

SICHERHEITS- UND HYGIENEKONZEPT FÜR STARKE KOCH- UND GRILLEVENTS IN ZEITEN DER CORONA PANDEMIE



Die Sicherheit unserer Gäste und des Teams ist uns das Wichtigste, aber auch der Spaß am Kochen soll dabei in keiner Weise getrübt werden.

Folgende Maßnahmen werden ergriffen und müssen beachtet werden:

- Teilnehmen können Kleingruppen von 2-4 Personen (Familien/Paare/Personen des gleichen Hausstandes) oder Einzelpersonen, die wir unter Berücksichtigung des einzuhaltenden Mindestabstands platzieren
- Es gibt begrenzte Teilnehmerzahlen für unsere XXL KÜCHEN ASS Fachmärkte. Sonderevents, wie Firmenfeiern oder private Feiern, dürfen mit einer größeren Teilnehmerzahl durchgeführt werden. Die genauen Personenzahlen werden individuell, unter Berücksichtigung der Platzkapazitäten der jeweiligen Standorte, betrachtet und festgesetzt.
- Es erfolgt eine Aufteilung in Gruppen zusammengehörender Personen. Diese werden in Sprech- und Blickkontakt um unserem Eventkoch verteilt.
- Mit Abstand führt unser Eventkoch durch den Abend. Er erklärt die Zubereitung Schritt für Schritt. Ziel ist und bleibt es, gemeinsam leckere Gerichte zu kreieren.
- Unser Eventkoch wird dafür sorgen, dass dies allen Gruppen reibungslos und mit Spaß gelingt!
- Jeder Gang wird direkt nach Fertigstellung am Tisch verspeist.
- Die Plätze zur Zubereitung und zum Verzehr der Speisen werden mit entsprechendem Abstand angeordnet, zusammengehörende Personen dürfen auch zusammen sitzen.
- Unser Servicepersonal versorgt die Gäste wie gewohnt den ganzen Abend mit Getränken!
- Im Eingangsbereich desinfiziert sich jede Person die Hände.
- Die Garderobe wird nicht entgegengenommen, die Gäste gehen einzeln zur Garderobe.
- Unter Wahrung des Sicherheitsabstandes von 1,5 m bekommen die Gäste ihre Plätze zugewiesen.
- Bei einem Begrüßungsgetränk wird über die Sicherheitsmaßnahmen und den Ablauf informiert.
- Die Tische werden vom Personal unter Benutzung von Einweghandschuhen eingedeckt.
- Jede Gruppe hat eigene Getränke und kann sich selbst bedienen (nachschenken).
- Die Tischdecken werden nach einmaliger Nutzung gereinigt.
- Nach jedem Kochkurs werden die Tisch- und Stuhloberflächen desinfiziert.
- Beim Gang zur Toilette und außerhalb der zugewiesenen Kochplätze werden alle Gäste gebeten, ihren Mund- und Nasenschutz zu tragen. Regelmäßiges Händewaschen ist notwendig.
- Das Abtragen von Tellern und Gläsern übernimmt das Service-Personal.
- Das Arbeitsmaterial wird nach jedem Gebrauch heiß gewaschen.
- Bei der Hilfe zur Speisenzubereitung trägt unser Eventkoch Einmalhandschuhe und Mundschutz.
- Die Trocken- und Reinigungstücher werden nach jeder Benutzung gereinigt.
- Die Arbeitskleidung wird nach jedem Kochkurs professionell gereinigt.
- In den Toiletten sind Seifen- und Desinfektionsspender sowie Papier-Handtuchspender vorhanden.
- Es wird keinen Körperkontakt wie z.B. Händeschütteln geben.
- Das Service-Personal wird Mund- und Nasenschutz tragen und die Sicherheitsmaßnahmen beachten.
- Beim Abräumen wird nicht mit den Gästen gesprochen, wenn der Mindestabstand unterschritten wird.
- Wer husten oder niesen muss, wird dies in die Armbeuge tun (Einhalten der „Niesetikette“).
- Personal oder Gäste mit Anzeichen einer Atemwegsinfektion dürfen nicht teilnehmen.
- Einmalhandschuhe werden zur Verfügung gestellt. Gäste müssen einen Mund-Nasen-Schutz mitbringen.
- Bereits gekaufte Karten können auf Wunsch in ein anderes Event umgetauscht werden. Bitte sprechen Sie uns einfach an!