



---

## **Informationen zu vorbeugenden Maßnahmen zur Verhinderung der Ausbreitung des COVID-19 / Corona Virus**

Stand: 12.03.2020

---

### **Sehr geehrte Damen und Herren,**

Hiermit informieren wir Sie über die vorbeugenden Maßnahmen, die wir bei Berlin Cuisine veranlasst haben um die Ausbreitung des COVID-19 / Corona Virus zu verhindern. Nach aktuellem Stand (11.03.2020 - 15:00) des Robert-Koch-Instituts sind in Deutschland 1.567 Fälle gemeldet. Von Berlin Cuisine ist bisher keiner darunter.

Aus gegebenem Anlass und der permanenten Entwicklungen im Zuge der Ausbreitung des Corona Virus beschäftigt sich unser gesamtes Management täglich mit der Einschätzung der Lage und dem Ergreifen angemessener Präventivmaßnahmen.

**Aktuell führen wir alle zulässigen Events wie geplant durch** und sorgen weiterhin dafür, dass bei Berlin Cuisine Jensen GmbH eine sichere Arbeitsatmosphäre herrscht.

Wir haben als Catering-Unternehmen eine Verantwortung gegenüber unseren Kunden. Ziel aller Maßnahmen im Unternehmen ist, die Gesundheit unserer Mitarbeiter zu schützen sowie unsere Kunden weiterhin glücklich zu machen und auf zukünftige bessere Zeiten hinzuarbeiten.

Unsere spezifischen Arbeitsanweisungen inner- und außerhalb des Headquarters beinhalten unter anderem folgende Maßnahmen:

- Umsetzung zusätzlicher Hygienebestimmungen und
- persönliche Umgangsregeln zur Gesundheitserhaltung aller Mitarbeiter.
- Absage von größeren Veranstaltungen und Events (durch die Landesregierung), Reduzierung von Reisetätigkeit, Workshops und Schulungen auf ein minimales, absolut notwendiges Maß.
- Umstellen auf Home-Office-Arbeit aller administrativer Mitarbeiter, um die Anzahl der Kontakt auf ein Minimum zu beschränken.
- Reduktion bzw. Absage interner (Groß-)Besprechungen; Umstellung auf Telefon- und Videomeetings.
- Um die Produktion und laufende Events sicherzustellen, wurde eine Separierung der Mitarbeiter in getrennte Arbeitsgruppen umgesetzt. Im Zuge dessen wurde auch das gemeinsame Mittagessen abgeschafft.
- Da keine Übertragungen über Lebensmittel oder Gegenstände möglich sind, beziehen sich alle Regelungen auf internes und externes Personal und somit gilt das Augenmerk darauf uns nicht gegenseitig zu infizieren und kein Fremd-/Personal zuzulassen, welches entweder uns oder unsere Gäste/Kunden gefährden könnte.

Diese und weitere Maßnahmen sollen der reinen Vorbeugung der schnellen Krankheitsausbreitung und Infektion anderer Mitarbeiter dienen.

Als Kunde von nicht-abgesagten oder in Zukunft geplanten Veranstaltungen sollten Sie davon nichts spüren. **Auswirkungen der COVID-19 Pandemie auf unsere Leistungsfähigkeit als Catering-Unternehmen gibt es derzeit nicht.**

Wir sind uns unserer Verantwortung als Unternehmen mit viel Menschenkontakt sehr bewusst und nehmen das Thema sehr ernst und halten dich auf dem Laufenden, falls es Änderungen geben sollte, welche uns und unsere Produkte beeinflussen.

Liebe Grüße aus der Berlin Cuisine Familie.



---

**Englisch:**

**Information on preventive measures to prevent the spread of the COVID-19 / coronavirus**

*dated: 03/12/2020*

---

**To whom it may concern,**

We hereby inform you about the preventive measures that we have taken at Berlin Cuisine to prevent the spread of the COVID-19 / coronavirus. According to the current statement (11.03.2020 - 15:00) by the 'Robert-Koch-Institute', 1.567 cases have been reported in Germany. So far there are no Berlin Cuisine employees among them.

