



Willkommen zurück!

Schön, dass wir wieder für dich da sein können.
Wir wünschen guten Appetit! Lass uns dabei
gemeinsam auf Nummer sicher gehen!



kurzer Aufenthalt

in der Mensa



Hände rein halten

- Hände waschen
- niesen/husten nur in die Armbeuge
- nicht ins Gesicht fassen



Abstand einhalten

- auch beim Essen
- andere darauf hinweisen



Hinweise und

Markierungen befolgen

Sorgenfrei genießen durch Hygienesicherungskonzept



Als erfahrener Küchenbewirtschafter in Kindertagesstätten und Schulen haben wir zum erweiterten Infektionsschutz bereits im April unsere ohnehin strengen Hygienrichtlinien verschärft. Seit-her haben wir für die Sicherheit unserer Gäste und Mitarbeiter umfangreiche Maßnahmen umgesetzt.

- In Schulungen haben wir unsere Mitarbeiter mit erhöhten Hygieneanforderungen und konkreten Handlungsanweisungen vertraut gemacht.
- Aushänge mit Sicherheitsregeln halten die Aufmerksamkeit im Alltag aufrecht und geben schnell Handlungssicherheit.
- Mit Schul- und Kitaträgern haben wir Übergangskonzepte vereinbart. Diese enthalten Einzelmaßnahmen von der Anpassung des Essenangebots über räumliche Optimierungen bis hin zu geänderten Organisationsabläufen.

So tragen wir dazu bei, dass jeder sorgenfrei an der Verpflegung teilnehmen kann. Auch die Kitas und Schulen leisten mit eigenen Maßnahmen ihren Beitrag zur optimalen Verpflegungssituation im Hinblick auf den Infektionsschutz.

Kann man sich über Lebensmittel mit Coronaviren anstecken?

In einer Veröffentlichung* des Bundesinstituts für Risikobewertung vom 27. Mai 2020 heißt es: Es gibt derzeit keine Fälle, bei denen nachgewiesen ist, dass sich Menschen über den Verzehr kontaminierter Lebensmittel mit dem neuartigen Coronavirus infiziert haben.

* www.bfr.bund.de