

SICHERES CATERING IN ZEITEN VON CORONA

**AUCH IN DIESEN NICHT GANZ LEICHTEN ZEITEN SIND WIR GERNE FÜR SIE DA,
UM IHREN MITARBEITER*INNEN UND GÄSTEN ETWAS RICHTIG GUTES ZU TUN.**

SICHERE TEAMS

FESTE TEAMS + PRÄVENTION

Unser großes Team haben wir in kleinere Teams unterteilt, damit stets dieselben drei Personen miteinander arbeiten um die Kontakthäufigkeit zu minimieren. Zudem haben wir unsere internen Prozesse überarbeitet und unser gesamtes Team für einen sicheren Umgang mit der Situation geschult.

FRÜHERKENNUNG

Es erfolgen wöchentliche Schnelltests und tägliche Messung der Körpertemperatur zu Beginn der jeweiligen Schicht. Außerdem nutzt unser Team, sofern technisch, möglich die Corona Warn-App.

HYGIENE & ABSTAND



- Mundschutz für das Team
- Plexiglasscheiben
- Abzug für gute Durchlüftung
- Pylonen markieren Mindestabstand
- Aufsteller mit Hinweisen für Kunden
- Auf Wunsch tagesaktueller Test unserer Mitarbeiter*innen

WEITERE MÖGLICHE MASSNAHMEN

um größere Personengruppen vor unseren Foodtrucks zu verhindern:

TEAMPICK

- Teameinteilung der Gäste
- Digitale Sammelbestellung
- Frische Zubereitung im Truck
- Kennzeichnung der Speisen
- Abholung durch Teamcaptain

TIMESPLIT

- Gruppeneinteilung der Gäste
- Definierter Timeslot je Gruppe
- Bestellung und Ausgabe am Truck

MULTITRUCK

- Weiterer Foodtruck von Lou
- Zusätzlicher Ausgabepunkt
- Mehr Speisen in gleicher Zeit
- Erhöhte Speisevielfalt