

BerlinCuisine
Contemporary Taste

**10 von 10
ist unser
Anspruch!**



COVID-19 Maßnahmen — ein neuer Event-Standard

Das Coronavirus hat starke Auswirkungen auf die Gastronomie und Event-Branche.

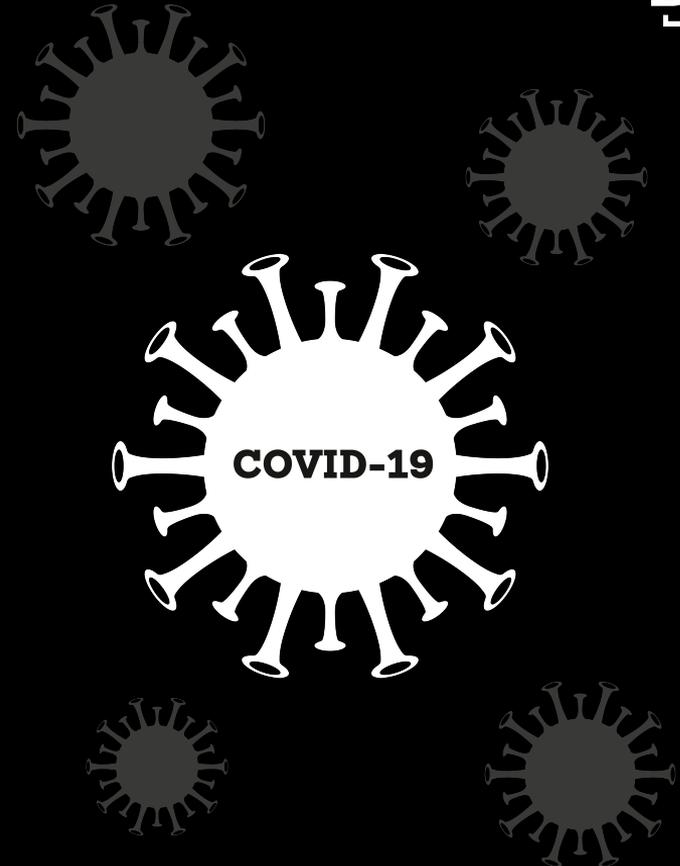
In allen Belangen folgen wir als Unternehmen selbstverständlich den Richtlinien durch die jeweiligen Behörden und treffen mit Blick auf diese Vorgaben direkt Maßnahmen.

In den Zeiten von Covid 19 hat Berlin Cuisine die Notversorgung des Krisenstabs des Robert Koch Instituts übernommen.

In diesem Zusammenhang haben wir einen Maßnahmenplan erarbeitet und diesen als neuen Event-Standard bei Berlin Cuisine eingeführt. Denn die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeiter hat für uns höchste Priorität.

Unsere HACCP und Sustainable-Meetings-Management-Systeme sichern hierbei die Überwachung und Umsetzung des neuen Event-Standards.

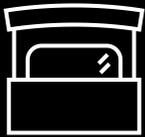
Alle entwickelten Maßnahmen für den neuen Eventstandard finden Sie auf der anschließenden Seite:



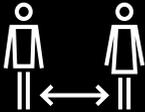
COVID-19 Regeln und Maßnahmen



Die Gesundheit unserer Gäste und Mitarbeiter hat für uns höchste Priorität.
Daher haben wir folgende Maßnahme bei Berlin Cuisine eingeführt:



Foodstationen sind mit Plexiglasschutz ausgestattet



Mindestabstandsregeln an allen Foodstationen



Desinfektionspflicht für unsere Mitarbeiter an allen Foodstationen



Handschuhpflicht für Servicemitarbeiter und Köche



Mundschutzpflicht für Servicemitarbeiter und Köche



Für Produktion und Event gelten die HACCP-Standards