



voltino.hn

Schutz- und Hygienekonzept

.....
GESUND **UND** SICHER FEIERN
.....

VOLTINO | Catering



voltino.hn

LIEBE GÄSTE,

sich frei zu bewegen und sich sicher zu fühlen, gesund zu sein und es auch zu bleiben, hat in den letzten Monaten eine höhere Bedeutung erhalten.

Der Kontakt zu unseren Mitmenschen ist uns wichtig, egal ob Familienfeiern oder der kreative Austausch bei Tagungen und Besprechungen.

Hygiene wird im Voltino-Catering schon immer groß geschrieben. Die korrekte Lagerung, der tägliche Transport von Nahrungsmitteln und die Verpflegung unserer Gäste waren uns von Anfang sehr wichtig.

Das Institut Pieldner begleitet uns und unterstützt uns im Bereich Hygiene-Standards.

Damit Sie Ihre Veranstaltung sorgenfrei durchführen können, haben wir zahlreiche, zusätzliche Maßnahmen getroffen.

Hier finden Sie eine Übersicht zu wichtigen Vorkehrungen und Neuerungen im Bereich Catering für Ihre Veranstaltung.

Bei Fragen zu den einzelnen Maßnahmen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

Stephanie Singer und das Voltino-Team

2. SIE SIND UNSICHER WAS IN DER AKTUELLEN SITUATION ERLAUBT IST?

Wir helfen gerne!

Gerne unterstützen wir Sie bei der Planung Ihrer Veranstaltung oder Tagung nach den aktuellen Covid19-Richtlinien.

Durch unseren Dachverband der DEHOGA sind wir immer auf dem aktuellsten Stand.

Wir suchen und beraten Sie bei der Auswahl der richtigen Location, erstellen ein Veranstaltungskonzept, einschließlich der Speisen und Getränke. Hierbei halten wir uns genau an die Hygiene - und Schutzmaßnahmen.



voltino.hn

3. KLEINE FEIERN ZU HAUSE - UNKOMPLIZIERT VON UNS BEGLEITET.

Sie möchten in kleinem Rahmen zu Hause feiern?

Kein Problem, gerne liefern wir Ihnen alles nach Hause, von Speisen bis zum nötigen Equipment, wie auch Geschirr und Besteck.

Die Hygienestandards haben auch hier höchste Priorität.



voltino.hn

4. SERVICE AM GAST – IST UNSER HÖCHSTES GUT

Wir sind Gastgeber aus Leidenschaft, der Gästekontakt ist auch für uns sehr wichtig. Aber besondere Zeiten benötigen besondere Maßnahmen.

Aus diesem Grund nehmen wir Abstand, betreuen Sie und Ihre Gäste mit Mund - Nasen -Schutz und der nötigen Distanz. Wie gewohnt mit einem freundlichen und unaufdringlichen Service.

Das Wohlbefinden unserer Gäste ist das Wichtigste, alle unsere Mitarbeiter werden regelmäßig über neue Maßnahmen informiert und nach den Corona-Auflagen geschult und eingewiesen.

Hygiene gehört jeher zum täglichen Tun unserer Mitarbeiter, das korrekte Händewaschen ist nur ein Bruchteil davon.

Der Mund-Nasen-Schutz gehört zu unserem Alltag dazu, um uns selbst und Ihre Gäste zu schützen.



voltino.hn

ALLE PUNKTE AUF EINEN BLICK:

- Alle Mitarbeiter und Gäste tragen einen Mund-Nasen-Schutz, sobald der Sicherheitsabstand von mindestens 1,5 Metern nicht eingehalten werden kann
- Wo nötig, werden Plexiglastrennungen aufgestellt, diese sorgen für zusätzlichen Schutz
- Allgemein verstärktes Reinigen von Oberflächen mit speziellen Reinigungsmitteln und Einweghandschuhen
- Regelmäßiges Lüften aller Räume für Veranstaltungen und Tagungen
- Unsere Mitarbeiter erhalten kontinuierlich Schulungen zum Thema Virenbekämpfung und Hygiene



5. SPEISEN – WAS IST MÖGLICH OHNE RISIKO?

Auch hierzu haben wir ein Konzept erstellt, um Sie genussvoll und trotzdem sicher zu versorgen.

Es gibt einige Möglichkeiten Ihre Gäste unkompliziert und sicher zu betreuen:

- Tagungsverpflegung gestalten wir gerne als Lunchpaket oder auch einzeln verpackt, Kaffeespezialitäten reichen gerne unsere Servicekräfte, so entsteht keine unnötige Wartezeit
- Buffet, kein Problem! Gerne geben unsere Mitarbeiter Ihren Gästen die Speisen aus.

Wir verwenden Einweghandschuhe, die es ermöglichen, dass jeder Gast sich selbst am Buffet bedienen kann. Hier gelten die Masken- und Abstandsregelungen

- Fingerfood bereiten wir mit den nötigen Sicherheitsmaßnahmen vor. Alles wird portionsweise in Gläschen präsentiert und wenn nötig mit einem Deckel versehen. Egal ob nur als Anlieferung für Ihre Veranstaltung oder mit Service durch unsere Mitarbeiter
- Ein Menü am Gast – gerne servieren wir Ihren Gästen ein ausgewähltes Menü. Hier ist unsere Service auf Abstand und Sorgfalt bedacht



6. MIT UNS TAGEN SIE SICHER UND ERFOLGREICH

Aber sehr gerne, wir sorgen für das Nötige mit Abstand.

7. UNSERE PARTNER UND VERWENDETE PRODUKTE

Im Bereich Hygienemittel werden wir durch die Firma **Layer Chemie** unterstützt, die schon Jahre lang unser Lieferant und Partner ist.

Im Bereich Handdesinfektion verwenden wir das Produkt der Firma „**Heimat Gin**“ aus Schwaigern.

Dies ist hautverträglich und wird selbstverständlich unseren Gästen bereit gestellt. Hier wurde ebenfalls aus der Not ein neues Produkt entwickelt.

Desinfektion durch Tücher der Firma **PURE**.

Napkin gehört ebenfalls zum Standard, der gerade in dieser Zeit sehr wichtig ist. Jeder Gast kann hier ein erfrischendes Tuch erhalten, welches gleichzeitig desinfiziert.

Die Firma **Pieldner** ist als Institut für unsere Hygiene zuständig, hier werden wir als VOLTINO beraten und begleitet. Regelmäßige Proben und Audits sorgen hier für die interne Kontrolle.