Due to the course of events and ongoing developments in the spread of coronavirus, our entire management is reassessing the situation daily to take appropriate preventative measures.

**We are currently carrying out all permitted events as planned** and continue to ensure that Berlin Cuisine Jensen GmbH has a safe working atmosphere.

As a catering company, we have a responsibility towards our clients. The aim of all measures in the company is to protect the health of our employees, to continue to make our customers happy and work towards better times in the future.

Our specific instructions for working in- and outside BC headquarters include the following:

- Implementation of additional hygiene regulations and
- Personalized rules of conduct for the health maintenance of all employees.
- Cancellation of major events (by the state government), reduction of travel, workshops and training to a minimum and only if absolutely necessary.
- Switch to 'home office' for all administrative staff to keep amount of contact to a minimum.
- Reduction or cancellation of (large) internal meetings; Switch to telephone and video meetings.
- To ensure production and ongoing events, employees have been separated into work groups. In the course of this our collective lunch time has also been abolished.
- Since no infections via food or objects are possible, all regulations refer to internal and external staff and therefore care must be taken not to infect each other and not to allow third-party- / employees who could endanger either us or our guests.

These and other measures are solely designed to prevent the rapid spread of COVID-19 and infection of other employees.

As a customer of events that have not been canceled or are planned in the future, you should not feel the effect of any of this. **There are currently no effects of the COVID-19 pandemic on our performance as a catering company.**

We are very aware of our responsibility as a company with a lot of interpersonal contact and take this responsibility very seriously. We will keep you up to date if there are changes that affect us or our products.

Greetings from the Berlin Cuisine Jensen family.



---

## **COVID-19 / Influenza Umgangsregeln / Aushang**

---

1. **Begrüßungsformel** ändern (Handgeben, Küsse, Umarmungen vermeiden).
2. Bei Abteilungsübergreifenden Tätigkeiten einen **Mindestabstand von 2 m** einhalten.
3. Lieferanten und Dienstleister (auch auf dem Event) dürfen ausschließlich mit **eigenem Stift** abgefertigt werden.
4. Die **Umkleide** ist **einzeln** zu benutzen.
  - a. Start / Ende Zeiten unter Berücksichtigung der Pufferzeit von 5 Min.
  - b. Pufferzeit: 5 Min.
5. Alle Anfragen, Übergaben und Kontaktaufnahmen jeglicher Art erfolgen ausschließlich **remote**.
6. Alle Meetings und Termine finden ab sofort remote durchgeführt statt.
7. Anhusten und Anniesen vermeiden.
8. Jeder bekannte **Fall muss sofort gemeldet werden** (HR).
9. Husten- und Nies-Etikette beachten (in Armbeuge niesen und husten).
10. Einmaltaschentücher benutzen und direkt sicher entsorgen.
11. Vermeidung von Berührungen der Augen, Nase oder Mund (Schleimhäute).
12. Nach Kontakt mit Personen, der Benutzung von Sanitäreinrichtungen und vor der Nahrungsaufnahme gründlich die Hände mit Wasser und Flüssigseife waschen und mit den vorhandenen Einmalhandtüchern abtrocknen.
13. Erkrankte bleiben bitte im eigenen Interesse zuhause, um weitere Ansteckungen zu verhindern.
14. Vermeidung eines engen Kontakts zu möglicherweise erkrankten Personen.
15. Personen mit Krankheitszeichen wie Fieber, Husten und Atemnot kontaktieren bitte umgehend ihren Hausarzt, der alle weiteren Maßnahmen steuert.
16. **Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit Krankheitssymptomen lassen sich vor der Wiederkehr ins Büro/Gebäude einem COVID-19 Test unterziehen. Hierfür sind die zuständigen Test-Stellen aufzusuchen.**

**Datum: 12.03.2020**

Berlin Cuisine Jensen GmbH

Beusselstraße 44 n-q, Haus 25

Berlin. Deutschland