



ERFOLGREICHE VERANSTALTUNGEN

FÜR EINEN NACHHALTIGEN NEUSTART

Wir schaffen Vertrauen in die Sicherheit Ihrer Veranstaltung durch die Minimierung von Infektionsrisiken.



UNSERE GRUNDSÄTZLICHEN HYGIENE- & SICHERHEITSSTANDARDS

- Fest installiertes HACCP-Konzept
- Monitoring durch konzerninterne HSEQ-Abteilung
- ISO-zertifiziert ISO 9001 & 14001
- Sicherheitsmanagement nach Safety First
- Gesicherte Lieferketten durch Lieferantenaudits
- Lückenlose Dokumentation aller Prozesse vor, während und nach der Veranstaltung



UNSERE MASSNAHMEN IM BACK OF HOUSE

- Sperrung von Personal mit Erkältungserkrankungen jeglicher Art
- Ggf. Temperaturmessung des einzusetzenden Personals
- Mund-Nasenschutz, Handschuhe
- Erhöhte Frequenz in der Reinigung und Desinfektion von Arbeitsmitteln
- Erhöhte Frequenz des Händewaschens
- Desinfektionsstände
- Sicherheitsabstände durch Bodenmarkierungen (Backbereiche, Küche)
- Vertragliche Verpflichtung der Personaldienstleister zu unseren Prozessen





UNSERE MASSNAHMEN IM FRONT OF HOUSE

- Keine Selbstbedienung an F&B Buffets
- Vermehrt dezentrale Foodinseln & Getränkeausgabepunkte
- Verringerung der Anlauffläche – nur kleine Ausgabepunkte
- Aerosol-Schutzwände / Spuckschutz an den Servicepunkten
- Desinfektionsstände an jedem Servicebereich
- Erhöhte Frequenz in der Reinigung und Desinfektion von Arbeitsmitteln
- Einzeln nachhaltig abgepacktes Besteck
- Casual & fresh Food-Konzepte (z. B. Salate möglichst mit Schalen-/ Glasabdeckung)
- One-Pot-Gerichte, vor Ort verschlossen zubereitet
- Showküche als Erlebnis-Station mit durchsichtigen Schutzwänden
- Hochwertige Bento- & Lunchboxen für Take-Away-Konzepte aus recyceltem Material
- Eleganter Clochenservice beim Menüservice



HANDLUNGS-EMPFEHLUNGEN CATERING | LOCATION | GÄSTE-MANAGEMENT

- Erstellung eines Wegeleitungskonzeptes für die Location inkl. Bodenmarkierungen
- Ggf. Tensatoren für die Clusterung der Buffetstrecken
- Gestaffeltes Eintreffen der Gäste an der Location | gestaffelte F&B-Zeiten
- Planung des Mobiliars mit ausreichend Platz und Abstand der Gäste untereinander / 3 m² pro Gast
- Desinfektionsinseln für Ihre Gäste

#comebackstronger with LPS Event Catering

LPS Event Catering gehört als Premiummarke zum Konzern Compass Group – dem größten Cateringunternehmen der Welt mit über 500.000 Mitarbeitern. Damit verbunden sind entsprechende Qualitäts-, Sicherheits- und Hygienerichtlinien, bestehende Systeme und Zertifizierungen. Dies ermöglicht einen gezielteren Umgang mit den verschärften Hygiene-Maßnahmen, welche die Corona-Pandemie mit sich bringt. Die Erarbeitung weiterer Maßnahmen verstehen wir als laufenden Prozess. Zudem entwickeln wir weitere Handlungsempfehlungen sowie Details und Konzepte auf Basis Ihres Briefings gerne in Einzelabspannung unter Berücksichtigung aktuellster Vorgaben.

