, durch Vergrößerung des Sitzabstandes



Ausgabe der Speisen im Konferenzcatering erfolgt pro Person, einzeln verpackt oder in unseren neuen Lunchboxen



Anrichten und Ausgabe der Speisen bei Kongressen durch geschulte Mitarbeiter des Unternehmens Lehrieder



Über weitere Möglichkeiten, wie Tellerservice und Flying Buffet, im Bereich des Kongresscaterings, informieren wir Sie persönlich unter: +49 (0)911 860 66114



> Bereitstellung einer Kanne Kaffee oder Tee pro Gast am Tisch



Portionsmilch und Portionszucker werden für jeden Gast eingestellt



> Bereitstellung von Säften und Softgetränken in Flaschen



> Besteck und Servietten nur noch verpackt



Bereitstellen von ausreichend Gläser- und Geschirrmengen

Selbstbedienungsbuffets sind gemäß dem Hygienekonzept der Bayerischen Staatsregierung für die Gastronomie zurzeit nicht durchführbar.



### Lehrieder SafeCatering für unser Standcatering und Standbewirtung



➤ Kontaktloses Bestellen von Speisen, Getränken und Equipment über unser Standcatering-Formular



Lieferung von Speisen in hygienisch verschlossen Boxen



Abgabe von Getränken nur in geschlossenen Behältnissen (Flaschen/Fässer)



Von uns bereitgestelltes Catering Equipment wird vor der Auslieferung hygienisch gereinigt und desinfiziert



Auf Wunsch stellen wir Ihnen geschultes Servicepersonal zur Verfügung



> Bereitstellung eines Infoblattes über die allgemeinen Verhaltensregeln



➤ Kontaktloses Bezahlen

Standpartys sind auf Grund der momentanen Lage leider nicht gestattet.



## <u>Lehrieder SafeCatering in unseren SB-Restaurants, Bistros, Outlets und Grills:</u>



> Bereitstellung von Desinfektionsmittel für unsere Gäste



> Begrenzung der Personenzahl in den Restaurants



Social Distancing

Geänderter Service in unseren Restaurants im Zusammenhang mit den Abstandsregeln: Einhaltung des Abstands an der Ausgabe, Verringern der Sitzplätze, durch Vergrößerung des Sitzabstandes



Ausgabe der Speisen nur noch durch geschulte Mitarbeiter des Unternehmens Lehrieder



Geschirr, Besteck und Servietten nur noch verpackt oder Ausgabe durch Mitarbeiter des Unternehmens Lehrieder



Kontaktloses Bezahlen



> Alle Speisen und Getränke sind auf To Go ausgerichtet



Auch in diesen Zeiten ist uns der verantwortungsvolle Umgang mit unseren Ressourcen wichtig. Aus diesem Grund verwenden wir nachhaltiges, umweltfreundliches To Go Geschirr



#### **Lehrieder SafeCatering im Eventcatering:**



Planung und Umsetzung, unter Beachtung der Corona-Pandemieregeln, für Ihr individuelles Event



➤ Bereitstellung von Desinfektionsmittel für unsere Gäste





Aufbau mehrerer Buffets, zur Entzerrung und Vermeidung der Bildung von Warteschlangen



Anrichten und Ausgabe der Speisen durch geschulte Mitarbeiter des Unternehmens Lehrieder



Geschirr, Besteck und Servietten nur noch verpackt oder Ausgabe durch Mitarbeiter des Unternehmens Lehrieder



Vor- und Nachspeisen können vorportioniert in verschließbaren Gläsern oder abgedeckt ausgegeben werden



Getränkeservice durch geschultes Personal des Unternehmens zur Wahrung der Abstandsregelung



Bereitstellen von ausreichend Gläser- und Geschirrmengen, um Spülen vor Ort zu vermeiden.



➤ Kontaktloses Liefern von Speisen, Getränke und aller sonstigen Arbeitsmittel, unter Einhaltung der hygienischen Grundsätze ist möglich



### Lehrieder SafeCatering im mobilen Hot-Dog-Wagen, Curry-Rider, Kaffeeauto & Grillzelten:



> Bereitstellung von Desinfektionsmittel für unsere Gäste



Social Distancing

Durch Absperrbänder und Markierungen auf dem Boden, wird die Führung des Gästestroms mit ausreichendem Abstand gewährleistet



Ausgabe der Speisen nur noch durch geschulte Mitarbeiter des Unternehmens Lehrieder



Ausgabe von Portionsmilch und Portionszucker nur durch Mitarbeiter des Unternehmens Lehrieder



Senf, Ketchup und Saucen werden nur durch Mitarbeiter des Unternehmens Lehrieder, auf Wunsch des Gastes, aufgebracht



Geschirr, Besteck und Servietten nur noch verpackt oder Ausgabe durch Mitarbeiter des Unternehmens Lehrieder



> Kontaktloses Bezahlen



> Alle Speisen und Getränke sind auf To Go ausgerichtet



Auch in diesen Zeiten ist uns der verantwortungsvolle Umgang mit unseren Ressourcen wichtig. Aus diesem Grund verwenden wir nachhaltiges, umweltfreundliches To Go Geschirr



Rücksichtnahme und Vorsicht sind besonders wichtig – dennoch sollte man nicht auf das gemeinsame Essen, Event und Feiern verzichten, sondern es an die aktuellen Gegebenheiten anpassen.

Wir als Lehrieder Messe- und Event-Caterer haben uns für dieses komplexe Maßnahmenpaket entschieden, weil wir uns besonders der hohen Verantwortung, zu Zeiten von SARS COVID-19, gegenüber unseren Gästen, Kunden, Servicepartnern und Mitarbeitern bewusst sind.

Und auch, dass es an uns liegt, Risiken zu erkennen und diese durch intelligente Lösungen zu eliminieren, damit sich unsere Kunden und Gäste auch weiterhin wohl und sicher bei uns fühlen können.

Für Ihre individuellen Wünsche und Fragen stehen wir Ihnen unter:

+49 (0)911 8606-6114 zu Verfügung.

Für diese besondere Situation haben wir eine ganz individuelle Antwort:

#### LEHRIEDER SAFECATERING

