

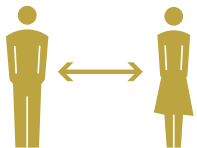


COVID-19 Informationen für Sie

Die Sicherheit und Gesundheit unserer Gäste, Partner und Mitarbeiter haben für uns oberste Priorität. Daher hat accente gemeinsam mit der Messe Frankfurt ein **Hygiene-Konzept** erarbeitet und mit den verantwortlichen Behörden abgestimmt.

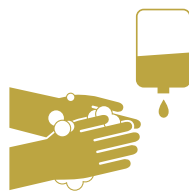
Catering unter besonderen Bedingungen

accente arbeitet stets unter den aktuellen Vorgaben der Corona-Schutzverordnung des Landes Hessen und den Maßgaben der HACCP-Richtlinien. Damit Sie weiterhin Ihren Aufenthalt mit exklusivem Catering sorgenfrei genießen können.



Abstand halten

Bodenmarkierungen helfen unseren Gästen, einen Mindest-Abstand von 1,50 m einzuhalten. Falls dies nicht möglich ist, sind alle Personen zum Tragen einer Mund-Nasen-Bedeckung verpflichtet.



Hände waschen

Regelmäßiges und gründliches Händewaschen, sowie der Einsatz von Schutzkleidung, wie zum Beispiel Handschuhen, ist für unsere Mitarbeiter eine Selbstverständlichkeit.



Maskenpflicht

Alle Mitarbeiter tragen einen Mund-Nasen-Schutz und Handschuhe, wenn Sie mit Speisen und Getränken arbeiten oder in direktem Kundenkontakt stehen.



Desinfektion

Die Sauberkeit und Desinfektion aller Gastronomie-Arbeitsflächen, -Räume und Arbeitsmittel wird sichergestellt.



Belüftungssystem

Mit 100% Frischluftzufuhr in den Hallen erfüllen die Räumlichkeiten über den gesamten Zeitraum der Veranstaltung die geforderten Hygienemaßnahmen.



Sitzflächen

Bei der Planung der Cateringflächen und deren Bestuhlung wird ausreichend Platz zwischen den Personen berücksichtigt. Bei fest installierten Bestuhlungsflächen werden freie Plätze an den Tischen definiert und markiert.

Fragen und Antworten

Welche Hygiene-Maßnahmen werden ergriffen?

- Die **Speisen und Getränke** werden bestmöglich geschützt und von unserem Personal an unsere Gäste ausgegeben.
- Wir produzieren selbstverständlich nach dem **HACCP-Standard** [Hazard Analysis Critics Control Point].
- Alle Arbeitsplätze werden mit **zusätzlichen Desinfektionsmitteln** ausgestattet.
- Gastronomie-Arbeitsflächen, -Räume und Arbeitsmittel werden **ständig gereinigt und desinfiziert**.
- Unsere Mitarbeiter halten eine erhöhte Frequenz beim **Händewaschen** ein.
- **Hustenschutz & Mund-Nasen-Schutz** sind im Einsatz.
- Unsere Mitarbeiter tragen bei der Ausgabe von Speisen und Getränken **Handschuhe**.
- Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig zu allen aktuellen **Hygienemaßnahmen geschult**.

Wie werden die Speisen präsentiert?

- Wir empfehlen, auf eine Selbstbedienung bei Speisen und Getränken zu verzichten. Sollten Sie dies explizit wünschen, so werden diese nur in **geschlossenen Gebinden/Verpackungen** und bestenfalls an den Einzelplätzen der Gäste bereitgestellt.
- Wir raten unseren Kunden auf Buffetsituationen zu verzichten und empfehlen stattdessen **einzelne Speisekomponenten**. Diese sind **portionsweise verpackt** und können hygienisch für alle am Buffet ausgegeben werden.
- Sofern es zu Ihrem Veranstaltungskonzept passt, sind auch accente „**Lunch-/ Break-/ Fare-Well-Food-Tüten**“ eine hygienisch einwandfreie Verpflegungsmöglichkeit.
- Alle Buffets und Bars sind mit einem zusätzlichen **Hustenschutz** ausgestattet.
- Alle Speisen und Getränke werden ausschließlich über accente-eigenes **Fachpersonal** ausgegeben. Das betrifft selbstverständlich auch die Ausgabe von Bestecken, Salz, Pfeffer etc.

Gibt es Vorkehrungen an den Betriebsstellen?

- An den Eingängen finden Sie Information, wie **Hinweisschilder** zu den gewünschten Hygiene-, Abstands- und Verhaltensregeln.
- In allen Betriebsstellen, welche über Sitzbereiche und Tische für Gäste verfügen, wird Sorge dafür getragen, dass diese regelmäßig **gereinigt und desinfiziert** werden.
- Bei größeren Tischen mit mehreren Bestuhlungsformen, wie beispielsweise Biertischgarnituren, Sitzpodesten oder ähnlichem, werden die **freien Sitzplätze gekennzeichnet**, um den Mindestabstand zu wahren.
- In allen Gastbereichen der Gastronomie, soweit räumlich möglich, sorgen wir für eine „**Einbahn-Straßen-Wegeführung**“.
- **Informationstafeln und Bodenmarkierungen** helfen unseren Gästen, die gültigen Abstandsregelungen in Warteschlangen/-bereichen einzuhalten.

Wie gut ist das Catering-Team vorbereitet?

- Unsere Mitarbeiter halten selbstverständlich die **allgemein gültigen Hygieneregeln** ein und werden darauf geschult.
- Alle Mitarbeiter tragen **Mund-Nasen-Schutz und Handschuhe**, wenn Sie mit Speisen und Getränken arbeiten oder in direktem Kundenkontakt stehen.
- Die **Arbeitskleidung** (Blusen/ Kochjacken) wird stets frisch gewaschen ausgegeben und Arbeitsschürzen werden mehrmals am Tag gewechselt.
- Allen Mitarbeitern stellen wir **Desinfektionsmittel** zur Verfügung.
- In den Rückbereichen der Gastronomieeinheiten sind **für unsere Mitarbeiter Informationstafeln** mit den aktuellen Verhaltensregeln positioniert.

Kontakt

Sie haben Fragen oder Anregungen und benötigen weitere Informationen für Ihr Veranstaltungs-Catering? Dann kontaktieren Sie uns gerne. Wir freuen uns, mit Ihnen zu sprechen!

Telefon: +49 69 7 56 02 – 22 41

Fax: +49 69 7 56 02 – 22 04

catering@accente.com