



Kunden-Hygienetipps beim Partyservice / Catering und auf Feiern

Die Hygiene-Verordnungen ändern sich derzeit häufig und variieren von Bundesland zu Bundesland. Bitte schaue vor Deinem Event in der Hygiene-Verordnung Deines Bundeslands nach, um sicherzustellen, dass Deine Veranstaltung den aktuellen Vorgaben entspricht.

Wir empfehlen jedem Gastgeber und Teilnehmer einer Veranstaltung, mindestens folgende Maßnahmen einzuhalten:

- 1. Regelmäßiges Händewaschen und/ oder -desinfektion** - Alle Veranstaltungsteilnehmer sollten ihre Hände regelmäßig waschen und/ oder desinfizieren. Stelle als Gastgeber Deinen Gästen Desinfektionsmittel und Einweg-Papierhandtücher gut zugänglich bereit.
- 2. Mundschutz am Buffet** - Beim Gang zum/ vom Buffet sowie beim Anstehen solltest Du einen Mund-Nasen-Schutz tragen.
- 3. Sicherheitsabstand am Buffet** - Weise als Veranstalter Deine Gäste darauf hin, dass Dein Buffet immer nur von einzelnen Personen angelaufen wird oder bei mehreren Personen mind. 1,5 m Abstand zur nächsten Person besteht.
- 4. Speisen und Getränke nicht teilen** - Manchmal schmeckt es einfach so gut, dass man sein Essen am liebsten mit Freunden und Sitznachbarn teilen würde. Aufgrund der aktuellen Situation sollte ein Teilen der Speisen und Getränke von individuellen Tellern und Gläsern mit anderen Gästen jedoch unbedingt vermieden werden.
- 5. Bei Krankheitssymptomen dem Event fernbleiben** - Bitte als Veranstalter Deine Gäste, Deinem Event fernzubleiben, falls sie oder Mitglieder ihres Haushalts relevante Krankheitssymptome aufweisen.
- 6. Bitte verzichte auf das Händeschütteln zur Begrüßung und auf Umarmungen.**
- 7. Nies- und Hustenetikette wahren** - Wenn Du husten oder niesen musst, drehe Dich von anderen Personen weg und huste/niese idealerweise in ein Einweg-Papiertaschentuch oder alternativ in Deine Armbeuge.